

2023年2月10日  
株式会社 現代経営技術研究所

---

【お茶漬けのサブスク】日本茶専門店が作る "お茶漬けの素" を《毎月・定額》でお届け。  
CHABAKKA TEA PARKS が《毎月1回・定額で届く通販モール》subsc で新メニュー開始！

---

株式会社 現代経営技術研究所が運営するサブスクリプション形式（月額制）のオンライン・ショッピングモール subsc (サブスク) にて「CHABAKKA TEA PARKS (株式会社 Third Bay)」が新メニューを開始しました。



■ subsc (サブスク) とは？ ( <https://subsc.jp> )

- ・ 全国の注目ショップが厳選した商品を「毎月1回・定額」でお届けする、「サブスクリプションボックス/定期便」専門のオンライン・ショッピングモールです。
- ・ 「何が届くか毎月ワクワクする」新しいショッピング体験をご提供いたします。

■ CHABAKKA TEA PARKS について



CHABAKKA TEA PARKS は、日本茶をおしゃれに楽しむ「日本茶エンターテインメント」をコンセプトに掲げる TEA STAND & STORE 型の日本茶セレクトショップ。

全国各地より選抜したシングルオリジンに拘り、ビールサーバーから直接ぎゅられる日本初のドラフトティーの提供や定額制サービスなど日本茶の新たな楽しみ方を鎌倉から国内外へ発信しています。

■ "お茶漬けの素" を毎月お届けする新メニューがスタート



CHABAKKA TEA PARKS が作る「お茶漬けの素 30g」を毎月 1 種類・月替わりでお届けします。  
食べられる茶葉「碾茶（てんちゃ）」を贅沢に使用した、さまざまなお茶漬けの素をぜひお楽しみください。

【お届け予定のお茶漬けの素】



- ・碾茶茶漬けの素（プレーン）：抹茶の原料でもある手摘みの碾茶を贅沢に使用
- ・南高梅茶漬けの素：和歌山産の紀州南高梅フレークを使用した甘酸っぱいお茶漬け。
- ・わさび茶漬けの素：静岡産のわさびフレークを使用。香り高く口いっぱい広がる辛さが癖になるお茶漬け。
- ・玄米茶漬けの素：今治産のオーガニック玄米を使用した香ばしくてまろやかな味わいのお茶漬け。
- ・鮭茶漬けの素：北海道産の鮭節を 100%使用し、伝統製法でじっくり手作りで鮭の節を加工。
- ・柚子茶漬けの素：宮崎産のオーガニックの柚子パウダーを使用。柑橘の香りと風味が爽やかなお茶漬け。

など。取り扱い種類は今後増える予定です。

- お届け内容：お茶漬けの素 30g×1 種類（約 8～10 食分。茶袋でお届け）
- 専用パッケージに入れてお送り致します。
- 保存方法：高温多湿を避け、移り香りにご注意ください。
- 賞味期限：常温で 6 ヶ月(未開封)、常温で 2 ヶ月(開封後)
- 配送方法：日本郵便クリックポスト（ポスト投函）

【お茶漬けのサブスク】日本茶専門店が作る、お茶漬けの素の定期便《食べられる茶葉使用》

[月額 1,200 円/送料・消費税込み]

<https://subsc.jp/products/218>

### 【 subsc 運営会社 概要 】

会社名 : 株式会社 現代経営技術研究所  
代表者 : 代表取締役所長 大槻 裕志  
所在地 : 東京都文京区本郷 2-27-17 ICN ビル 4F  
事業内容 : 経営コンサルティング、subsc の開発・運営

### 【 subsc 事業について 】

現代経営技術研究所は 1965 年創業の経営コンサルティング会社です。オンラインショッピングモール subsc は、流通・小売業界出身の社員が立案し、コンサルティング事業とは独立した新規事業として 2017 年より開発・運営をスタートしました。毎月 1 回・定額で商品をお届けする「サブスクリプションボックス」を通じて、「何が届くか毎月ワクワクする」「新しいお気に入りと出会える」という、日本ならではの「サブスクリプションボックス」の楽しみ方、新しいショッピング体験を提供してまいりたいと運営に取り組んでおります。

### 【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社 現代経営技術研究所 subsc 事業部  
E-Mail : [support@subsc.jp](mailto:support@subsc.jp)