

報道関係各位

2026 年 7 月 22 日
株式会社山本山**【二子玉川】YMY GYOKURO TEAROOM から 7/22 新登場！5 種の玉露せいろ蒸しランチ
& 10 種の新アレンジドリンク。涼やかに楽しむ夏の新作メニューを展開。**

～玉露を使った「ジャパニーズメロンソーダ」や、雁が音ほうじを掛け合わせた
「ジャパニーズクラフトコーラ」など、お茶のポテンシャルを広げる進化系ウェルネスドリンク～

株式会社山本山(所在地:東京都中央区、代表取締役:山本奈未、以下「山本山」)は、Z 世代・ミレニアル世代に向けた五感で楽しむ玉露ウェルネスブランドの旗艦店「YMY GYOKURO TEAROOM」(玉川高島屋 S.C.内)にて、夏の暑さを忘れる涼やかな新メニューを順次展開いたします。

これに先駆け 7 月上旬より早くも好評を博している新感覚かき氷「玉露入り抹茶かき氷」「玉露雁が音ほうじ茶かき氷」の 2 種類(各 1,680 円)に加え、7 月 22 日(水)からは店内でいただくヘルシーな 5 種類の「玉露せいろ蒸しランチ」(オリジナル「コクうま玉露バター」と「とろける海苔だれ」と「濃厚チーズフォンデュ」の 3 種付き)、そして玉露に山椒が香る「メロンソーダ」や、雁が音ほうじに八角などスパイスを掛け合わせた「クラフトコーラ」に加えて、季節限定の「白桃」メニューなど、玉露とほうじ茶の新しい魅力を引き出した全 10 種類もの「アレンジドリンク」を新たに発売いたします。

**■ “玉露の夏メニュー” 展開の背景とコンセプト**

1835 年に山本山が発明した“玉露”。その濃厚な旨みと奥深い味わいを、夏ならではの涼やかなアプローチで表現。五感で涼をとる「かき氷」と、夏のからだを優しくいたわる「せいろ蒸しランチ」。そして、現代のライフスタイルに寄り添う「アレンジドリンク」をラインナップ。先行スタートしているかき氷と、7 月 22 日(水)からのランチ&ドリンクを一つの「夏の養生ストーリー」として、訪れる一人ひとりに心地よい句読点のような時間をお届けします。

■ 夏の新メニュー詳細**【7 月 22 日(水)新登場】夏のからだを整える「玉露せいろ蒸しランチ」(全 5 種)**

待望のしっかりランチメニューが誕生。11 種の野菜と五穀米を、厳選した主役食材や玉露ハーブティーの茶葉とともにふっくらと蒸し上げました。すべてのセットに「コクうま玉露バター」「とろける海苔だれ」「濃厚チーズフォンデュ」の 3 種がすべて付いており、お好みの味わいでお召し上がりいただけます。

PRESS RELEASE



さらに、すべてのメニューに選べる「本日のお茶」と、「本日のデザート」がセットになった、お腹も心も満たされる特別なランチです。(提供時間 11:00～14:00 L.O.)

メニュー名	イメージ	価格 (税込)	特徴・使用素材
金目鯛		1,890 円 (税込)	鮮やかな朱色の金目鯛が主役の、お店を代表する贅沢なせいろ。五穀米の上には、爽快でクリーンな玉露ハーブティー 「HAJIMARU」をあしらひ、金目鯛の上質な脂を引き立て、ちょっと特別なランチの「始まり」を華やかに演出。 【材料・素材】五穀雑穀米・海苔だれ・玉露バター・チーズフォンデュ・さつまいも・かぼちゃ・ラディッシュ・カリフラワー・紅芯大根・緑ズッキーニ・黄色ズッキーニ・ミニトマト・スナップエンドウ・蓮根・舞茸・金目鯛・玉露ハーブ HAJIMARU
三元豚 豚ロース		1,680 円 (税込)	きめ細かく上品な甘みを持つ「三元豚」のロース肉をふんわりと蒸し上げ、五穀米には張り詰めた日常を心地よく緩めてくれる 「YASURAGU」をあしらひ、ジューシーな旨味は「玉露バター」のkokとも相性抜群。 【材料・素材】五穀雑穀米・海苔だれ・玉露バター・チーズフォンデュ・さつまいも・かぼちゃ・ラディッシュ・カリフラワー・紅芯大根・緑ズッキーニ・黄色ズッキーニ・ミニトマト・スナップエンドウ・蓮根・舞茸・三元豚ロース・玉露ハーブ YASURAGU
美桜鶏 鶏むね		1,680 円 (税込)	「美桜鶏」のむね肉を極限までしっとりふっくら仕上げ、合わせるお茶は、身体を内側からニュートラルに導く「TOTONOU」。最も雑味のないピュアな組み合わせだからこそ、個性が際立つヘルシーなせいろ。 【材料・素材】五穀雑穀米・海苔だれ・玉露バター・チーズフォンデュ・さつまいも・かぼちゃ・ラディッシュ・カリフラワー・紅芯大根・緑ズッキーニ・黄色ズッキーニ・ミニトマト・スナップエンドウ・蓮根・舞茸・美桜鶏むね肉・玉露ハーブ TOTONOU

合鴨 ロース		1,700 円 (税込)	一際強い個性を持つ鴨肉に、五感を研ぎ澄ます深みを持った「MUKIAU」の茶葉がせいの世界観を引き締めます。鴨の濃厚な旨味には、「海苔だれ」の磯感や「チーズフォンデュ」のコクが抜群に噛み合います。 【材料・素材】五穀雑穀米・海苔だれ・玉露バター・チーズフォンデュ・さつまいも・かぼちゃ・ラディッシュ・カリフラワー・紅芯大根・緑ズッキーニ・黄色ズッキーニ・ミニトマト・スナップエンドウ・蓮根・舞茸・合鴨ロース・玉露ハーブ MUKIAU
煮穴子		1,920 円 (税込)	口の中でほろほろととろける極上の煮穴子を贅沢にあしらった、スタミナ溢れるせいの。甘辛く仕上げた穴子を支えるお茶は、明日の一步を力強く後押ししてくれる「SUSUMU」。甘辛い穴子に「海苔だれ」の磯の香りを重ね様々な味わいの変化を最後の一口まで楽しめる。 【材料・素材】五穀雑穀米・海苔だれ・玉露バター・チーズフォンデュ・さつまいも・かぼちゃ・ラディッシュ・カリフラワー・紅芯大根・緑ズッキーニ・黄色ズッキーニ・ミニトマト・スナップエンドウ・蓮根・舞茸・煮穴子・玉露ハーブ SUSUMU

【7月22日(水)新登場】驚きと癒しを届ける「新アレンジドリンク」(全10種)

YMYのシグネチャーである玉露や、こだわりの雁が音ほうじ茶に、夏らしい爽やかなフルーツやハーブ、スパイスを掛け合わせた進化系ドリンク。その日の気分や好みに合わせて選ぶ感覚でお楽しみいただけます。

■【SEASONAL LIMITED】今だけのみずみずしい出逢い「白桃」シリーズ

- 白桃玉露ソーダ／820円(税込)
白桃のみずみずしい甘みと玉露雁が音の上品な香りが炭酸とともに弾ける、夏にぴったりの爽快な一杯。
- 白桃玉露ほうじソーダ／820円(税込)
白桃の華やかな甘みに、香ばしい玉露雁が音ほうじ茶のすっきりとした後味が重なる新感覚の和風ソーダ。
- 白桃玉露ラテ／850円(税込)
みずみずしい白桃の甘みと、まろやかな牛乳、レモン果汁、そして玉露の深いコクが優しく溶け合う贅沢なデザートラテ。
- 白桃玉露ほうじラテ／850円(税込)
香ばしく香り高いほうじラテに、白桃のフルーティーなアクセントを効かせた、ほっと心安らぐ一杯。



白桃玉露ソーダ



白桃玉露ラテ

■ こだわりの定番&進化系アレンジドリンク

- 玉露ラテ(玉露／雁が音ほうじ)／850円(税込)
お茶の濃厚な旨みとコクが、牛乳と優しく調和する定番ラテ。
- 玉露ハーブティーソーダ(玉露／雁が音ほうじ)／800円(税込)
ハーブとお茶の爽やかな香りが心地よく抜ける微炭酸。
- 玉露ミルクソーダ(玉露／雁が音ほうじ)／850円(税込)
ホエイシロップのまろやかな甘みに、大葉と柚子の香りが弾ける驚きの一杯。
- 玉露ミルクラテ(玉露／ほうじ)／850円(税込)
ホエイの豊かなコクに、大葉と柚子が爽やかに抜ける、新しいお茶のスタイル。
- ジャパニーズメロンソーダ／900円(税込)
玉露の旨みに、メロンと大葉の自家製シロップを合わせ、アクセントに山椒が香る大人のメロンソーダ。
- ジャパニーズクラフトコーラ／900円(税込)
生姜や実山椒、八角などのスパイスが香る濃厚な自家製コーラに、雁が音ほうじ茶を掛け合わせた奥行きのあるクラフトコーラ。



ジャパニーズ
メロンソーダ



ジャパニーズ
クラフトコーラ

【好評発売中】夏の涼を五感で楽しむ新感覚かき氷(全2種)

- 玉露入り抹茶かき氷／1,680円(税込)
- 玉露雁が音ほうじ茶かき氷／1,680円(税込)
- 商品特徴:お茶本来の鮮やかな色合いと濃厚な旨みを凝縮した「特製玉露蜜」を贅沢に使用。玉露に【抹茶】、または香ばしい【玉露雁が音ほうじ茶】を掛け合わせ、お茶の奥深さを一口ごとにご堪能いただける贅沢なかき氷に仕上げました。口に入れた瞬間に広がる上品な渋みと豊かな香りが、夏の火照ったからだを心地よく潤します。
氷の中には食感のアクセントとなる「黒蜜寒天」をしのばせ、サイドには相性抜群の「白玉」と「あんこ」をトッピング。さらにトップにはまろやかな「マスカルボーネホイップ」を添え、和の渋みと洋のコクが引き立て合う絶妙な味わいをお楽しみいただけます。仕上げに特製の玉露蜜をたっぷりかけてお召し上がりください。



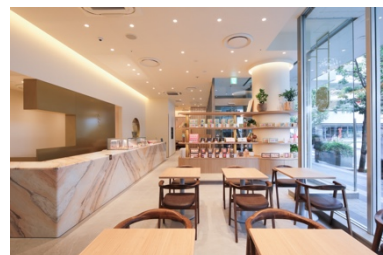
玉露入り抹茶かき氷

■YMY GYOKURO TEAROOM コンセプト

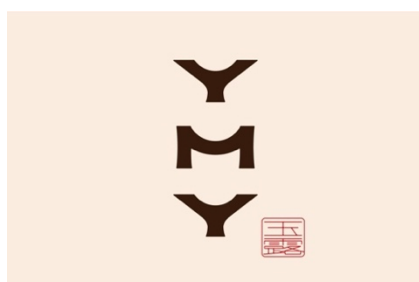
そのときの気分に合わせて選べる「玉露ハーブティー」をはじめ、彩り豊かな小さな「おにぎり」や「スイーツ」など、多彩なメニューを取り揃えています。ゆったりと羽を伸ばしたい時も、気持ちをシャキッと切り替えたい時も、訪れる一人ひとりが「自分なりのひととき」を心ゆくまで過ごせる空間です。

【店舗概要】

- ・店 名: YMY GYOKURO TEAROOM
- ・住 所: 東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋 S.C. 南館 1 階
- ・営 業 時 間: 9:00～20:00 (L.O.19:30)
- ・休 業 日: 不定休(施設に準ずる)



■「YMY」とは



手がけるのは、日本最古の煎茶商、山本山。1690 年の創業以来、玉露の発明など、お茶の新しい楽しみ方を長年にわたって切り拓いてきました。その経験と知見を現代のライフスタイルに活かしたのが、「YMY (ワイエムワイ)」です。YMY が目指すのは、一人ひとりがこころもからだもすこやかにいられること。そのために選んだのは、玉露。

玉露とハーブ・スパイス・フルーツをブレンドした「玉露ハーブティー」で、現代人の多様な気分に寄り添い、忙しい毎日の中で自分自身と向き合える時間を提供します。

- ・YMY ブランドサイト: <https://ymy-tea.jp/>
- ・YMY 公式オンラインショップ: <https://shop.yamamotoyama.co.jp>
- ・YMY インスタグラム: https://www.instagram.com/ymy_tea

■山本山とは

1690 年(元禄 3 年)、初代・山本嘉兵衛が「宇治の美味しいお茶を、多くの人に味わっていただきたい」という思いのもと、江戸・日本橋に創業。江戸で初めて『青製煎茶』を販売したことで、江戸随一の茶商として知られるようになる。1835 年には六代目・山本嘉兵衛が『玉露』を発明。昭和期からは『海苔』の販売を開始するなど、伝統にとらわれず、お茶と海苔を通じた新しい価値を国内外に提供し続けている。

■会社概要

名 称: 株式会社山本山
本社住所: 東京都中央区日本橋 2 丁目 5 番 1 号 日本橋高島屋三井ビルディング 11 階
創 業: 元禄 3 年(1690 年)

代 表 者: 代表取締役 山本奈未(十一代目当主)

事業内容: 日本茶及び海苔を使用した加工品の企画・販売、飲食店事業

ホームページ: <https://yamamotoyama.co.jp/company/>