

---

## ブランド誕生4周年『Mr. CHEESECAKE』より 『TeaRoom』が提供する茶葉を使用した 春限定のミルクティーフレーバーが販売開始！

---



株式会社TeaRoom（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：岩本 涼）は、ブランド誕生から4周年を迎える株式会社Mr. CHEESECAKE（本社：東京都港区 / 代表取締役：田村浩二）の、春限定のミルクティーフレーバー「Mr. CHEESECAKE milk tea bergamot（ミスターチーズケーキ ミルクティー ベルガモット）」へ、熟成紅茶を提供いたしました。2022年3月27日（日）・28日（月）・4月3日（日）・4日（月）・10日（日）・11日（月）の6日間、各日午前10時から数量限定で販売となります。

TeaRoom は、Mr. CHEESECAKE ブランド誕生3周年を記念した抹茶フレーバーを起点に、これまで4種の季節限定フレーバーへ様々なお茶を提供してまいりました。この度、ブランド4周年を迎えるタイミングでまた茶葉を提供させていただくことができたことが誠に光栄であるとともに、今後も Mr. CHEESECAKE の届けるおいしい時間に寄与できるよう尽力させていただきます。

### ■ Mr. CHEESECAKE における “お茶の活用” について (シェフ田村より)

シェフ時代からこだわり続けている“おいしさ”と、素材を組み合わせることで生まれる立体的な“香り”。香りをデザインする中で度々登場しているのが、様々なお茶です。

今回のフレーバーでは、香水にも使われるほど強い印象を持つ「ベルガモット」という柑橘を使用しています。だからこそ、ベルガモットに負けない、香りを引き立て合うような組み合わせが必要でした。その実現したい香りのオーダーに対して完成させてくれたのは、ほのかな甘味を感じる屋久島産の茶葉と、重厚な味わいを感じる熟成紅茶のブレンドです。口の中で余韻の長い旨味を感じる香りと、口から鼻に登るように抜ける紅茶らしい華やかな香りが表現されています。

世の中の持つ紅茶のイメージを保ちつつ、本来の味わいも引き出した最高のブレンドに仕上げていただきました。香りを重ねることで生まれる、奥行きのあるおいしさを楽しんでいただけたらと思います。

### ■ TeaRoom 代表 岩本より

「Mr. CHEESECAKE Oribe」でご一緒させていただいてから、田村さんチームの茶に対する斬新な切り口や解釈に感動をしながら、日々お茶の開発をさせていただいております。お茶をどう美味しくできるかはもちろんのこと、それによってお客様へどんな体験を創造できるのかという視点はミスチの皆さんから学んだ点であり、私たちものづくりをするチームとして刺激を受けております。現在日本茶は茶葉単価の下落、生産者の離農など数多くの課題に直面している産業ではありますが、新たな可能性を感じる協業を毎回とても楽しみにしております！いつもありがとうございます！

### ■ Mr. CHEESECAKE milk tea bergamot 製品情報



「Mr. CHEESECAKE milk tea bergamot」は、重厚な熟成紅茶の香りと爽やかなベルガモットの香りが互いを引き立て合う、春限定のミルクティーフレーバーです。紅茶は、甘みを感じる屋久島産の茶

葉に加え、重厚な旨味や味わいを感じる熟成紅茶をブレンドしました。生地に混ぜ込み旨味だけを注ぎ込むパウダーと、香りだけを抽出する茶葉の2種類を使うことで、紅茶の重厚な香りと味わいを引き出しています。

生地の下の方からアクセントとして現れるのは、爽やかでみずみずしい香りを放つベルガモット。ベルガモットは、香水として使われることが多い、香りの印象が強い果物です。この香りを存分にお楽しみいただけるよう、ベルガモットのピールを使用しました。

紅茶の重厚な香りと爽やかなベルガモットの香りが重なり、奥行きのある味わいをご堪能いただけます。

#### ◆Mr. CHEESECAKE milk tea bergamot購入方法

2022年3月27日（日）/28日（月）：公式MAIL MAGAZINEおよび公式LINEからのみ購入可能

2022年4月3日（日）/4日（月）/10日（日）/11日（月）：公式サイトよりどなたでも購入可能

3月27日および28日は公式MAIL MAGAZINEと公式LINEからのみ購入可能なため、事前に登録をお願いします。

価格：¥5,400（税込）

MAIL MAGAZINE：<https://mr-cheesecake.com/pages/mail-magazine>

公式LINE：<https://line.me/R/ti/p/%40864fknpx>

公式サイト販売ページ<https://mr-cheesecake.com/products/mr-cheesecake-milk-tea-bergamot>

#### ■これまで TeaRoom が茶葉を提供したフレーバーについて

##### < Mr. CHEESECAKE Oribe >



「Mr. CHEESECAKE Oribe」は、特別にブレンドした抹茶をベースに、バナナやバニラ、山椒、スパイスのクローブを合わせたチーズケーキです。上質な抹茶の旨味と香りを楽しんでいただけるよう、コクのあるマスカルポーネを使用することで、抹茶の旨味を際立たせたフレーバーです。苦味は心地よく感じる程度にとどめ、旨味と香りを味わえるフレーバーに仕立てました。

プレスリリース：[https://mr-cheesecake.com/blogs/news/20210322\\_oribe](https://mr-cheesecake.com/blogs/news/20210322_oribe)

#### < Mr. CHEESECAKE UN ÉTÉ mango passion >



「Mr. CHEESECAKE UN ÉTÉ mango passion」は、旬のマangoをベースに、パッションフルーツやココナッツ、ライムを組み合わせ、半発酵ほうじ茶のフローラルな香りを加えた、爽やかな酸味が暑い夏にぴったりの限定フレーバーです。マngoやパッションフルーツなどに、半発酵ほうじ茶の花のような香りを加えることで、フレッシュな酸味と豊かな香りをバランスよくまとめたフレーバーです。

プレスリリース：<https://mr-cheesecake.com/blogs/news/20210721unetemangopassion>

#### < Mr. CHEESECAKE marron >



「Mr. CHEESECAKE marron」は、秋の味覚の代表格とも言える「栗」を贅沢に使用した濃厚な味わいで、秋の訪れにぴったりの限定フレーバーです。

栗の香りを活かすのは、バニラや焙煎した紅茶。市場にはほぼ出回らない希少品種である「みねかおり」という紅茶を、甘栗のようにていねいに焙煎することで、香ばしさを引き出しています。そして、赤砂糖やフェネグreekというメープルシロップのような香りのするスパイスを合わせることで、こっくりとした旨味が感じられるように仕上げました。

プレスリリース：<https://mr-cheesecake.com/blogs/news/20210929marron>

#### < Mr. CHEESECAKE pistachio raspberry >



「Mr. CHEESECAKE pistachio raspberry」は、濃厚な味わいのローストピスタチオを主役にラズベリーのアクセントが効いたフレーバーです。風味豊かなピスタチオに火香という甘く香ばしい風味を強めた抹茶を加え、バニラやメープルシロップなどを合わせることで、香ばしさや旨味を強調しています。

プレスリリース：<https://mr-cheesecake.com/blogs/news/20211124>

※現在は販売しておりません

#### ■ 「Mr. CHEESECAKE」とは

フレンチレストラン出身のシェフが、その感性と確かな技術でこれまでにない食感、香り、味を実現。レストランデザートのような濃厚かつ優しい口どけと、バニラ・レモン・トンカ豆が生み出す、甘く爽やかな香りが特長で、温度によって変化する味わいと香りを楽しめる全く新しいチーズケーキです。

#### ■ 株式会社TeaRoom

2018年の創業より静岡県本山地域に日本茶工場を承継。サステイナブルな生産体制や茶業界の構造的課題に対して向き合うべく、2020年には農地所有適格法人の株式会社THE CRAFT FARMを設立。サプライチェーンの上流から販売までを一貫して担うことで、循環経済を意識した生産・日本茶の製法をもとにした嗜好品の開発及び販売・茶の湯関連の事業プロデュースなど、東京を中心に新しいお茶の需要創造を展開している。

1997年生まれの代表 岩本は、一般社団法人お茶協会が主催するTea Ambassadorコンテストにて、京都門川市長より日本代表/Mr.TEAに任命される。裏千家での茶歴は15年を超え、2020年9月に岩本宗涼を拝命。「茶の湯の思想 × 日本茶産業」に対する独自の視点で、NewsPicks プロピッカーなど様々な領域で活動中。

代表：岩本 涼

所在地：151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-16-16 千駄ヶ谷フラワーマンション1003

工場：静岡県静岡市葵区渡1449

創業：2018年

HP：<http://tearoom.co.jp>

事業：日本茶の生産/販売/事業プロデュース、茶の湯関連文化事業

---

**【本件に関するお問い合わせ先】**

株式会社TeaRoom：高木

Tel：050-1432-8320 E-mail：[info@tearoom.co.jp](mailto:info@tearoom.co.jp)

コーポレートサイト：<https://tearoom.co.jp/>