

PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年8月27日
CHAVATY

ティーラテ専門店『CHAVATY』

茶葉本来の香り甘み×爽快な飲み心地の初秋新メニュー

ウバ・抹茶・ほうじ茶とレモン・ライム・ストロベリー・ミントなどを組み合わせた

新感覚リフレッシュティー登場！

明日8月28日(水)より新発売

高品質な茶葉を使用した本物志向のティーラテ専門店『CHAVATY(チャバティ)』は、初秋を涼しく過ごすおすすめアイテムとしてシュワっと爽やかな抹茶をベースにしたティーソーダ、ウバやほうじ茶を使用したティーモヒートなど全9種類を2019年8月28日(水)より新発売します。

見た目のグラデーションが美しいスッキリとした味わいに仕上げた新商品で初秋をお楽しみください。



■茶葉×炭酸×ミントorレモンorライムの爽やかな酸味による新感覚リフレッシュティー登場

まだまだ暑さが残る初秋を涼しく快適に過ごしてもらうドリンクとして全9種類発売します。すっきり爽やかなティーソーダやティーモヒートから、甘く心が安らぐストロベリーティラテや黒ごまラテを用意しているのであなただけのお気に入りを見つけてみて。また店内でもテイクアウトでも味わえるため、散歩のお供としても一息休憩するお供としてもおすすめです。

【抹茶ジンジャーソーダ/抹茶レモンソーダ/抹茶ゆずソーダ】 価格:各580円(税抜)

京都産の宇治抹茶を使用したシュワっと爽やかなティーソーダはジンジャー、レモン、ゆずの3種類を用意。抹茶ジンジャーソーダは、すりおろしたジンジャーを漉し加えることでジンジャーの持つスパイシーさや香りを引き出し、抹茶の苦みと相性抜群です。抹茶レモンソーダは、レモンの爽やかさが風味が後味を引き締め、抹茶の香りをより引き立てます。抹茶ゆずソーダは、ゆずのぎゅっとした酸味と抹茶のコクが合わ

さり暑さを忘れる程の爽快感をもたらします。



【ほうじ茶モヒート/ウバモヒート】 価格:各680円(税抜)

ミントをたっぷり使った清涼感あるティーモヒートを用意しました。さらにフレッシュなミントの香りとライム・レモンの酸っぱさが癖になる味わいに仕上げています。ほうじ茶モヒートは、ほうじ茶の香ばしい奥行きのある味わいとすっきりとしたレモンの風味がマッチし、ゴクゴク飲めるドリンクです。ウバモヒートは、ウバの立体感のある渋味とライムの酸味が味を引き締めバランスの良いドリンクです。それぞれのティーモヒートを飲む際にはより香りを楽しむためにミントをつぶしながら飲むのがおすすめの飲み方です。

【黒ごまラテ】 価格:630円(税抜)

しっかりとした黒ごまの風味とミルクが絡み合うことでクリーミーでどこか安心する味わいに仕上げています。甘みのあるドリンクなのでちょっと一息つくお供に最適です。



【ストロベリーティーラテ ウバ/抹茶/ほうじ茶】 価格:680円(税抜)

CAHVATYこだわりのウバ・抹茶・ほうじ茶3種類のティーラテと、いちごを組み合わせた味も見た目も可愛いドリンクです。まるでいちごそのものを食べているような甘酸っぱい香りと茶葉本来の味わいが組み合わせさり、癖のないまろやかな味わいになっています。

いちごの持つみずみずしさや甘さ、酸味によってウバのもつ爽やかな渋味、抹茶のほろ苦さ、ほうじ茶の香ばしさをより引き立て満足感のあるドリンクに仕上げています。



■『CHAVATY(チャバティ)』について

厳選された茶葉を使用したティーラテ専門店。洗練されたデザインのゆったりとした雰囲気の中で、素材本来の良さや製法にこだわった「本物志向」のティーラテをお楽しみいただけます。

シグネチャーメニューとなるウバティーラテは、世界の紅茶の中でも最もミルクと相性のいい茶葉の一つとして選んだ、世界三大銘茶であるスリランカ産ウバのクオリティーシーズンを使用。実際にスリランカ高地にある茶園へ訪れテイस्टィングを繰り返しながら、ウバの中からも理想のティーラテに合う良質な茶葉を厳選。お茶本来の香りを最大限に引き出し、まるやかさと自然の甘みを楽しめるティーラテとして上品に仕上げました。

【店舗情報】

名称 : CHAVATY(チャバティ)
住所 : 東京都渋谷区神宮前4-6-9 南原宿ビル 1F
最寄駅 : 東京メトロ「表参道駅」徒歩5分
営業時間 : 10:00-20:00(LO19:30)
定休日 : ビルに準ずる
席数 : 26席



〈本件に関するお問い合わせ〉

CHAVATY 広報担当: 松永

TEL : 03-5466-3456・080-4328-6582 / Email : press@kichiri.co.jp