

**タロ芋・さつま芋・紫芋を原料とした秋にぴったりの
タピオカ「芋丸」を販売開始！**

タピオカドリンクスタンド「茶工場」（東京都目黒区）を運営する株式会社マルイ物産は、9月17日（火）より、タロ芋・さつま芋・紫芋を原料とした秋にぴったりのタピオカ「芋丸」を販売開始いたします。芋本来の甘みを堪能することができ、まるでお団子を食べるような新感覚のタピオカです。マルイ物産が運営する自由が丘「茶工場」の新メニューにも追加予定ですので、店頭でもお楽しみいただけます。

■芋丸（芋圓）とは？

もっちりもちの食感としっかりと感じられる芋の舌触り、風味が魅力です。タピオカのような、タピオカではないような、日本人好みの芋丸（芋圓）のモチモチ感は台湾でも大人気！
ドリンクに入れる他、トッピングとしてもオススメです。

●各種（タロ芋／さつま芋／紫芋）

販売価格：¥12,000（税抜）
内容量：1kg×12袋



タロ芋

さつま芋

紫芋

販売サイト▶<http://foodboat.jp/shopbrand/ct61/>

<本件に関するお問い合わせ先>

「茶工場（ちゃこうじょう）」PR 事務局（ケイスリー（株））担当：久野
TEL 03-6418-6548/MOBILE 090-2725-2545（当日連絡先）/MAIL:cha@k3ad.jp

●カラフル芋丸

もっちもっちな芋丸、3色セットです。ドリンクに入れても、トッピングとしても最適です。

販売価格：¥5,000（税抜）

内容量：タロ芋、さつま芋、紫芋（各1kg）

販売サイト▶<http://foodboat.jp/shopbrand/ct61/>



●手ごね生タピオカ

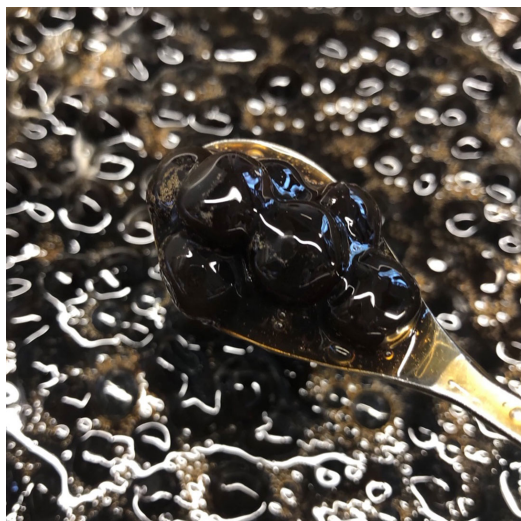
わらび餅のような、トロンとした食感ともっちり感が特徴のタピオカです。

手ごねしたタピオカ生地を機械でコロコロ状にしたタピオカで、従来のタピオカとは、少し違う食感をお楽しみ頂けます。

販売価格：¥10,800（税抜）

内容量：3kg×6kg

販売サイト▶<http://foodboat.jp/shopbrand/ct23/>



〈本件に関するお問い合わせ先〉

「茶工場（ちゃこうじょう）」PR 事務局(ケイスリー(株)) 担当:久野
TEL 03-6418-6548/MOBILE 090-2725-2545(当日連絡先)/MAIL:cha@k3ad.jp

カラフル芋丸の発売を記念して、マルイ物産が運営する自由が丘「茶工廠」で新メニュー発売決定！



●カラフル芋丸ウーロンミルクティー (ミネラル竹炭入り)

価格：590円（Rサイズ・税抜）

タロ芋・さつま芋・紫芋の原料を使った芋丸は、芋の舌触りや風味が魅力で、秋にぴったりのタピオカです。

お団子を食べるような新食感で、クセになること間違いなし！

キレイ女子にうれしい、話題の“竹炭”入り。飲む竹炭に注目です！真っ黒な見た目にもびっくりするでしょう！

■茶工廠とは？

「茶工廠」は台湾の高級茶葉を熱導線性に優れたヒートパイプを利用し、ドリップした後、急激に冷やすことで茶葉の旨味を凝縮する“世界初のドリップマシン”を開発。ここでしか味わえない「茶体験」が楽しめる大人の台湾茶専門店です。まだ日本では、新しいタッチパネル注文の導入により、自分好みの一杯をご注文いただけます。高品質で香りの良いお茶をタッチパネル注文ですぐに楽しむことができ、まるで“お茶の工場”のような新体験ができる全く新しいティースタンドです。



■Point1 厳選した台湾の高級茶葉を使用

茶工廠で提供するお茶の茶葉は、最も高級茶葉がとれると言われる原産地・「台湾の南投 縣地方の茶葉を使用。南投竹山地区は台湾の高山にあり、茶畑のある山が南側を向いているため、朝から晩まで日光が当たり日照条件に優れています。また亜熱帯地域で年間降水量が多く、気流の変化も大きく毎日のように発生する霧や短時間の雨が茶樹に水分を与えます。またミネラルを多く含む赤土も茶葉の育成をサポートします。この日照時間の長さ と降水量気温、土の条件などの様々な好条件がそろい、茶葉にうまみが凝縮しおいしいお茶ができあがるのです。



<本件に関するお問い合わせ先>

「茶工廠（ちゃこうじょう）」PR 事務局(ケイスリー(株)) 担当:久野
TEL 03-6418-6548/MOBILE 090-2725-2545(当日連絡先)/MAIL cha@k3ad.jp

■Point2 茶工場のドリップマシンは、劣化しない 美味しい お茶を作り出しています。

茶工場のドリップマシンに使われている電熱棒は、高速で熱の輸送を行える特殊なヒートパイプ構造で、身近なところではパソコンのCPUを冷やすパーツ等に使われています。

そのため、上部に氷を入れ、ドリップされたお茶を急激に冷却することができます。

そのため一気に冷却する仕組みで、お茶の旨味を瞬時に閉じ込めます。味、色の劣化を最大限に軽減し、お客さまに美味しいお茶を提供しています。



■Point3 タッチパネルで自分好みの一杯を作ってください。

リンクの注文は、店内に設置されたタッチパネルで入力するだけ。最新の IT 設備を採り入れたことで、ドリンクが出来るまでの待ち時間の煩わしさをなくし、注文から受け取りまで楽しみながら短時間で商品を受け取れる、まるで「お茶の工場」のような新感覚の店舗となっています。



■Point4 12種類のこだわりの台湾茶とトッピング で組み合わせは自由自在！

全 12 種のこだわりの台湾茶から好きなお茶を選ぶことができ、さらに好みで組み合わせる「トッピング」が充実。タピオカもブラックタピオカ以外にも黄金タピオカやカラフルなタピオカもご用意。その他、チーズフォーム、バニラフォーム、フルーツなど多種多様。どんなドリンクを作るかはあなた次第。



※商品の販売には下記で行なっております。

※ドリンクスタンドはこちらとなります。

■株式会社マルイ物産

法人名称：株式会社マルイ物産

所在地：群馬県富岡市宮崎735

連絡先：TEL 0274-63-1293 FAX 0274-64-4645

代表者：代表取締役 趙 偉祚(CHAO WEI TSO)

設立：1993年

URL：<https://www.foodboat.co.jp/>

通販サイト：<http://foodboat.jp/>

■茶工場

所在地：東京都目黒区自由が丘 2-12-21 最上ビル 1F

営業時間：11:00~21:30

定休日：不定休

HP：<https://cha-koujyou.com>

Instagram：

<https://www.instagram.com/chakoujyou/>

<本件に関するお問い合わせ先>

「茶工場（ちゃこうじょう）」PR 事務局(ケイスリー(株)) 担当:久野
TEL 03-6418-6548/MOBILE 090-2725-2545(当日連絡先)/MAIL cha@k3ad.jp