

**「窒素冷凍 即席個食タピオカ」で
タピオカ店舗運営が楽～々！**

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、12月18日（水）より、「窒素冷凍 即席個食タピオカ40g」を販売開始いたします。



窒素冷凍技術により、従来のタピオカ店舗運営及び調理上の悩みを一気に解決させるタピオカを誕生させることに成功。

常温or湯水で解凍可能&解凍後はモチモチ食感を実現！

素材はこだわり抜いた高品質な本場台湾産を使用！

本場台湾でタピオカを調理→急速凍結→輸入しています。

即席タピオカについては市場にも浸透しており、「ロスが出ない」「簡単調理」といったメリットで多くの皆様にご愛用を頂いております。しかしながら、従来より以下の課題は依然として残っており、乗り越えられない大きな壁でした。「加熱不足により芯が残ってしまう事がある」「そもそも、加熱器具が無くタピオカの提供が困難」このような問題を一気に解決できるタピオカの開発に成功致しました。

〈本件に関するお問い合わせ先〉

「株式会社マルイ物産」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

■新技術

窒素冷凍ラインにて製造をしています。マイナス80度×15分で凍結するため澱粉老化が最低限に抑えられています。そのため、解凍後は、茹で上がりのようなモチモチ食感をお楽しみ頂けます。

■解凍方法

お湯(約75° C)→ 5分つける。
常温水(約30° C)→15分つける。
常温解凍も可能。



その他、解凍時間を短縮したい場合には、湯煎(袋ごと)または電子レンジ加熱も可能です。

■使用方法

1袋40gのため1食分として最適です。またタピオカには甘味(砂糖)が付いている為、解凍後すぐにご利用可能です。ドリンクに入れる、または、パフェ、ソフトクリーム等のトッピングとしてもドリンクに入れる、または、パフェ、ソフトクリーム等のトッピングとしても 味、量ともに最適です。適度な甘みの為、汎用性の高い商品に仕上がっています。

〈本件に関するお問い合わせ先〉

「株式会社マルイ物産」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

■株式会社マルイ物産が運営する茶工廠とは？

「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>

「株式会社マルイ物産」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>

「株式会社マルイ物産」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