

Press Release

ゴンチャ初のクルー考案メニューコンテスト、グランプリメニューが登場！

「マンゴークリームチーズ ミルクティー」

「すりおろし林檎キャラメル ミルクティー」

200以上のアイディアから選ばれたクルーこだわりの2メニューを

9月21日から期間・エリア限定で販売

株式会社ゴンチャ ジャパン（本社：東京都港区、代表取締役社長：角田淳、以下ゴンチャ）は、ゴンチャ日本上陸8周年を記念し開催された、初開催のクルー考案メニューコンテスト「Gong cha Tea Master Competition 2023」にて200以上のアイディアの中から東エリア、西エリアそれぞれのグランプリに輝いた、「マンゴークリームチーズ ミルクティー」「すりおろし林檎キャラメル ミルクティー」を、2023年9月21日（木）より期間・エリア限定で販売いたします。



■ティーを知り尽くしたクルーが考案する渾身のオリジナルメニュー

ゴンチャは2015年の日本上陸以来、多くのお客様にご愛顧いただき、今年で8周年を迎えます。これを記念し、日々お客様と向き合い、ティーの魅力を伝える「ゴンチャのクルー」ならではのこだわりのドリンクをお届けしたいとの思いから、クルーによるオリジナルメニューの開発、頂点を決める大会「Gong cha Tea Master Competition 2023」を開催いたしました。本大会では、北海道から沖縄まで全国の店舗に呼びかけ、アイディアを募集。200件以上ものアイディアの中から、厳正なる審査の結果、東エリアグランプリ、西エリアグランプリを決定いたしました。

そして、激戦を勝ち抜いた受賞作、マンゴーとクリームチーズが奏でる濃厚な味わいが特長の「マンゴークリームチーズ ミルクティー」を東日本店舗、林檎とキャラメルのデザート感あふれる「すりおろし林檎キャラメル ミルクティー」を西日本店舗にて期間限定販売いたします。

秋の行楽シーズンのお供にもぴったりな、ゴンチャのティーを知り尽くすクルー渾身の一作を、ぜひお楽しみください。

■「Gong cha Tea Master Competition 2023」特設サイト

<https://campaign.gongcha.co.jp/tea-master-competition2023/index.html>

<東エリアグランプリ受賞メニュー>

■マンゴークリームチーズ ミルクティー (ICED)

すっきりとした風味の「阿里山ウーロンティー」に、果肉入りのマンゴースーツと、クリームチーズやカマンベールチーズなどが入った、濃厚な北海道チーズミルクフォームを合わせました。自分へのご褒美に、親しい人と一緒に、マンゴークリームチーズが奏でる、濃厚な味わいをお愉しみください。トッピングには、ナタデココがおすすめです。



☆開発者こだわりポイント

「マンゴーと、北海道チーズミルクフォーム」の意外な組み合わせが最大のポイントです！

夏から秋へと移りゆく季節を、この一杯で感じることができる贅沢なドリンクに仕上げています。

一口目はそのままの北海道チーズミルクフォームを味わい、その後は徐々に混ぜながら味わいの変化をお愉しみください！

<西エリアグランプリ受賞メニュー>

■すりおろし林檎キャラメル ミルクティー (ICED)

柑橘系のベルガモットフレーバーが楽しめる「アールグレイティー」に、すりおろし林檎ソースとキャラメルソース、プリン風味のミルクフォームを合わせました。

林檎とキャラメルが出会った、「食欲の秋」にぴったりの、デザート感溢れる味わいです。



☆開発者こだわりポイント

秋の風物詩である林檎と、ゴンチャ自慢の香り豊かな「アールグレイティー」が相性抜群！

素材からも季節感のあるメニューに仕上げました。

飲み進める度に感じる贅沢な素材のハーモニーをぜひお愉しみください。

● サイズ

すべてMサイズのみ

● 販売価格

すべて610円 (税込み)

● 販売店舗

■マンゴークリームチーズ ミルクティー

北海道、宮城県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、山梨県、長野県、静岡県

■すりおろし林檎キャラメル ミルクティー

富山県、岐阜県、愛知県、三重県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、岡山県、広島県、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県
※デリバリー展開なし

● 発売日

2023年9月21日(木)～ 2023年10月4日(水) ※各店舗、在庫状況により異なります

● カスタマイズ

上記2商品ともに追加トッピングは2つまで可

※すでに入っているトッピングの変更は不可、「氷の量」の選択も不可



「Gong cha Tea Master Competition 2023」について



「Gong cha Tea Master Competition」とは、ゴンチャ愛に溢れ、ティーを知り尽くしたクルーたちが、ゴンチャのティーと多彩な食材を使ってオリジナルメニューを開発し、頂点を決める大会です。

日本上陸8周年を記念し、2022年5～2023年6月にかけて実施。2023年6月16日（金）に行われた決勝大会では、エリア予選を勝ち進んだ、西エリア4店舗と、東エリア2店舗のクルーによるプレゼンテーションを行い、当社商品開発チームがクルー開発メニューを再現。応募により選ばれたクルーを含む審査員6名が試飲。厳正なる審査の結果、東西グランプリが決定しました。

受賞クルーによるコメント

■東エリアグランプリ受賞 札幌アピア店 クルーコメント

※東エリア受賞メニューは、クルー2名の共同作品です。

●「パール以外のトッピングのおいしさも伝えたい」クルー1人目のコメント

日頃からドリンクのカスタマイズを楽しんでおり、いつか自分でオリジナルドリンクを作りたいと思っていたので、今回の企画は絶好のチャンスでした。本作には、以前販売され、個人的にとっても好きだった「北海道チーズ ミルクフォーム」を使用しています。ナタデココも合いますし、パール以外のトッピングのおいしさも伝えたいです。

●「癒しをもらえるご褒美ドリンクとして、ぜひお試しください！」クルー2人目のコメント

小さい頃から商品開発に携わりたいという夢があったので、迷わず参加しました。「北海道チーズ ミルクフォーム」のおいしさも広めたいですし、カスタマイズを無限に楽しめるゴンチャの魅力も知っていただきたいです。仕事終わりや休日に、友人やご家族との団らんの時間に、癒しをもらえるご褒美ドリンクとして、ぜひお試しください！

■西エリア グランプリ受賞 ららぽーと福岡店 クルーコメント

●「何か形に残る経験がしたい！」

新しいドリンクを考えることが好きな私にとって、今回のコンテストは夢のような企画でした。せっかく大好きなゴンチャで働くことが出来たので、何か形に残る経験がしたいと思い、今回のコンテストに応募しました。私が考案した「すりおろし林檎キャラメル ミルクティー」は秋の風物詩である「りんご」を使ったもので、味覚の秋にぴったりです。頑張った自分へのご褒美として、ぜひ多くのお客様にお試しいただきたいです。



※決勝大会当日の様子

ゴンチャについて

ゴンチャは2006年に台湾で生まれました。その名は、いにしへの中国において希少な最高品質のお茶を皇帝に献上したときたり、“貢ぐ茶（ゴンチャ）”に由来します。上質な茶葉で淹れたティーをカジュアルに愉しめる“気分を選ぶTea Style”を提供するゴンチャは、アジアのお茶が愉しめるグローバルティーブランドとして、世界23か国、2,000店舗以上を展開し、多くのお客さまに愛されています。ゴンチャは、これからも、五感を満たす刺激的なティー体験の創造を通じて、お客さまの日常にHappinessをお届けしてまいります。



■会社概要

社 名：株式会社ゴンチャ ジャパン
代 表 者：代表取締役社長 角田 淳
本社所在地：東京都港区新橋4-11-1 A-PLACE新橋6階
設 立 日：2015年3月25日
業 務 内 容：ティーカフェ事業の運営(商品開発、直営店・FC店運営)
運営店舗数：138店舗（2023年9月14日時点）
U R L：<https://www.gongcha.co.jp/>



※画像は全てイメージです。

※本リリースの内容は予告なく変更される場合があります。

お客さまからのお問い合わせ先

株式会社ゴンチャ ジャパンカスタマーサポート（平日9時～18時） TEL：03-4405-4852



Gong cha