

お茶にこだわるゴンチャから、昨年好評の特別なほうじ茶が今年も登場
心ほぐれる、秋のコク。
「秋焙煎ほうじ茶」10月22日(木)より期間限定販売

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、昨年もお好評いただいた「秋焙煎ほうじ茶 黒糖ミルクティー」「秋焙煎ほうじ茶 ミルクティー」を、2026 年 10 月 22 日(木)より期間限定で販売します。

ゴンチャから、茶葉の熟成から焙煎までこだわって仕立てた、この季節だけの特別な「秋焙煎ほうじ茶」をお届けします。



今回は、茶葉の旨味と豊かな香りが感じられる一番摘み茶葉を贅沢に使用し、春の収穫からじっくり熟成させることで、まろやかな甘みと深いコクを引き出しています。さらに、その茶葉をレギュラーメニューのほうじ茶よりも強めに焙煎してブレンドすることで、ほうじ茶ならではのこんがりと香ばしい香りを一段と楽しめる、秋だけの特別な一杯に仕上がっています。

ラインナップは、黒糖シロップとミルクフォームを合わせた「秋焙煎ほうじ茶 黒糖ミルクティー」と、茶葉の香ばしさとまろやかなコクを楽しめる「秋焙煎ほうじ茶 ミルクティー(ICED/HOT)」の2種類です。

秋のひとつときに、心ほぐれる本格的なほうじ茶をお楽しみください。

ゴンチャはこれからも新しいお茶文化の創造を目指して、お客様の日常に「幸せなお茶の時間」をお届けします。

【商品情報】

■ 秋焙煎ほうじ茶 黒糖ミルクティー

こんがりとした香ばしさが際立つ「秋焙煎ほうじ茶」に、黒糖シロップとミルクフォームを合わせています。ほうじ茶の香りと黒糖のコクのある甘みが調和した、奥行きのある味わいです。



■ 秋焙煎ほうじ茶 ミルクティー (ICED/HOT)

一番摘み茶葉をじっくり熟成させ、強めに焙煎した茶葉をブレンド。まるで焙じたてのような香りと、まろやかなコクを感じる、今しか味わえないほうじ茶ミルクティーです。



- **サイズ／販売価格** 秋焙煎ほうじ茶 黒糖ミルクティー ICED/ M 710 円
秋焙煎ほうじ茶 ミルクティー ICED/ S 570 円 M 620 円 L 710 円
HOT/ S 570 円 M 620 円

※ 記載価格はすべて税込みです。

- **販売店舗** 国内ゴンチャ全店
- **発売日** 2026 年 10 月 22 日(木)

※ 販売終了時期は、各店舗の在庫状況により異なります。

- **カスタマイズ** 秋焙煎ほうじ茶 黒糖ミルクティー

・追加トッピングは2つまで可能です。

※ 甘さ（シロップ量）・氷の量は「少なめ」「ふつう」「多め」よりお選びください。

秋焙煎ほうじ茶 ミルクティー

・追加トッピングは3つまで可能です。

- **公式サイト** <https://www.gongcha.co.jp/autumn-roast-hojicha-2026/>

ゴンチャについて

台湾発祥の「ゴンチャ (Gong cha)」は、世界約 30 か国で 2,000 店以上を展開するグローバルティーカフェです。日本には 2015 年に上陸し、全国で約 200 店舗を出店しています。上質な茶葉から湯温・抽出時間にこだわりながらお店で丁寧に淹れたおいしいお茶と、ワクワクする店舗体験を通して、お客様に「いいお茶の時間」をお届けします。

■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)
U R L : <https://www.gongcha.co.jp>

※ 本リリース内容は予告なく変更する場合があります。

※ 画像は全てイメージです。



Gong cha