

2021年9月22日(水)  
日本緑茶センター株式会社

## オレンジットをドリンクで手軽に楽しめる！ コクのある濃厚なカカオと爽やかなオレンジの香りが広がる 「インスタント ショコラオレンジ」今年も数量限定発売

日本緑茶センター株式会社は、爽やかなオレンジの香りがアクセントの濃厚なチョコレートドリンク「インスタント ショコラオレンジ」を、昨年好評につき今年も2021年10月8日(金)に数量発売いたします。



### ■フランス菓子の“オレンジット”をイメージ

オレンジット(フランス語: Orangette)とは、砂糖漬けのオレンジやレモンのピール(皮)に、チョコレートをかけたフランス生まれのお菓子。チョコレートの甘さと柑橘類の爽やかな酸味と苦みの絶妙なバランスが楽しめます。

「インスタント ショコラオレンジ」は、カカオのコクのある味わいとオレンジの爽やかな香りを、手軽に楽しめるインスタントドリンクで表現しました。これから寒くなる季節やクリスマス、バレンタインのドリンクににおすすめです。

### ■専門店やお菓子でも人気の冬の定番

オレンジとチョコレートの組み合わせは、寒い季節がやってくると専門店のドリンクメニューやお菓子メーカーの商品に登場しています。チョコレート専門店でのチョコレートドリンクメニュー展開以外にも、お菓子やアイスなどでも発売されたことで、最近では冬の定番として日本でもしっかりと定着してきました。

### ■お好みで楽しめる手軽なインスタントドリンク

「インスタント ショコラオレンジ」は、粉末状のパウダーなので、お湯に溶かすだけで簡単においしいショコラオレンジドリンクを楽しむことができます。ドリンクの濃さをお好みで調整できることがパウダーの特長です。

またお湯の代わりに温めた牛乳に溶かしていただくと、ミルクチョコレートのようなコクと甘みがさらに増して、おいしくお召し上がりいただけます。お菓子やドリンクの材料としてもお使いいただけます。

## 【お召し上がり方】

### ホット

ティースプーン3杯分(約8g)のパウダーをカップに入れて、お湯(約100ml)を注ぎ、よくかき混ぜてください。

お好みで温めた牛乳を注いでいただいても、おいしくお召し上がりいただけます。

### アイス

ティースプーン3杯分(約8g)のパウダーをグラスに入れて、少量のお湯(約20ml)で溶かした後、冷水(約80ml)を注ぎ、よくかき混ぜてください。

### スイーツにアレンジも可能

溶けやすい粉末状なので、お菓子やドリンクの材料としてもお使いいただけます。

#### ■ジンジャー&レモン ショコラオレンジ

レシピ→<https://www.jp-greentea.co.jp/recipe/3511/>

#### ■オレンジチョコフォンデュ

レシピ→<https://www.jp-greentea.co.jp/recipe/3392/>

※お好みにより濃さを調整してお召し上がりください。

※インスタントドリンクを作る際は、乾いたスプーンをご使用ください。



## 【商品概要】

ブランド名: ティーブティック

商品名: インスタント ショコラオレンジ

発売日: 2021年10月8日(金) ※数量限定発売

原材料名: 砂糖(国内製造)、ココアパウダー(ココアバター10~12%)、クリームグパウダー(デキストリン、植物油脂)、乳等を主要原料とする食品(乳成分を含む)、食塩/香料、増粘剤(CMC)、乳化剤、甘味料(アセスルフラム K、スクラロース)

内容量: 80g ※1袋で約10杯分

価格: 税込518円

主要売場: 輸入食料品店、量販店 弊社オンラインストア「ティーブティック」他



日本緑茶センター株式会社 公式サイト <https://www.jp-greentea.co.jp>

オンラインストア「ティーブティック」 <https://www.tea-boutique.jp>

## 【本件に関する一般の方のお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 お客様相談室 TEL:0120-821-561(平日 9:00~17:00 受付)