

2020年2月17日
株式会社山政小山園

茶道用高級宇治抹茶の老舗、山政小山園

これ1つで高級宇治抹茶メニュー10種以上が作れる 「抹茶ベースパウダー」を販売開始

～茶道用白挽き京都府産宇治抹茶使用／添加物不使用～

江戸初期より自園を持ち栽培から製造まで一貫した茶づくりを続ける製茶問屋、山政小山園（創業：1861年、所在地：京都府宇治市、代表取締役社長：小山政吾）は、レストランやカフェなどの厨房向けに本格的な高級宇治抹茶メニューを10種以上作れる「抹茶ベースパウダー」を2020年2月17日（月）から販売開始します。

■開発背景

抹茶は現在、人気のドリンク・スイーツフレーバーとなっており、どのカフェでも1つは抹茶系メニューをラインナップするほど定番化しています。一方、抹茶はグレードも様々で扱いが難しく、単価も高い食材です。山政小山園は「美味さ、ありき。」を信条に、茶道界において5流派18種のお家元茶銘を賜る茶道用上級抹茶ブランドです。抹茶本来の旨みと覆い香（上級の茶葉になるほど香る、抹茶特有のふくよかな香り）を感じることができ、本格的な高級宇治抹茶メニューが作れ、時短かつ食材ロスを最少にできる厨房向け商品をつくりたいと開発に取り組みました。

MATCHA Base powder



これ一つで、
本格宇治抹茶メニュー
10種以上が作れます。

看板メニューにできる[※]覆い香と旨み

食材ロスが少なく、短時間で提供可能

ドリンクからスイーツまで多彩なレシピ

※上級の抹茶になるほど香る、抹茶特有のふくよかな香り



本件に関する報道機関からのお問合せ先：

株式会社山政小山園 企画室 小山雅由(0774-24-1122) masayoshi-k@yamamasa-koyamaen.co.jp

■「抹茶ベースパウダー」の商品特徴

1. これひとつで抹茶メニューが、10種以上つくれます。

- 抹茶にあらかじめ砂糖をブレンドした「抹茶ベースパウダー」は、必要に応じて水を加えて作り置きをする原液「抹茶リキッド」を仕込むことで抹茶ドリンクや抹茶スイーツが10種以上つくれます。「抹茶ベースパウダー」の使い方や、抹茶ラテなど12種のレシピをまとめたレシピブックが無料で付属します。

2. 看板メニューにできる、本格的な高級抹茶メニューがつくれます。

- 茶道用に使用されるグレードの京都府産原料茶葉を、宇治の自社工場にて加工・石臼挽きで仕上げた宇治抹茶を100%使用しています。製菓用の抹茶にありがちな苦渋みの強さでごまかす風味ではなく、抹茶本来の旨みと覆い香（上級の茶葉になるほど香る、抹茶特有のふくよかな香り）を感じる本格的な抹茶メニューがつくれます。

3. 時短&食材ロスが少なく、誰がつくっても同じ味に。

- 抹茶と砂糖があらかじめしっかりと攪拌・ブレンドされた「抹茶ベースパウダー」は、水を加えて作りおきする原液「抹茶リキッド」を必要量仕込んでおくことで、多忙な厨房において短い調理時間を実現します。ダメにならないよう抹茶を網でふるう必要も、砂糖の分量の増減で調理者によって味が変わる心配もありません。抹茶リキッドは冷蔵庫で2～3日保存して使用できるため、必要量だけ仕込むことで食材ロスを少なくすることができます。また、着色料は保存料などの添加物は一切使用していません。



抹茶ベースパウダーのレシピイメージ（無料レシピブックに掲載）

■「抹茶ベースパウダー」の概要

【製品情報】

種類	: 抹茶ベースパウダー
内容量	: 1kg
原材料	: 砂糖（国内製造）、抹茶（京都府産）
一般販売価格	: 6,800円(税込7,344円)

■商品紹介 URL

<https://www.yamamasa-koyamaen.co.jp/case/2020/matchabasepowder/>

本件に関する報道機関からのお問合せ先：

株式会社山政小山園 企画室 小山雅由(0774-24-1122) masayoshi-k@yamamasa-koyamaen.co.jp

<販売店・商社・飲食・ホテル・旅館など業務用ユーザー様へ>

※本製品はサンプル提供が可能です。下記までご相談くださいませ。

株式会社山政小山園 営業部 電話：0774-24-1122 メールアドレス：info@yamamasa-koyamaen.co.jp

株式会社山政小山園 概要

代表取締役社長 : 小山 政吾
創業 : 1861年(文久元年)
所在地 : 京都府宇治市小倉町久保 96
HP : <https://www.yamamasa-koyamaen.co.jp/>
事業内容 : 緑茶製造・加工・販売



本件に関する報道機関からのお問合せ先：

株式会社山政小山園 企画室 小山雅由(0774-24-1122) masayoshi-k@yamamasa-koyamaen.co.jp