

patisserie  
KIHACHI

2017年5月22日  
株式会社サザビーリーグ

持ち運べるティータイムがコンセプト  
青空の下で広げる“おやつのお弁当”をイメージした

## 「OYATSU BENTO」2種

5月24日（水）から発売

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 角田良太）が運営するパティスリー キハチの各店舗（一部店舗を除く）では、“おやつがたくさん詰まったお弁当”をイメージした「OYATSU BENTO（オヤツ ベントウ）」2種を5月24日（水）から数量限定で発売します。



「OYATSU BENTO」  
イメージカット

パリやNYでも流行している日本発信のBENTOスタイル。青空の下で広げるおやつのお弁当を作りたいという思いから「OYATSU BENTO」が生まれました。持ち運べるティータイムをコンセプトに、パティスリー キハチの丁寧にした焼菓子と、静岡県沼津市を拠点に茶葉の販売やワークショップを行う teteria（テテリア）大西進さんセレクトの紅茶をボックスに詰合せました。

「OYATSU BENTO CAKE with TEA（オヤツ ベントウ ケイク ウィズ ティー）」は、オレンジピールの香りが爽やかなパウンドケーキに、ヘーゼルナッツ、くるみを加えたダックワーズ生地を重ねてしっかりと焼き上げた“スクエアパウンドケーキ”と teteria の紅茶2種のセット。ホールタイプのケーキを切り分けて楽しめる、にぎやかなティータイムにぴったりです。“スクエアパウンドケーキ”は、このセットでしか味わえない限定ケーキです。このほか、個包装の焼菓子と紅茶をセットにした、すぐにティータイムを始めることができる「OYATSU BENTO ASSORTMENT（オヤツ ベントウ アソートメント）」も発売します。

ピクニックや青空の下でのおやつ時間に、自由な場所で自由なときに楽しめるティータイムセットです。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー  
プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

## 青空の下で広げる“おやつのお弁当”をイメージした“OYATSU BENTO”

おやつがたくさん詰まったお弁当のような「OYATSU BENTO」。  
ピクニックや青空の下でのおやつ時間に、大切な人と会う時の手土産に。自由な場所で自由なときに。  
パティスリー キハチのお菓子里にぴったりな紅茶は、teteria 大西進さんがセレクトしました。  
「OYATSU BENTO CAKE with TEA」は、ホールタイプの限定ケーキを切り分けて楽しめる、  
にぎやかなティータイムにぴったりのセットです。  
「OYATSU BENTO ASSORTMENT」は、焼菓子が個包装になっているので、すぐにティータイムを  
始めることができるセット。初めて OYATSU BENTO を購入する方におすすめです。

### NEW

- 商品名：OYATSU BENTO CAKE with TEA (オヤツ ベントウ ケイク ウィズ ティー)
- 価格：2,376円(税込)
- 販売期間：5月24日(水)～数量限定(1000個)
- 商品説明：スクエアパウンドケーキ×1個

オレンジピールの香りが爽やかなパウンドケーキに、ヘーゼルナッツ、くるみを加えたダックワーズ生地を重ねて、しっとりとして焼き上げました。お好きな大きさに切り分けて、お召し上がりください。

#### アッサム[オーソドックス] ティーバッグ×3P

インド・アッサム地方の紅茶でフルリーフ。赤い水色、コクのある香味を楽しめます。少しのミルクを加えてあっさりとしたミルクティーにするのもおすすめ。

#### ヌワラエリア[BOP] ティーバッグ×3P

スリランカのヌワラエリアの紅茶で、BOP(細かい茶葉)。淡い水色とすっきりとした良質な渋みは、ストレートがおすすめ。アイスティーとしてもお楽しみいただけます。



### NEW

- 商品名：OYATSU BENTO ASSORTMENT (オヤツ ベントウ アソートメント)
- 価格：2,376円(税込)
- 販売期間：5月24日(水)～数量限定(1000個)
- 商品説明：フィナンシェ×1個

芳醇な“焦がしバター”の風味、しっとりとした食感に焼き上げました。

#### ケーキアングレ×1個

洋酒に漬け込んだドライフルーツとくるみを混ぜ込みました。

#### ダイヤモンド バニラ×1袋(8個入)

バニラの甘い香りと、ザクザクとした軽い食感のクッキー。

#### メレンゲチョコマカダミア×1袋(10個入)

カカオとマカダミアナッツがアクセントのサクッとしたメレンゲ。

#### アッサム[オーソドックス] ティーバッグ×3P

インド・アッサム地方の紅茶でフルリーフ。赤い水色、コクのある香味を楽しめます。少しのミルクを加えてあっさりとしたミルクティーにするのもおすすめ。

#### ヌワラエリア[BOP] ティーバッグ×3P

スリランカのヌワラエリアの紅茶で、BOP(細かい茶葉)。淡い水色とすっきりとした良質な渋みは、ストレートがおすすめ。アイスティーとしてもお楽しみいただけます。



### 【teteria 大西進さん プロフィール】

1976年生まれ。大学卒業後、紅茶専門店に勤務し2005年に紅茶を中心とした茶葉の卸販売「teteria」を静岡県沼津市で始める。各地で楽しい紅茶教室を開催中。著書に『紅茶の絵本』（ミルブックス）、『teteria 流お茶の本』（講談社）など。

<http://teteria.shop-pro.jp/>



### 【teteria 大西進さんよりメッセージ】

黄金比のフィナンシェを一口食べればオールドスタイルのしっかりした味わいに驚きます。素材に比重を置いた王道の焼き菓子の美味しさを気軽に食べさせてくれる所がこのキハチスタイルの醍醐味だと感じています。

甘いお菓子は一瞬の幸せです。この幸せを長続きさせるのが紅茶の役割。お菓子の間に一口含めば口の中がリセットし、再び甘い幸福を新鮮に受け取ることができます。

甘いお菓子を受ける紅茶はしっかりめのアッサム[オーソドックス]のホットティーをどうぞ。渋みが強く感じたら少しの牛乳を加えるとまろやかな味わいとなります。

ヌワラエリア[BOP]はホットはもちろんアイスティーに向いています。暑い日はぜひ冷たく仕立てて紅茶特有のキリリとした爽快感をお楽しみください。



### 【teteria 大西さん直伝！ お菓子が美味しくなる、紅茶の淹れ方】

#### <ストレートティー>

- ① 新鮮な水を沸騰させ、あらかじめ温めておいたカップに約200cc注ぐ。
- ② カップの縁から、静かにティーバッグを1つ入れる。
- ③ 3分蒸らし、ティーバッグを取り出す。

#### <アイスティー>

- ① 新鮮な水を沸騰させ、あらかじめ温めておいた耐熱水量カップに約200cc注ぐ。
- ② 耐熱計量カップの縁から、静かにティーバッグを2つ入れる。
- ③ 2分蒸らし、ティーバッグを取り出す。
- ④ 大きめのグラスに氷 約200gを入れ、そこに③をゆっくり注ぐ。  
※氷が溶けたら、飲み頃です。  
※時折、紅茶が白く濁ることがありますが、品質には問題ございません。



### ■パティスリー キハチ ブランド紹介

四季折々の、いちばんおいしい素材を、いちばんおいしいときに。自由な発想とアイデアが詰まったレストランのデザートから生まれたパティスリー キハチ。

ケーキ、焼き菓子を幅広く展開し、手みやげやギフト、アニバーサリー、ちょっとした自分へのご褒美など日常の様々なシーンに寄り添うスイーツをお届けしています。現在、都内を中心に12店舗を展開。

#### <販売店舗>

パティスリー キハチの店舗

※店舗により取扱商品が異なります。また、販売期間は変更となる可能性があります。

#### <その他>

パティスリー キハチホームページ

<http://www.kihachi.jp/patisserie/>

キハチ オンラインショップ

<http://shop.kihachi.jp/>

パティスリー キハチ Facebook

<http://www.facebook.com/patisserieKIHACHI>

キハチ Instagram

[https://www.instagram.com/kihachi\\_official/](https://www.instagram.com/kihachi_official/)