

AIR SPICE が監修する本格バターチキンカレー登場！
人気メニュー“チャイ”をアレンジした新作ひんやりフローズンドリンクも

夏の新作カレー＆チャイ

7月30日（木）から新発売

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）が運営するアフタヌーンティー・ティールームでは、AIR SPICE が監修する本格バターチキンカレーやひんやりフローズンドリンクなど夏季限定メニューを7月30日（木）から発売いたします。



左：「チャイフローズンシェイク」 右：「AIR SPICE 水野仁輔監修」本格バターチキンカレー」

今年の夏のテーマは「旅するティールーム」。旅にちなんだ限定メニューやコラボアイテムが登場します。7月30日（木）からインドをイメージした「本格バターチキンカレー」と「チャイフローズンシェイク」、8月27日（木）からモロッコをイメージした「ローストチキンとレモンのクリーミーカレー」を発売します。

「本格バターチキンカレー」は、AIR SPICE が監修し、スパイスが香るチキン、トマト、玉ねぎ、バター、ヨーグルトなど極力水を使わずにココを出し、スパイス“カスリメティ”を使い奥深い味わいに仕上げました。「チャイフローズンシェイク」は、人気メニュー“チャイ”をアレンジしたフローズンドリンク。ココのあるインド風ミルクティー“チャイ”を凍らせて、ミルクを注ぎ、上にホイップクリームとチャイスパイスをトッピングしました。そのほか、旅するレストラン「トラネコボンボン」とコラボレーションしたベイクドアイテムや、画家・絵本作家のミロコマチコさんとコラボレーションしたテイクアウトアイテムも登場します。異国を旅する気分を味わいながら、夏のティータイムをお楽しみください。

アフタヌーンティーブランドサイトニュースページ：https://www.afternoon-tea.net/article/seasonal-menu/summer_20200708_1

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 広報担当 平山麻美／遠藤左保子

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006 / MAIL press@ivy-company.jp

インドをイメージ！AIR SPICE が監修 スパイスにこだわった本格バターチキンカレー

NEW

- 商品名：【AIR SPICE 水野仁輔監修】本格バターチキンカレー
- 価格：紅茶付き 1,628 円（税込）
- 販売期間：7月30日（木）～8月26日（水）
- 販売店舗：アフタヌーンティー・ティールーム ※一部店舗を除く
- 商品説明：

9種のスパイスで仕上げた深みのある本格派カレー。スパイスが香るチキン、トマト、玉ねぎ、バター、ヨーグルトなどで極力水を使わずにコクを出し、本格スパイスのカスリメティが美味しさの秘訣です。2種豆とクスクスのサラダ、カリフラワーとビーツのマリネなどを添えて。



AIR SPICE 水野仁輔さんより

コクとうま味がしっかり感じられるのがバターチキンの特長。本来のレシピは玉ねぎを使いませんが、このカレーではあえて炒め玉ねぎを加え、バターやヨーグルトのコクを大切にしました。強い味わいとバランスが取れるよう、スパイスの香りが活きるレシピにしました。ソースとチキンに別々で使用した計9種のスパイスが口の中で融合するのがポイント！香り高いおいしさをお楽しみください。

プロフィール：

1999年に出張料理集団「東京カリ〜番長」を結成。20年以上カレーを追及普及する活動をするカレー研究家。家で気軽に本格カレーを楽しめるスパイスセット「AIR SPICE」を販売する。<http://www.airspice.jp/>



モロッコをイメージ！はちみつレモンに漬けたローストチキンをトッピングしたクリーミーカレー

- 商品名：ローストチキンとレモンのクリーミーカレー
 - 価格：紅茶付き 1,595 円（税込）
 - 販売期間：8月27日（木）～9月30日（水）
 - 販売店舗：アフタヌーンティー・ティールーム ※一部店舗を除く
 - 商品説明：
- レモンマーマレードを隠し味に、8種のオリジナルスパイスとアーモンドミルク、ヨーグルトで仕上げたクリーミーなカレー。はちみつレモンに漬けたローストチキンをトッピング。2種豆とクスクスのサラダ、カリフラワーとビーツのマリネなどを添えて。



NEW

- 商品名：チャイフローズシェイク
- 価格：924円（税込）
- 販売期間：7月30日（木）～9月30日（水）
- 販売店舗：アフタヌーンティー・ティールーム ※一部店舗を除く
- 商品説明：

コクのあるインド風ミルクティー“チャイ”にスパイスを合わせ、ほどよい甘さのフローズン仕立てにしました。チャイスライスとともに。



- 商品名：ソフトクリーム チャイ
 - 価格：399円（税込） ※テイクアウトのみ
 - 販売期間：販売中 ～9月30日（水）
 - 販売店舗：
- アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル 表参道、
アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルクア大阪
- 商品説明：
- 濃厚で甘みのある希少なアッサムで作ったアフタヌーンティーオリジナルのチャイソフトクリーム。



アフタヌーンティーのチャイ STORY

●インドでヒントを得たチャイ

チャイとはミルクでコトコト煮こんだインド風ミルクティーのこと。今では日本でもおなじみです。スタッフがインドの紅茶農園に訪れた際に立ち寄ったインドのチャイ屋では、“クリ”というもろい素焼きの器でチャイを出します。飲み終わったら、地面に捨ててしまうのですが、それはやがて土にかえる、エコジカルな器。“クリ”にヒントを得て生まれたのが、アフタヌーンティーのオリジナル・チャイボウルです。またチャイポットでのご提供も長年大切にしてきたスタイルです。

●チャイのこだわり

セカンドフラッシュ・シーズンに摘み取られた、アッサムの中でも特に希少な茶葉を使用し、エバミルクでコクを出すのがアフタヌーンティー流。ホットもアイスも、チャイポットでたっぷりお楽しみいただけます。また、「チャイ=茶」の意味で、インドのチャイにはスパイスが入っていないことがほとんどで、スパイス入りはマサラチャイと呼びます。アフタヌーンティーのチャイにはスパイスが入っておらず、別添えのチャイスライスをお好みでかけてお召し上がりください。

●本格的なチャイを店内でもご自宅でも

店内では定番メニューとして、ホットとアイスで提供する「チャイ」のほか、「チャイクリームフロート」、この夏限定の「チャイフローズシェイク」をご用意。テイクアウト商品では、「リキッドチャイ」を使えばご自宅でも手軽においしい「チャイ」がお楽しみいただけます。そのほか、トーストに載せると美味しい「チャイジャム」や夏季限定の「ティーシャーベット チャイ」も揃います。



店内メニュー 左から：「チャイ」アイス・ホット、「チャイフローズシェイク」、**自宅で楽しめるテイクアウト商品** 左から：「ティーシャーベット チャイ」、「チャイジャム」、「リキッドチャイ（希釈用）」

Afternoon Tea TEAROOM 4 店舗限定の夏カレー

NEW

- 商品名：三種の魚介の欧風シーフードカレー
- 価格：紅茶付き 1,353 円（税込）
- 販売期間：7月30日（木）～9月30日（水）
- 販売店舗：

アフタヌーンティー・ティールーム テラスモール湘南、
アフタヌーンティー・ティールーム ららぽーと横浜、
アフタヌーンティー・ティールーム イオンレイクタウン kaze、
アフタヌーンティー・ティールーム 名古屋ラシック

- 商品説明：

トマトでまろやかに仕上げた欧風カレーに、海老、いか、帆立貝をあわせました。



Afternoon Tea LOVE&TABLE の夏カレー2種

NEW

- 商品名：【AIR SPICE 水野仁輔監修】本格バターチキンカレー
- 価格：1,430 円（税込）
- 販売期間：7月30日（木）～8月26日（水）
- 販売店舗：

アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル 表参道、
アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルミネ新宿、
アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルミネ横浜、
アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルクア大阪、
アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル 静岡パルシェ

- 商品説明：

9種のスパイスで仕上げた深みのある本格派カレー。スパイスが香るチキン、トマト、玉ねぎ、バター、ヨーグルトなどで極力水を使わずにコクを出し、本格スパイスのカスリメティが美味しさの秘訣です。2種豆とクスクスのサラダ、カリフラワーとピーツのマリネなどを添えて。

※アフタヌーンティー・ティールームと同じメニューですが、盛り付けが異なります。

- 商品名：レモンとチキンのデリカレー
- 価格：1,133 円（税込）
- 販売期間：6月25日（木）～9月30日（水）
- 販売店舗：

アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル 表参道、
アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルミネ新宿、
アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルミネ横浜、
アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル ルクア大阪、
アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル 静岡パルシェ

- 商品説明：

レモンの爽やかな風味とココナッツミルクのまろやかさが特徴のチキンカレー。オニオンマリネ、マンゴーマリネ、ハーブソルトポテトを添えて。



上：「【AIR SPICE 水野仁輔監修】
本格バターチキンカレー」
下：「レモンとチキンのデリカレー」

ミロコマチコさんとコラボ！ Afternoon Tea TEAROOM おうちで楽しむカレー & チャイのセット

NEW

- 商品名：チャイ&カレートート ミロコマチコ エディション
- 価格：3,000円（税込）
- 販売期間：6月25日（木）～8月26日（水）
- 販売店舗：アフタヌーンティー・ティールーム、アフタヌーンティー・ラブアンドテーブル
※一部店舗を除く

■商品説明：

店内メニューで人気のチャイをレトルトカレーと一緒に楽しめるセット。

画家・絵本作家のミロコマチコさんのイラストがデザインされた限定トートバッグ入り。

ティーバッグの茶葉で簡単にチャイを作ることができ、またティールーム店内でチャイをお楽しみいただけるチケットも。

- ・アフタヌーンティーのチキンとレモンのクリーミーカレー（1個）
- ・アフタヌーンティーのトマトキーマカレー（1個）
- ・チャイ（ティーバッグ3g×6個）
- ・チャイチケット（2枚）
- ※丸の内新丸ビル店のみロイヤルミルクティーチケット（2枚）
- ・オリジナルトートバッグ



トラネコボンボンさんとコラボアイテムも！ Afternoon Tea BAKERY 夏アイテム

NEW

- 商品名：トラネコボンボン スペシャルバッグ
- 価格：2,090円（税込）
- 販売期間：7月30日（木）～数量限定
- 商品説明：

トラネコボンボンさんデザインの限定バッグにパンを詰め合わせたスペシャルセット。

トラネコボンボンさんによるパンレシピ付きです。

- ・コーヒーロール（3個）
- ・マルゲリータ
- ・コーンブレッド
- ・パンレシピカード
- ・トラネコボンボン トートバッグ



NEW

- 商品名：バターチキンカレーのカルツォーネ
- 価格：324円（税込）
- 販売期間：6月25日（木）～8月12日（水）
- 商品説明：

AIR SPICE 水野仁輔さん監修の深みのある本格的な味わいのバターチキンカレーをフォカッチャ生地で包み焼き上げました。

■販売店舗：

アフタヌーンティー・ベーカリー各店舗、
アフタヌーンティー・ティールーム パン取り扱い店舗のみ
※店舗により、取り扱い商品、期間が異なります。



NEW

- 商品名：アボカドと夏野菜の冷製担々パスタ（パン付き）
- 価格：紅茶付き 1,540 円（税込）
- 販売期間：7月30日（木）～8月26日（水）
- 販売店舗：アフタヌーンティー・ティールーム ※一部店舗を除く
- 商品説明：

もちもち食感の冷製生パスタにクリーミーなゴマソースを合わせ、ピリッと花椒が香る自家製肉みそ、アボカド、トマトをトッピング。カシューナッツの食感がアクセント。



- 商品名：タコとズッキーニのオリーブソースパスタ（パン付き）
- 価格：紅茶付き 1,562 円（税込）
- 販売期間：8月27日（木）～9月30日（水）
- 販売店舗：アフタヌーンティー・ティールーム ※一部店舗を除く
- 商品説明：

ドライトマト、ケッパー、アンチョビが入ったオリーブソースに、相性のよいタコとズッキーニを合わせた大人気の Pasta。



■新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組みとお知らせについて

https://www.afternoon-tea.net/info/info-200508_2/

■Afternoon Tea TEAROOM ブランド紹介

ポットにたっぷりのおいしい紅茶をまんやかに、幸せがひろがるスイーツや個性的なサンドイッチやパスタを囲んで。そんな特別なひとときを演出する、ゆったりとした空間と、きめ細かなサービス。日常のなかで、午後のお茶の時間を楽しむという、心地よい刺激を感じてほしい。Afternoon Tea TEAROOM 誕生以来、変わることはない思いがここにあります。現在、全国に 86 店舗を展開。

■Afternoon Tea LOVE&TABLE ブランド紹介

Eat Pretty-可愛いこう！

気分を選べるバリエーション豊富なサラダやパスタ、スイーツなど、美味しくてフォトジェニックなメニューをお届けします！現在、全国に 5 店舗を展開。