

AFTERNOON TEA AT HOME シリーズ第5弾

パスタソースのほか、カレー、ドレッシングも登場！

アフタヌーンティーで人気の味が自宅で楽しめるパスタソース 2 種

4月25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・ティールームは、AFTERNOON TEA AT HOME シリーズ第5弾として、パスタソース2種、カレー1種、ドレッシング1種の計4種を4月25日（木）から発売します。



「アフタヌーンティーの黒ゴマのパスタソース」、「アフタヌーンティーの黄色いトマトのパスタソース」 集合イメージ

2018年1月AFTERNOON TEA AT HOME シリーズが誕生し、アフタヌーンティーで人気のメニューをご自宅で簡単に楽しめるパッケージフードを展開しています。お客様の好評を得て、今回、新たに4種の商品が登場します。

アフタヌーンティー・ティールームで季節限定メニューとして人気の“ナスとサルシッチャの黄色いトマトクリームパスタ”をイメージした「アフタヌーンティーの黄色いトマトのパスタソース」、店舗限定メニューで長年愛されている“エリンギとやわらかポークの黒ゴマパスタ”をイメージした「アフタヌーンティーの黒ゴマのパスタソース」のパスタソース2種が登場します。そのほか、昨年の夏も品切れになるほど人気だった“ローストチキンとレモンのクリーミーカレー”をイメージした「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」、トマトのコクと甘み、ほのかな酸味のオリジナルレシピで作成した「アフタヌーンティーのトマトドレッシング」の2種も登場します。

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/at-home/20190417>

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

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

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



NEW

■商品名：アフタヌーンティーの黄色いトマトのパスタソース

■内容量：220g（約2人前）

■価格：850円（税込）

■販売期間：4月25日（木）～

■商品説明：

アフタヌーンティー・ティールームの季節限定メニューで人気の“ナスとサルシッチャの黄色いトマトクリームパスタ”をイメージしたやさしい酸味の黄色いトマトのパスタソース。

～召し上がり方～

ゆでたてのパスタとからめてお召し上がりください。

シンプルなトマトソースなのでアレンジしやすく、ミネストローネやグリルしたチキンにのせても、楽しめます。



NEW

■商品名：アフタヌーンティーの黒ゴマのパスタソース

■内容量：145ml（約3人前）

■価格：800円（税込）

■販売期間：4月25日（木）～

■商品説明：

アフタヌーンティー・ティールームの店舗限定メニューで長年愛されている“エリンギとやわらかポークの黒ゴマパスタ”をイメージしたパスタソース。黒ゴマと香ばしい醤油、ニンニクの風味がひろがり、後をひく美味しさです。

～召し上がり方～

ゆでたてのパスタとソースをそのままからめて、またはフライパンなどにソースを入れて温めてからゆでたてのパスタとからめてお召し上がりください。

豚肉や緑黄色野菜などと一緒に合わせて満足感のあるパスタに仕上がります。

アフタヌーンティー・ティールームで人気の味が楽しめるカレー1種、ドレッシング1種



NEW

- 商品名：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
- 内容量：160g
- 価格：530円（税込）
- 販売期間：4月25日（木）～
- 商品説明：

アフタヌーンティー・ティールームで人気の「ローストチキンとレモンのクリーミーカレー」をイメージした、レモンの風味が広がるまろやかな味わいのチキンカレーです。ターメリック、シナモン、コリアンダー、クミンなど7種のスパイスとクリームを加え、スパイスの風味が香るクリーミーな味わいに仕上げました。マイルドな辛さです。

化学調味料、香料、着色料不使用です。

スパイスレベル：2

～召し上がり方～

沸騰したお湯の中で約5分温める、もしくは深めの耐熱容器に入れ、電子レンジで加熱してお召し上がりください。ハーブやマリネなど添えてもおいしく召し上がりいただけます。



NEW

- 商品名：アフタヌーンティーのトマトドレッシング
- 内容量：145ml
- 価格：650円（税込）
- 販売期間：4月25日（木）～
- 商品説明：

トマトのコクと甘み、ほのかな酸味のドレッシング。一部オーガニックトマトも使用した、オリジナルレシピのトマトドレッシングです。

～召し上がり方～

サラダのほか、カプレーゼや温野菜にかけるのもおすすめです。

AFTERNOON TEA AT HOME シリーズ

午後のひとときに紅茶を楽しむイギリスの“アフタヌーンティー”のように、何気ない日常の中に「新しい発見」や「ワクワクする時間」を提案したい。そんな思いで 1981 年に誕生し、豊かなお茶の時間を楽しむための個性的なメニューを生み出してきたアフタヌーンティー・ティールーム。

37 年の歴史の中で数々のオリジナルレシピが生まれ、今も多くのお客様からご支持をいただいているオープンスタイルのサンドイッチ「マッシュルームサラダサンド」などブランドを語るうえで欠かすことのできない大切なメニューがたくさん存在しています。

2018 年 1 月、AFTERNOON TEA AT HOME シリーズが誕生、アフタヌーンティーで人気のメニューをご自宅で簡単にお楽しみいただけるパッケージフードを販売しています。シリーズ誕生時は 3 種でしたが、お客様の好評を得て、現在 8 種（今回の新商品 4 種含む）までラインナップを増やして展開しています。

【現在の商品 左：商品画像 右：アレンジ例】



商品名：アフタヌーンティーのトマトキーマカレー



商品名：アフタヌーンティーのチキンカレー



商品名：アフタヌーンティーのオーガニックトマトのパスタソース



商品名：アフタヌーンティーのサラダサンドドレッシング

<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・ベーカリー、アフタヌーンティーラブアンドテーブル、アフタヌーンティー・ティースタンド
アフタヌーンティーウェブストア <<https://www.rakuten.ne.jp/gold/afternoon-tea-tearoom/>>

※一部店舗での取り扱いはありません。※数量限定のため、なくなり次第終了となります。

■ 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なか、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 87 店舗を展開。



<その他>

アフタヌーンティーブランドサイト

<https://www.afternoon-tea.net/>