

2019年3吉日

老舗茶舗の抹茶を使った
無印良品 宇治抹茶ケーキ 新発売のお知らせ



無印良品を企画、開発する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 松崎 暁）は、昨年発売したチルドスイーツ2アイテムに加え、「宇治抹茶ケーキ」を、4月4日（木）から無印良品限定54店舗で発売します。

■ 宇治抹茶のおいしさを生かしました

昨夏、本場ヨーロッパのレシピから学び、素材のおいしさを生かして仕上げた無印良品初となるチルドスイーツ「2層仕立てのチーズケーキ」と「ガトーショコラ」の2アイテムを発売しましたが、今回は、歴史ある京都の老舗茶舗で合組（ごうぐみ*1）された抹茶を使った「宇治抹茶ケーキ」を発売いたします。

長年養った経験と感覚に優れた職人によって選定された抹茶のみを使い、抹茶のもつおいしさを最大限に引き出しました。

サイズはいずれも3号サイズ（直径約9cm）で、1～2人前が目安です。

商品に付属するトレーは、手で四隅をカットすることができ、お皿としても使える仕様です。

限定54店舗で発売をいたします。

*1 茶葉をブレンドする作業のことをいい、味を大きく左右するもっとも重要な工程。いつも同じ品質の茶葉を提供するための工程で、味・香り・色を均一にすることが目的。

◆商品ラインナップ

商品名	規格	税込価格	商品特長
宇治抹茶ケーキ	1個	350円	香り豊かで色鮮やかな、石臼挽きの宇治抹茶を使用しました。濃厚な風味とほのかな渋みが特長です。