

【くるり、ふわり、抹茶のごちそう】
初夏限定「シガール オウ マッチャ」4月15日(火)全国発売
～東京駅一番街店で先行発売・サンプリング企画も～

株式会社ヨックモック(本社：東京都千代田区、代表取締役：藤縄 武士)は、2025年4月15日(火)より初夏限定「シガール オウ マッチャ」を全国のヨックモック店舗で発売します。それに先駆けて、東京駅一番街店では4月7日(月)より先行発売を開始します。本商品は、バターをふんだんに使用した生地に、京都の蔵出し宇治抹茶を混ぜ込んで焼き上げ、抹茶チョコレートを詰めたクッキーです。春に採れた一番茶を半年～約一年間熟成させた蔵出し宇治抹茶を使用することで、まろやかでコク深い味わいと、芳醇な余韻と香りを実現しました。お仕事の合間や、ほっとひと息つきたいときに。じぶん時間を彩る、特別なひとときにいかがでしょうか。



初夏限定「シガール オウ マッチャ」のこだわり



2017年の誕生以来、多くのお客様にご愛顧いただいている「シガール オウ マッチャ」が今年も登場。蔵出し宇治抹茶が奏でる豊かな余韻をお楽しみください。

◆ 蔵出し宇治抹茶×バターの絶妙なバランス

「シガール®」特有のバターの豊かな風味と、抹茶本来の自然な甘みが引き立つ絶妙な配合バランスに仕上げました。

◆ くちどけなめらかな抹茶チョコレート

ホワイトチョコレートと抹茶の配合を何度も試作し、繊細な生地と調和する抹茶チョコレートを独自に開発しました。

◆ 後を引く、抹茶の余韻

かすかな苦味が後味の甘みをすっと切る、奥深い味わいを実現しました。蔵出し宇治抹茶ならではの、余韻や香りをお楽しみください。

2025年3月27日
株式会社ヨックモック

●蔵出し宇治抹茶とは



春に採れた一番茶を、適切な温度で半年～約1年間低温貯蔵にて熟成。寝かすことで茶葉のカドが取れ、ふくよかな香りとまろやかな味わいが生まれます。さらに、熟成させた茶葉を「合組（ごうぐみ）」という工程で、茶師が香り・コク・色味のバランスを見極めながらブレンドしました。こうして匠の技術とこだわりを結集させて完成した蔵出し宇治抹茶を、贅沢に使用しています。

◆ 京都・宇治の老舗「堀田勝太郎商店」

「堀田勝太郎商店」は、京都・宇治にて天保年間に創業した約170年の歴史を誇る老舗の製茶卸問屋です。歴史と伝統を受け継いだ熟練の製茶技術をもつ「堀田勝太郎商店」の蔵出し宇治抹茶を使用しています。

●パッケージについて



初夏のさわやかな風を運んでくれる、ご褒美気分高まる華やかなデザインに仕上げました。鮮やかなグリーンのパッケージには、石臼や茶葉、繊細なパウダーなど抹茶のモチーフを散りばめています。

5本入は自分へのご褒美やちょっとしたお礼に、14本入は季節の手土産やフォーマルギフトにもおすすめ。日本の和を象徴する一品として、海外の方向けに日本での土産としても幅広くご使用いただけます。

●商品ラインナップ

商品名	シガール オウ マッチャ	
画像		
税込	¥994	¥2,916
入り数	5本入	14本入
展開期間	2025年4月15日(火)～6月11日(水) ※なくなり次第終了 ※東京駅一番街店では4月7日(月)より先行発売 ※空港店のみ8月31日(日)まで販売	
販売店舗	全国のヨックモック店舗・公式オンラインショップ・海外(台湾・香港・シンガポール・中東) ※公式オンラインショップ 販売ページ https://www.yokumoku.jp/pages/cigare_au_matcha/	

ヨックモック東京駅一番街店 フェア情報

～くるり、ふわり、抹茶のごちそう。マッチャフェア～

ヨックモック東京駅一番街店では、ヨックモックが展開するマッチャ商品を十分に味わっていただけるフラッグシップストアとして、～くるり、ふわり、抹茶のごちそう。マッチャフェア～を2025年4月7日(月)～6月11日(水)の期間中に開催いたします。期間限定の「シガール オウ マッチャ」に加え、京都の蔵出し宇治抹茶を使用した自慢の生菓子の販売や、和モダンをイメージした優雅な風合いの洗練された店内空間をご用意しました。ここだけの味とここだけの空間をぜひお楽しみください。



●東京駅一番街限定 サンプリングイベント

開催期間：2025年4月7日(月) 12時～/15時～/17時～の計3回

※なくなり次第終了

配布場所：八重洲地下中央改札前 のぞみ広場

配布物：「シガール オウ マッチャ」1本

●ご購入者限定プレゼントキャンペーン

開催期間：2025年4月7日(月)～5月6日(火)

配布場所：ヨックモック東京駅一番街店

対象者：東京駅一番街店で商品をご購入いただいた各日先着100名様

配布物：「シガール オウ マッチャ」1本

●一番街限定展開商品

ヨックモックの手作りクッキーシューMATCHA 税込¥572

軽い食感と繊細なくちどけが特徴のラングドシューをのせて香ばしく焼き上げたシュー生地、蔵出し宇治抹茶のまろやかでコク深い豊かな味わいの自家製宇治抹茶クリームをたっぷり詰めました。

店内で焼き上げたシュー生地に、販売時間に合わせてクリームを詰めて提供します。スタッフが手間を惜しまずひとつずつ丁寧に仕上げているので、作り立てならではのおいしさを楽しめます。

南青山ロール～宇治抹茶～（小サイズ） 税込¥1,836

ヨックモックの定番商品「南青山ロール」の初夏限定「宇治抹茶」フレーバー。スフレ生地・クリーム・ガナッシュに「シガール オウ マッチャ」と同じ、ほろ苦い蔵出し宇治抹茶を使用しています。全体をくちどけ良く仕上げるため、抹茶の味わいは濃厚にも関わらず、軽いくちあたりで最後まで食べ飽きません。



●店舗情報

ヨックモック東京駅一番街店

住所：東京都千代田区丸の内1丁目9-1 東京駅一番街 地下1階

電話番号：03-5293-8327

営業時間：9:00～20:30

株式会社 ヨックモック 会社概要

社名	： 株式会社ヨックモック
所在地	： 東京都千代田区九段北1丁目8番10号 住友不動産九段ビル
ホームページ	： https://www.yokumoku.co.jp
オンラインショップ	： https://www.yokumoku.jp
公式Instagram	： https://www.instagram.com/yokumoku_jp
公式X	： https://twitter.com/yokumoku_jp
公式note	： https://note.com/yokumoku_jp/
公式LINE	： https://page.line.me/?accountId=yoku-moku

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ヨックモック ブランディング部 ブランドコミュニケーショングループ

MAIL: kouhou_ym@yokumoku.co.jp