



Gong cha

## Press Release

2019年8月28日  
株式会社ゴンチャ ジャパン

～国産茶葉を使用した日本オリジナルの期間限定メニューが登場～

『玉露 ミルクティー』、『ほうじ茶 ミルクティー』

2019年9月4日(水)より全店で販売

株式会社ゴンチャ ジャパン(本社：東京都渋谷区、取締役社長兼COO：葛目良輔、以下：GCJ)は、秋の期間限定メニューとして、『玉露 ミルクティー』と『ほうじ茶 ミルクティー』を2019年9月4日(水)より全店にて販売いたします。



GCJ は、昨年初めて日本オリジナルの商品として『ほうじ茶 ミルクティー』を期間限定で販売、焙煎にまでこだわった国産茶葉を使用した本格的な美味しさから大変ご好評をいただきました。販売終了後も多くのお客様からいただいたご要望にお応えし、今年は新たなラインナップを加え販売いたします。

今回、初めて販売する『玉露 ミルクティー』は、厳選した静岡県産の茶葉をオリジナルでブレンドすることで茶葉本来の重厚な味わいと濃厚な香りをお楽しみいただける贅沢なミルクティーに仕上げました。『ほうじ茶 ミルクティー』はオリジナルブレンドの静岡県産棒ほうじ茶を使用し、さらに焙煎にもこだわることでミルクティーにした際にほうじ茶の柔らかい甘みと華やかな香りをしっかりと感じていただけます。なお、10月中旬より新たなラインナップで、「ゴンチャ」オリジナルの日本茶を楽しんでいただけるメニューの販売を予定しております。

GCJ は、一杯のお茶を通じてお客様の生活に潤いをご提供し、上質なお茶を日常的に気軽に楽しむスタイルをご提案して参ります。

■ 報道関係のお問い合わせ先：株式会社ゴンチャ ジャパン 広報担当(株式会社ノエル・コミュニケーション) 後藤  
TEL：03-3760-9690 / E-mail：media@gongcha.co.jp

■ お客様からのお問い合わせ先：株式会社ゴンチャ ジャパン カスタマーサポート(平日9時～18時)  
TEL：03-4405-4852 / E-mail：customer@gongcha.co.jp

## ■ 期間限定メニュー 概要

**NEW!!**

### 玉露 ミルクティー(Mサイズ ¥500)

おすすめのトッピング：パール (+ ¥70)

おすすめの甘さ：ふつう (Regular)

販売期間：2019年9月4日(水)～10月中旬(予定)

販売店舗：全店

#### 玉露とは

玉露は、日光を遮って栽培することで、渋み成分であるカテキンの生成が抑制され、深くまろやかな甘みと旨味、奥行きのある香りを楽しめます。

#### オリジナルブレンドの茶葉を使用

ミルクティーに仕上げた際に茶葉本来の重厚な味わいと濃厚な香りをお楽しみいただけるよう、香りの強い茶葉と味わいの強い茶葉の2種類の静岡県産茶葉をブレンドいたしました。「ゴンチャ」オリジナルの贅沢なミルクティーです。

『パール』をトッピングすることで、やさしい甘さともちもちとした食感が加わり、カジュアルにお楽しみいただけます。



『玉露 ミルクティー』



『玉露 ミルクティー』+『パール』

### ほうじ茶 ミルクティー (Mサイズ ¥470)

おすすめのトッピング：ミルクフォーム(+ ¥70)

おすすめの甘さ：少なめ (Less)

販売期間：2019年9月4日(水)～11月中旬(予定)

販売店舗：全店

#### 一番茶の棒ほうじとカプセ茎茶をブレンド

収穫時期が最も早く、高品質な静岡県産の一番茶の茶葉に同じく静岡県産のカプセ茎茶をブレンドしました。カプセ茎茶は、日光を遮って育てることにより、渋みが少なく旨みを多く含みます。この2種の茶葉をブレンドすることで、さらに甘みと旨味が強く、味わい深いほうじ茶に仕上がりました。

ミルクフォームをトッピングすることでより濃厚なミルクティーをお楽しみいただけます。

#### 砂炒りほうじ機で焙煎

焙煎には、ほうじ茶製造の希少な砂炒りほうじ機を使用。熱せられた砂の遠赤外線を加熱によって、茶葉から甘味と香りを引き出し、華やかな香りに仕上げました。

※アイス/Mサイズのみのご提供となります。

※価格は全て税抜です。

※販売終了日は予定です。予告なく変更になる場合がございます。

※上記はカスタマイズの一例です。トッピングは一杯につき3種類までお選びいただけます。



『ほうじ茶 ミルクティー』



『ほうじ茶 ミルクティー』+『ミルクフォーム』

## ■「ゴンチャ」について

### 上質な台湾ティーが、気軽に楽しめるカフェ

「ゴンチャ」は、2006年に台湾で誕生し、アジア、オセアニア、北米エリアなどで約1,500店舗を展開する台湾ティーカフェです。  
(2019年7月現在)

日本では、2015年東京・原宿表参道に国内1号店をオープンし、現在、東京都市圏（1都3県）を中心に愛知県、大阪府、広島県、福岡県、沖縄県にて42店舗を展開しております。（2019年8月28日現在）

上質なティーをカジュアルなスタイルと手軽な価格で楽しめることから、多くのお客様にご利用いただいております。

### 一杯を丁寧に手作り

「ゴンチャ」では、台湾のお茶どころ、阿里山(ありさん)で栽培された茶葉を始め、厳選された高品質の茶葉を使用し、店舗で丁寧に抽出しています。香りや風味がとて繊細な台湾ティーの美味しさを味わっていただくため、抽出時の湯温や抽出時間を茶葉ごとに換え、香りや鮮度にこだわった一杯を提供しております。

また、トッピングの『パール(タピオカ)』や、『ミルクフォーム』等も本場・台湾直伝のレシピで店舗にて丁寧に調理しております。

### お好み通りにカスタマイズ

トッピングは、『パール』、『ミルクフォーム』、『アロエ』、『ナタデココ』、『バジルシード』、『グラスジェリー』の6種類の中から一杯につき最大3種類まで選ぶことができます。また、ドリンクの甘さや氷の量など、お好み通りにカスタマイズいただけます。



## ■会社概要

社 名：株式会社ゴンチャ ジャパン

代 表 者：取締役社長 兼 COO 葛目 良輔

本社所在地：東京都渋谷区本町 2-6-3 ユニゾ初台ビル 3F

設 立 日：2015年3月25日

業 務 内 容：台湾ティーカフェ「ゴンチャ」の日本国内での運営

運営店舗数：42店舗（2019年8月28日現在）

U R L：<http://www.gongcha.co.jp>