



Gong cha

Press Release

2019年10月9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商品 第2弾はホットメニューも登場～

『玄米茶 ミルクティー』、『ほうじ茶 ミルクティー』

2019年10月16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、秋の期間限定商品として、『玄米茶 ミルクティー』を2019年10月16日(水)より全店にて新たに販売、『ほうじ茶 ミルクティー』は、同日よりホットメニューの販売を開始いたします。



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』を販売し、大変ご好評をいただいたことから今年 9 月より期間限定で国産茶葉を使用した『ほうじ茶 ミルクティー』、『玉露 ミルクティー』を販売して参りました。そして、日本茶シリーズの第 2 弾として、『玄米茶 ミルクティー』を新たにラインナップし、涼しくなるこの時期に『玄米茶 ミルクティー』と『ほうじ茶 ミルクティー』共に、アイスメニューだけではなくホットメニューの販売を開始いたします。※『玉露 ミルクティー』は販売を終了いたします。

今回、初めて販売する『玄米茶 ミルクティー』は、焙煎にまで拘った国産玄米と静岡県産茶葉をオリジナルの配合でブレンドすることで玄米の香ばしい香りと、茶葉本来の旨味を味わえるミルクティーに仕上げました。『グラスジェリー』をトッピングすることで、プルプルとした食感とほんのりとした甘みが加わり、和菓子のような味わいをお楽しみいただけます。

『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によって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。『ミルクフォーム』をトッピングすることで、より濃厚でまろやかな味わいをお楽しみいただけます。

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、山城
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

■ 期間限定商品 概要

NEW!!

玄米茶 ミルクティー(M サイズ ¥470)

おすすめのトッピング：グラスジェリー (+ ¥70)

おすすめの甘さ：少なめ (Less)

販売期間：2019年10月16日(水)～11月中旬(予定)

販売店舗：全店

玄米8割、茶葉2割を配合したオリジナルブレンド

国産玄米と静岡県産茶葉をブレンドし、その配合を8:2としました。

玄米茶をカジュアルにミルクティーでご提供するという初めての試みの中で、お茶の味わいを楽しめ、且つ、玄米の香りと味わいを最大限に引き出したミルクティーを目指し、試行を重ねた結果、この比率に辿り着きました。

玄米の香りを引き立てる拘りの焙煎

玄米の焙煎が強すぎるとお茶の味わいを感じられず、また、焙煎が弱いと玄米の香りと味わいが伝わりづらくなってしまうため、ミルクティーに仕上げた際に玄米の香ばしい香りを感じていただけるよう、焙煎の度合いにも徹底的に拘りました。

ホットメニューが登場!!

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：ホットメニュー 2019年10月16日(水)～11月中旬(予定)

※アイスメニューは、11月中旬まで継続して販売。

販売店舗：全店

一番茶の棒ほうじとカブセ茎茶をブレンド

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ブセ茎茶をブレンドしました。カブセ茎茶は、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。

※Mサイズのみのご提供、価格は全て税抜表示です。

※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。



HOT

ICED

『玄米茶 ミルクティー』



HOT

ICED

『玄米茶 ミルクティー』+『グラスジェリー』



HOT

ICED

『ほうじ茶 ミルクティー』



HOT

ICED

『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45店舗を展開しております。（2019年10月9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変え、香りや鮮度に拘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：45店舗（2019年10月9日現在）

U R L：http://www.gongcha.co.jp