

この秋、ゴンチャの新シリーズ発売！

## デザートのような味わい 「Gong cha Tea Dessert」

第一弾は ”クレームブリュレ”

株式会社ゴンチャ ジャパン（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：前田仁志）は、新商品「Gong cha Tea Dessert」シリーズを発売いたします。ベースとするお茶のおいしさをより一層お楽しみいただける季節の素材を組み合わせた、デザート感覚の新シリーズです。

第一弾は、3種のミルクティーにまろやかなカスタード風味のクレームブリュレ ミルクフォームを合わせた「Gong cha Tea Dessert “クレームブリュレ”」。カラメルクラッシュの香ばしい風味とカリっとした食感も加えた、ゴンチャならではのティーメニューです。秋の味覚、芋・栗・南瓜ならぬ、“タロイモ・栗（マロン）・南瓜（パンプキン）”がお茶の味わいを引き立てます。



### ■ 「Gong cha Tea Dessert」とは

「Gong cha Tea Dessert」は、ゴンチャが提案する“デザートのような味わいのティーメニュー”です。「デザートを味わうように、ゆっくり、じっくり、お召し上がりいただくその時間も楽しんでほしい。」そんな思いで開発しました。

それぞれのティーに合わせた季節感あふれる素材が創りあげる、得も言われぬおいしさ、飲み進めるほどに変化する味わいは、これまでのティーメニューの概念を超え、デザートのようにお楽しみいただけます。

がんばっている自分へのご褒美や親しい人と過ごすひととき、「Gong cha Tea Dessert」が皆さま一人一人のHappinessを彩ります。

## ■「Gong cha Tea Dessert “クレームブリュレ”」について

“Crème brûlée (クレームブリュレ)”は、“焦がしたクリーム”を意味するフランス語です。クリーム、卵黄、牛乳、砂糖、香料などで作った濃厚なカスタードソースを蒸し焼きにした後、表面に砂糖をふりかけ、バーナーなどの直火で表面を焦がした洋菓子のことを指します。

ゴンチャのクレームブリュレ ミルクフォームは、香ばしい風味とカリっとした食感のカラメルクラッシュをのせたまろやかなカスタード風味が“Crème brûlée (クレームブリュレ)”を彷彿とさせる味わいです。

タロ ミルクティー、ブラック ミルクティー、アールグレイ ミルクティーにトッピングされたクレームブリュレ ミルクフォーム、そしてマロン、パンプキンのフレーバーが創り出す「Gong cha Tea Dessert」の世界を、秋の夜長のおうち時間や、仕事や勉強の合間に、ぜひお楽しみください。

## ■カスタマイズについて

ゴンチャならではのバリエーション豊かなカスタマイズは「Gong cha Tea Dessert “クレームブリュレ”」でもお楽しみいただけます。今の気分におすすめのカスタマイズは？このメニューをさらに楽しめる推しカスタマイズは？など、クルーにお気軽にお声がけください。全国のクルーが、「Gong cha Tea Dessert “クレームブリュレ”」をより一層お楽しみいただけるお手伝いをいたします。

## ■「Gong cha Tea Dessert “クレームブリュレ”」展開メニュー

### ●クレームブリュレ マロン アールグレイ ミルクティー

アールグレイティーをベースとした香り高いミルクティーに、秋の味覚として、コクのあるマロンソースを合わせた、リッチな味わいの Tea Dessert です。クリーミーでカラメルクラッシュが香ばしいクレームブリュレ ミルクフォームが、ご褒美感を演出します。



### ●クレームブリュレ タロ ミルクティー

お客さまから復活を望むお声の多かったタロミルクティーが、期間限定で再登場します。アジアで広く愛されるタロミルクティーに、ちょっぴりビターでカリっとした食感のカラメルクラッシュをのせたカスタード風味のクレームブリュレ ミルクフォームをトッピングしました。色のコントラストも楽しい Tea Dessert です。



### ●クレームブリュレ パンプキン ブラック ミルクティー

定番人気のブラックミルクティーに、秋の味覚の一つ、まろやかなパンプキンソースを合わせました。ブラックティーの芳醇な香りとかぼちゃのやさしい甘み、コクのあるクレームブリュレ ミルクフォームの甘じょっぱいクリーミーさが、絶妙な3重奏を奏でる Tea Dessert です。



### ●クレームブリュレ ミルクフォーム (トッピング)

他のメニューとお好みで組み合わせてお楽しみいただける季節限定トッピングとして、クレームブリュレ ミルクフォーム単品もご用意いたしました。

香ばしい風味とカリっとした食感も楽しめるカラメルクラッシュがトッピングされた、まろやかなカスタード味のクレームブリュレ ミルクフォームは、HOT にも ICED にもおすすめの、カスタマイズの楽しみがさらに広がるトッピングです。

※フルーツビネガーを除く全てのドリンクに、追加トッピングとしてご注文いただけます



(画像はイメージです)

## ●HOT

「Gong cha Tea Dessert “クレーンブリュレ”」は、ICEDに加えて、HOTもご用意しております。温かい飲み物やデザートが恋しくなる季節、ぜひ、HOTでもお楽しみください。



(画像はイメージです。実際にご提供する際のカップとは異なります)

## ■販売期間及び商品概要

### ●販売期間

2021年9月16日(木)～2021年11月7日(日)

### ●販売メニュー

通期) 9月16日(木)～11月7日(日) クレーンブリュレ タロ ミルクティー

前期) 9月16日(木)～10月10日(日) クレーンブリュレ マロン アールグレイ ミルクティー

後期) 10月14日(木)～11月7日(日) クレーンブリュレ パンプキン ブラック ミルクティー

※販売期間は変更になる場合があります。詳細は店頭でお尋ねください。

### ●販売店舗

国内ゴンチャ各店舗

※新橋三丁目店、岐阜又丸店の2店舗を除く。

※デリバリーでのお取り扱いはありません。

### ●価格

・クレーンブリュレ タロ ミルクティー	ICED Mサイズ 600円
	HOT Sサイズ 550円
・クレーンブリュレ マロン アールグレイ ミルクティー	ICED Mサイズ 630円
	HOT Sサイズ 580円
・クレーンブリュレ パンプキン ブラック ミルクティー	ICED Mサイズ 600円
	HOT Sサイズ 550円

※甘さのカスタマイズ可。

※氷のカスタマイズ可。

※追加トッピングは2つまで可。

・クレーンブリュレ ミルクフォーム(トッピング) 90円

※フルーツビネガーを除く、全ての商品への追加トッピング可。

(全て税込)

## ■世界有数のグローバルティーブランド「ゴンチャ」

中国では古来、希少な最高品質のお茶を皇帝に献上するしきたりがありました。それは「貢ぐ茶」、つまり「貢茶（ゴンチャ）」と呼ばれ、歴代の皇帝に愛されました。これが「ゴンチャ（Gong cha、貢茶）」というブランド名の由来です。

ゴンチャは2006年に台湾の高雄で誕生。現在、世界で19カ国、1,500店舗を展開し、たくさんのお客様に、上質なお茶を、お好みのカスタマイズで、カジュアルに楽しんでいただいています。日本では2015年に1号店をオープンし、102店舗\*を展開しています。\*2021年9月9日現在



## ■“アジア ティーカフェ”としてのこだわり

ゴンチャでは、上質な茶葉の産地として名高い台湾の阿里山（ありさん）で栽培された茶葉をはじめ、厳選された上質の茶葉を使用しています。茶葉ごとに抽出時の湯温や抽出時間を変え、毎日、店舗で丁寧にお茶を抽出。香りや鮮度にこだわり、抽出後4時間以内のものだけをお客さまに提供しています。

お茶と並ぶゴンチャ自慢の一品が、パール（タピオカ）

です。その輝きが黒い真珠のように見えることから名付けられたとも言われ、ミルクティーとの相性も抜群です。本場台湾から直輸入し、台湾直伝のレシピを用いて、お茶と同様に毎日数回、店舗で丁寧に仕込んでいます。ゴンチャ独特の、大粒で、もちもちとした食感、やわらかな糖の甘みにあふれた、自慢のパール（タピオカ）をぜひお楽しみください。



## ■会社概要

社 名：株式会社ゴンチャ ジャパン

代 表 者：代表取締役社長 前田仁志

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：ティーカフェ事業の運営(商品開発、直営店・FC店運営)

運営店舗数：102店舗（2021年9月9日現在）

U R L：<https://www.gongcha.co.jp>

---

## ■報道関係のお問い合わせ先

株式会社ゴンチャ ジャパン マーケティング本部 広報グループ 岡田 E-mail：[media@gongcha.co.jp](mailto: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

---