

ウインターホリデーを華やかに彩る

Gong cha Tea Dessert 「贅沢ピスタチオ」第2弾！

ゴンチャの限定メニューが心躍るひとときを演出します

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 兼 CEO：角田 淳、以下 GCJ）は、好評販売中の冬季限定メニュー「Gong cha Tea Dessert “贅沢ピスタチオ”」第2弾を12月2日（木）に発売いたします。「W ピスタチオ ウーロン ミルクティー」に加え、ビジュアルも華やかな「ピスタチオ&ストロベリー ブラック ミルクティー」が新登場します。



新メニューの「ピスタチオ&ストロベリー ブラック ミルクティー」は、力強い味わいのブラックティーをベースに、「ピスタチオ」の香ばしくバターのような濃厚な味わいと、カップの内側にコーティングされた果肉感たっぷりのストロベリーソースを、ビジュアルと共に楽しみいただけます。トッピングの「ピスタチオ ミルクフォーム」は、ピスタチオをたっぷり混ぜ合わせた濃厚なミルクフォームに香ばしいピスタチオクラッシュを散らしており、まさに「贅沢に」ピスタチオ&ストロベリーの味わいをお楽しみいただけます。またご好評いただいている「W ピスタチオ ウーロン ミルクティー」との味わいの違いもぜひお試しください。

冬のGong cha Tea Dessert 贅沢ピスタチオ。デザートのようにゆっくり、じっくり、お楽しみください。

■「Gong cha Tea Dessert “贅沢ピスタチオ”」第2弾ラインアップ

●ピスタチオ&ストロベリー ブラック ミルクティー

香り高く、力強い味わいの Gong cha のブラックティーに、優しい甘さと果肉の素材感が特徴のストロベリーソースをストローで混ぜながら楽しむストロベリーミルクティーです。ティーの上にコクのあるピスタチオ ミルクフォームとピスタチオクラッシュをトッピングした、ピスタチオの味を充分に楽しめる Tea Dessert です。緑と赤のクリスマスらしい彩りもお楽しみください。



●W ピスタチオ ウーロン ミルクティー

まろやかな味わいと余韻を楽しめるウーロンティーと、濃厚なコクと芳醇な香りのピスタチオの味わいを楽しむ、ピスタチオ ミルクティー。食感のアクセントにピスタチオクラッシュを散りばめた、まろやかなピスタチオ ミルクフォームをトッピングしています。ピスタチオの味を堪能できる Tea Dessert です。



●ピスタチオ ミルクフォーム

バターのような濃厚なコクが特徴のピスタチオのリッチなミルクフォームに、クラッシュしたピスタチオを散りばめました。全てのお茶のトッピングとしてお楽しみいただけます。



●HOT

「Gong cha Tea Dessert “贅沢ピスタチオ”」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い季節、ぜひ、HOT でもお楽しみください。



(画像はイメージです。HOT は実際にご提供する際のカップとは異なります)

■「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、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ときのアイテムとして、「Gong cha Tea Dessert」がお客様へ Happy なひとときをご提供いたします。

■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 “贅沢ピスタチオ”」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 “贅沢ピスタチオ”」をより一層お楽しみいただけるよう、お手伝いいたします。

※ゴンチャのティーカスタマイズ <https://www.gongcha.co.jp/howto/>

■販売期間及びメニュー概要

●販売期間：2021年12月2日（木）～2022年1月10日（月）

●販売メニュー

- ◎ W ピスタチオ ウーロン ミルクティー 販売中～2022年1月10日（月・祝）
- ◎ ピスタチオ&ストロベリー ブラック ミルクティー 2021年12月2日（木）～12月26日（日）

※販売期間は変更になる場合があります。

●販売店舗

国内ゴンチャ各店舗

※岐阜又丸店を除く

※デリバリーではICEDのみお取り扱いいたします。

HOT およびピスタチオ ミルクフォーム トッピングはデリバリーでのお取り扱いはありません。

●価格

- ◎ W ピスタチオ ウーロン ミルクティー ICED Mサイズ 600円 / HOT Sサイズ 550円
 - ◎ ピスタチオ&ストロベリー 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

- ◎ ピスタチオ 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

※全て税込みです。店内飲食及び持ち帰りとも同じ価格です。

※デリバリー価格はデリバリー請負企業の注文画面でご確認ください。

■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20を超える国や地域で約1,600店舗を展開し、グローバル ティー ブランドとして世界のティーカルチャーの創造をリードし続けています。（2021年10月現在）

日本国内においては、2015年9月に1号店をオープンし、GCJ設立から6年目の2021年7月には100店舗を達成、今後数年以内に国内400店舗を目指して出店を推進しています。



■台湾生まれの“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。



(原宿表参道店 外観)

■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 兼 CEO 角田 淳

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)

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

■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
