

Press Release

Gong chaから クリスマスの贈り物

『いちごピスタチオ ミルクティー&フローズン』

2022年11月10日(木)～ 期間限定販売

株式会社ゴンチャ ジャパン（本社：東京都港区、代表取締役社長：角田淳、以下GCJ）は、2022年11月10日（木）より、『いちごピスタチオ ミルクティー& フローズン』3商品を期間限定にて販売いたします。

〈いちご〉と〈ピスタチオ〉、クリスマスシーズンにふさわしい2つの主役級素材を贅沢に使用した、デザート感たっぷりのティーメニューが、心躍る季節を彩ります。



■ クリスマスを彩る

Gong chaの『いちごピスタチオ ミルクティー』 & 『いちごピスタチオ フローズンティー』

冬の足音と共に街が少しずつ華やぐ頃、Gong chaのホリデーシーズンがスタートします。

今回、Gong chaがお届けするのは、王道素材の〈いちご〉と〈ピスタチオ〉、ティーブランドならではの
上質な〈ティー〉を組み合わせ、昨年よりもバージョンアップさせた、『いちごピスタチオ ミルクティー』
(ICED/HOT)と『いちごピスタチオ フローズンティー』です。

ベースは定番人気の「烏龍 ミルクティー」。香ばしさとほのかな甘みを感じる「烏龍ティー」とミルク感の
バランスの良さで、“よくばり”な主役級の共演をまとめています。

果肉入りの甘酸っぱい「ストロベリーソース」、ぷるぷるとした食感も楽しい「いちごミルクプディング
トッピング」、ロースト感のあるアメリカ産〈ピスタチオ〉を使用した濃厚な「ピスタチオソース」、
そして「烏龍 ミルクティー」の、豪華四重奏。さらにリッチ度をアップさせる「ミルクフォーム」を
トッピングして、ご褒美感をたっぷりと詰め込みました。

2022年のクリスマスシーズン、Gong chaの『いちごピスタチオ ミルクティー&フローズンティー』で、ぜひ、
“よくばり”なひとときをお楽しみください。

👉 『いちごピスタチオ ミルクティー&いちごピスタチオ フローズンティー』 “よくばり”ポイント

① 主役級素材をダブルで投入

ホリデーシーズンの王道〈いちご〉と人気の〈ピスタチオ〉、1つでもメインとなる素材を2つ使用。

② 鮮やかなクリスマスカラー

真っ赤な「ストロベリーソース」、グリーン「ピスタチオソース」、白い雪を想わせる「ミルクフォーム」の色合いが、Happiness溢れるクリスマスを予感させます。

さらに、淡いピンク色の「いちごミルクプディングトッピング」で一層華やかに。

③ ご褒美感溢れる、味わい・香り・食感

コクがあり、香り高い「烏龍 ミルクティー」に、甘酸っぱい「ストロベリーソース」、香ばしく濃厚な「ピスタチオソース」、いちごピューレを使った、ぷるぷる食感の「いちごミルクプディング トッピング」。さらに、ほのかな塩みがアクセントの、口あたりまるやかな「ミルクフォーム」もトッピングしました。素材それぞれのご褒美感を、絶妙なバランスでまとめています。

▷ 先行販売のご案内

上記「いちごピスタチオ ミルクティー&フローズンティー」3商品は、一部店舗先行販売に加えて、国内ゴンチャ全店（岐阜又丸店除く）にて、モバイルオーダー限定先行販売を実施いたします。期間限定の新商品もいち早く体験できる「Gong cha モバイルオーダー」を、ぜひご活用ください。

商品情報

■いちごピスタチオ ミルクティー (ICED/HOT)

甘酸っぱい「ストロベリーソース」、ぷるぷるとした食感の「いちごミルクプディングトッピング」、香ばしく濃厚な「ピスタチオソース」。〈いちご〉と〈ピスタチオ〉、2つの人気素材を一度に愉しめる“よくばり”メニューです。これら主役級素材をまとめたのは、香り高い「烏龍 ミルクティー」。「ミルクフォーム」を混ぜながら召し上がると、味わいの変化もお楽しみいただけます。

ICEDはもちろん、温かいドリンクがうれしい季節にぴったりのHOTもご用意しました。自分へのご褒美に、親しい人と一緒に、『いちごピスタチオ ミルクティー』で至福のひとつときをお過ごしください。



■いちごピスタチオ フローズンティー

「ピスタチオソース」を合わせた「烏龍 ミルクティー」に、「ストロベリーソース」と「いちごミルクプディング トッピング」。さらに「ミルクフォーム」も加えて、フローズンティーに仕立てた、デザート感覚で愉しめるメニューです。温かい室内で召し上がるフローズンティーが、心温まるシーンを彩ります。



■いちごミルクプディング トッピング

いちごピューレを使用した、ミルクィな味わいにぷるぷるとした食感が嬉しい「いちごミルクプディングトッピング」。淡いピンク色とのカラーコーディネートも嬉しいミルクティーはもちろん、ストレートティーにトッピングしても、ひと味違う新たなティーメニューに。特におすすめは、『いちごピスタチオ ミルクティー&フローズンティー』のベースでもある「烏龍 ミルクティー」や、深みある味わいの「ブラックティー」です。温かいドリンクがうれしい季節、HOTへのトッピングもどうぞ。気分やお好みに合わせて、様々なカスタマイズをお楽しみください。



Gong cha

- **サイズ**

いちごピスタチオ ミルクティー	ICED : M	HOT : S
いちごピスタチオ フローズンティー	FROZEN : M	

- **販売価格**

上記3商品	いずれも640円（税込み）	
いちごミルクプディング トッピング	90円（税込み）	

- **販売店舗** 国内ゴンチャ全店（岐阜又丸店を除く）

- **発売日** 2022年11月10日（木）
 - ▷先行販売：11月3日（木・祝）より、新宿ミロード店、アルシェ大宮店
 - ▷モバイルオーダー先行販売：11月7日（月）より、上記商品取り扱い全店にて
新宿ミロード店、アルシェ大宮店は、11月3日（木・祝）より

- **カスタマイズ** 追加トッピングは1つまで可

- **公式WEBサイト** <https://campaign.gongcha.co.jp/ichigo-pistachio2022/index.html>

Gong chaについて

Gong chaは1996年に台湾で生まれました。その名は、いにしへの中国において希少な最高品質のお茶を皇帝に献上したときたり、“貢ぐ茶（ゴンチャ）”に由来します。上質な茶葉で淹れたティーをカジュアルに楽しめる“気分を選ぶティースタイル”を提供するGong chaは、アジアのお茶が愉しめるグローバルティーブランドとして、世界約20か国、1,800店舗以上を展開し、多くのお客さまに愛されています。Gong chaは、これからも、五感を満たす刺激的なティー体験の創造を通じて、お客さまの日常にHappinessをお届けしてまいります。



■ 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 角田 淳
 本社所在地：東京都港区新橋4-11-1 A-PLACE新橋6階
 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：123店舗（2022年11月1日現在）
 U R L：<https://www.gongcha.co.jp>



報道関係のお問い合わせ先

ゴンチャ ジャパンPR事務局 (株式会社イニシャル内) 担当：菊池(050-5235-4941)、菱沼(050-5236-9584)
 TEL : 03-5572-6316 FAX : 03-5572-6065 E-MAIL : Gongcha_pr@vectorinc.co.jp
 株式会社ゴンチャ ジャパン 広報：岡田 media@gongcha.co.jp TEL : 080-7195-3644

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