

Press Release

2014.11

株式会社銀座立田野

中央区銀座7-8-7

Tel. 03-3571-1400 Fax. 03-3571-5800

広報担当 佐久間（さくま）

創業明治二十八年。今も手づくりにこだわり続ける老舗甘味処銀座立田野より
老舗の甘味処が提案する新しい冬のスイーツ・
三味楽しめる「抹茶のアフォガード」
日本の茶鑑定士の最高峰「茶匠 森田治秀氏」が厳選した
「天の極」を贅沢に使用した抹茶シリーズを全店で発売開始



創業以来119年、今も手づくりにこだわり続ける老舗甘味処銀座立田野(本社:中央区)は、12月1日より日本の茶鑑定士の最高峰「茶匠 森田治秀氏」が厳選した究極の抹茶「天の極」を堪能出来る抹茶シリーズを全店舗で発売開始致します。

数ある厳選抹茶シリーズの中から、寒い冬のお勧めは「宇治の濃厚抹茶アフォガード」です。濃厚な抹茶のアイスに立田野自慢の粒あん、ホイップクリーム。そこへ温かいお抹茶をかけて頂く絶品となっています。「茶匠 森田治秀氏」が厳選ブレンドし白で挽いた甘みと程よい苦みを活かした濃厚な味わいの抹茶「天の極」を存分に味わえる、この冬お勧めの商品です。その他、「宇治抹茶ばふえ和(なごみ)」や、宇治抹茶あんみつなど銀座立田野と「茶匠 森田治秀氏」の「コラボレーション」による抹茶シリーズをご用意しております。

抹茶のアフォガードのこだわり

- ・「茶匠 森田治秀氏」が厳選した「天の極み」を贅沢に使用した抹茶を使用
- ・立田野が119年こだわり続けている、ふっくらとしたそして甘み豊かなあんこを使用
- ・抹茶のアイス、続いてアフォガード、最後は抹茶でしめる。一度で三味楽しめる贅沢なスイーツ

本リリースに関するお問合せ

取材依頼、画像貸し出し、何かご不明な点等ございましたらお気軽にお問合せくださいませ。

PR 担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋 E-mail : igarashi@a-ms2.com

住所 : 〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

TEL : 03-5436-7636 携帯 : 090-1761-1417 FAX : 03-5436-7637

Press Release

2014.11

株式会社銀座立田野

中央区銀座7-8-7

Tel. 03-3571-1400 Fax. 03-3571-5800

広報担当 佐久間（さくま）



「茶匠 森田治秀」とは

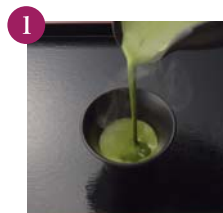
第17回全国茶審査技術競技大会に出場(当時19歳)史上最年少優勝で農林水産省獲得。20年連続全国大会出場記録。1994年に茶審査技術9段に認定。第28回全国大会、第39回全国大会優勝、計3回の全国優勝記録

宇治の濃厚抹茶アフォガード

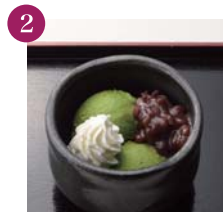


価格: 本体980(込1,059円)

特徴: 抹茶アイスに温かい抹茶「天の極」を少しずつかけながら召し上がって頂くアフォガードの抹茶バージョンです。濃い抹茶アイスと立田野特製あずき、ホイップを添えることで濃厚な味わいをお楽しみ頂けます。



1
まずは、抹茶として「天の極」をお楽しみください。お茶の甘味が口の中に広がります。



2
次に抹茶アイスとして、お召し上がりください。抹茶の味がしっかりとしたアイスです。



3
抹茶アイスに、温かい抹茶「天の極」を少しずつかけながら、アフォガードとしてお召し上がりください。立田野のあんことの絶妙なバランスをお楽しみください。

立田野のあんこについて

あずきは季節によって固さが変わる。だから、練り方だって変わります。あんこを練る時間は、およそ5時間。その「およそ」が命です。あずきは、季節によって固さや水分が違います。その特性をちゃんとわかって、手で加減しながら練っていくこと。5時間15分で練り上げるのがいいのか、4時間55分で練り上げるのがいいのか。その加減は、長年経験を積んできた、手の感触でしか、わかりません。どんなときでも、同じおいしさのあんこをつくる。そのために、立田野は創業以来およそ120年、手づくりにこだわっています。

本リリースに関するお問合せ

取材依頼、画像貸し出し、何かご不明な点等ございましたらお気軽にお問合せくださいませ。

PR 担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋 E-mail: igarashi@a-ms2.com

住所: 〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

TEL: 03-5436-7636 携帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637

Press Release

2014.11

株式会社銀座立田野

中央区銀座7-8-7

Tel. 03-3571-1400 Fax. 03-3571-5800

広報担当 佐久間（さくま）

抹茶シリーズ



商品名: 宇治抹茶ばふえ 和(なごみ)
価格: 本体1,280(込1,383円)
特徴: 茶匠の厳選したお茶を使用した抹茶アイス、わらび餅、抹茶バウムクーヘン、抹茶さくろーる、抹茶ゼリーを一度に召し上がれる、ボリュームたっぷりのパフェです。立田野自慢のつぶ餡と一緒に召し上がりください



商品名: 宇治抹茶あいすあんみつ
価格: 本体880(込951円)
特徴: 茶匠の厳選した抹茶で作った抹茶ゼリーと、立田野自慢の寒天の食感が絶妙更に、濃厚な抹茶アイスと粒あん、白玉がトッピングされた贅沢なあんみつです。お好みで黒蜜をかけてお召し上がりください。



商品名: 宇治のお抹茶～天の極～
価格: 本体780円(込843円)
特徴: 茶匠がおすすめする、甘味メニューと相性の良い抹茶「天の極」濃厚で香り豊かなお抹茶をお楽しみください。



銀座立田野(ぎんざ たつたの)について

創業明治28年。力士であった立田野竹奈(たつたの たけまつ)が、角界引退後、創業した甘味処。手づくりにこだわり、国内一級品の素材を使い「あんみつ」、「ところてん」、「おしろこ」、「かき氷」などの甘味を提供しています。立田野の1番の自慢は、あんみつです。とくにあんこと寒天はどこよりもこだわりがあり、あんこには北海道富良野のあずきを取り寄せ、中でも大粒のあずきを選んで使用し、寒天は伊豆の3つの天草(あらめ、ほそめ、あおくさ)を、毎朝煮て作っています。現在は、東京を中心に7店舗を展開。

本リリースに関するお問合せ

取材依頼、画像貸し出し、何かご不明な点等ございましたらお気軽にお問合せくださいませ。

PR 担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋 E-mail: igarashi@a-ms2.com

住所: 〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

TEL: 03-5436-7636 携帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637