



【報道関係各位】

2022年8月3日

大好評の「綾鷹カフェ」で、暑い夏に心ほぐれる夏の「涼」を提案  
**有名スイーツ専門家・あまい けいきさん考案レシピ公開！**  
**今年注目のスイーツを取り入れた「綾鷹カフェ」“涼活”アレンジ**

シリーズ初のチルドカップでひんやりおいしい  
 「綾鷹カフェ 抹茶ショコララテ」が8月29日(月)からコンビニを中心に発売開始  
 氷点下の「綾鷹カフェ」が楽しめる「新体験の味わい！氷点下の綾鷹カフェ ドリンクスタンド」オープン

コカ・コーラシステムは、緑茶ブランド「綾鷹」から誕生した、素材と製法にこだわった本格的なカフェメニュー「綾鷹カフェ」のサマーキャンペーンを展開し、冷やしてもおいしい夏の「涼」の楽しみ方を発信しています。

その一環として、有名スイーツ専門家あまい けいきさんが考案した「綾鷹カフェ」ひんやり“涼活”アレンジレシピの公開、シリーズ初のチルドカップ飲料「綾鷹カフェ 抹茶ショコララテ」の発売、そして雪ふわが楽しめる氷点下の「綾鷹カフェ」を期間限定でオープンする「新体験の味わい！氷点下の綾鷹カフェ ドリンクスタンド」でお試しいただけます。



京都・宇治の老舗茶舗「上林春松本店」とスペシャルティコーヒー専門店「猿田彦珈琲」が監修する「綾鷹カフェ」シリーズは、発売から15ヵ月で2億本\*を突破し、大変好評いただいています。シリーズ第一弾「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」と第二弾「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」は、厳選された上質素材と独自製法へのこだわりから、カフェで飲むような素材の良さを引き出した本格的な味わいが特長です。PET ボトルでそのままお飲みいただくだけでなく、お客様の好みや季節にあわせたアレンジで、PET ボトル飲料としては新しい飲用体験を提案してきました。この夏は、そんな「綾鷹カフェ」だからこそ、冷やしてもおいしい夏の楽しみ方を発信するサマーキャンペーンを実施しています。

今回新たに公開する「綾鷹カフェ」ひんやり“涼活”アレンジレシピは、120本以上のTVに出演し、これまで2万3000食以上食べ歩いたスイーツマニアで知られるスイーツ専門家のあまい けいきさんが考案しました。今年注目の“ハイブリットスイーツ”や“あんバタースイーツ”などを取り入れ、「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」を使用した「ハイブリットアシェットデセール仕立て 抹茶ラテモンブランプリン」と、「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」を使用した「ぷるんと新食感 ほうじ茶ラテあんバターアイス」になります。

また、8月29日(月)からコンビニエンスストアを中心に発売する「綾鷹カフェ」初のチルドカップ飲料「綾鷹カフェ 抹茶ショコララテ」は、「上林春松本店」と「猿田彦珈琲」が監修し、厳選国産抹茶100%とリッチなショコラの味わいが贅沢で癒される味わいが楽しめます。

さらに、8月8日(月)から21日(日)は、「オダイバ冒険アイランド2022」にて、「新体験の味わい！氷点下の綾鷹カフェ ドリンクスタンド」をオープンし、過冷却専用のクローズドタイプのクーラー「アイスコールドクーラー」から氷点下の「綾鷹カフェ」を提供します。氷点下で雪のようにフワフワとした口どけの、新感覚の「綾鷹カフェ」が体験できます。

今年の夏は、冷やしてもおいしい「綾鷹カフェ」シリーズで、心ほぐれる夏の「涼」をお楽しみください。

\*2021年3月22日～2022年6月14日(出荷ベース・自社データ)綾鷹カフェ 抹茶ラテ・ほうじ茶ラテ 440/280mlPET 合計

## ■スイーツ専門家・あまい けいきさん考案、「綾鷹カフェ」“涼活”アレンジレシピについて

16年間毎日スイーツを食べ続け、2万3000食以上を食べ歩いたスイーツ専門家として、TVに120本以上出演するなど、スイーツ界で活躍されているあまい けいきさんに、今年注目のトレンドスイーツを取り入れた「綾鷹カフェ」のアレンジレシピを考案いただきました。猛暑日が続く今年の夏にぴったりな“涼活”アレンジレシピをお楽しみください。

### <あまい けいきさんコメント>

今年の夏は本当に暑いので、簡単にひんやり楽しめる“涼活”アレンジレシピに挑戦しました。「綾鷹カフェ」は、本格的で濃厚な味わいだからこそ、冷やしても、アレンジしてもおいしいので、トレンドを意識して、今流行りの“ハイブリットスイーツ”や“あんバタースイーツ”を取り入れてみました。この夏にぴったりの心ほぐれる“涼活”アレンジレシピが完成しました。是非たくさんの方にお試しいただき、涼しんでいただけると嬉しいです。

### <あまい けいきさん考案・「綾鷹カフェ」“涼活”アレンジレシピ>

#### 1) 「ハイブリットアシェットデセール仕立て 抹茶ラテモンブランプリン」

モンブランとプリンを「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」に浮かべた、デセール仕立てのハイブリッドな抹茶スイーツです。



#### 材料(2個分)

- 抹茶プリン
  - ・「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」 400ml
  - ・粉ゼラチン 10g
- 抹茶モンブランクリーム
  - ・白あん 100g
  - ・粉末抹茶 小さじ 1/4
  - ・お湯 小さじ 1

### 作り方

#### ■ 抹茶プリン

- ① 「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」を耐熱容器に入れてゼラチンを振り入れ、5分ほどおいてふやかす
- ② 500Wの電子レンジで1分30秒加熱し、取り出して混ぜる(ゼラチンが溶けていない場合は10秒ずつ追加で加熱する)
- ③ ②を茶こしで濾しながら、プリンカップに分け入れる
- ④ 粗熱が取れたら、冷蔵庫で固まるまで(2~3時間冷やす)

#### ■ 抹茶モンブランクリーム

- ① 粉末抹茶はお湯を加えてよく溶かしておく
- ② ボウルに白あん、①を入れて滑らかになるまで混ぜる

#### ■ 盛り付け

- ① プリンはスプーンでフチを1周抑えてから、型の底をお湯で少し温め、皿に逆さまに出す
- ② 上に抹茶モンブランクリームを絞り出す
- ③ よく冷やした「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」50mlをプリンの周りに注ぐ

## 2) 「ぷるんと新食感 ほうじ茶ラテあんバターアイス」

「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」に粒あんとバターをたっぷり入れ込んだ、喉ごしのよい、ぷるんとした新食感のアイスクャンディーです。本格的なほうじ茶ラテを楽しめる「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」と、今注目の粒あんとバターを組み合わせたハーモニーが絶品です。



### 材料(180ml 型 2 個分)

・「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」	50g
・生クリーム	40g
・グラニュー糖	25g
・粉ゼラチン	3g
・水	大さじ 1
・コンデンスミルク	50g
・お湯	大さじ 3
・粒あん	30g
・バター	15g

### 作り方

型をよく冷やしておく。

- ① 大さじ 1 の水でふやかしたゼラチンを 500w で 20 秒程度レンジに掛けて溶かす
- ② ボウルに「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」と生クリーム・グラニュー糖を入れて、500W の電子レンジで 1 分 50 秒加熱し(沸騰しないように注意) ①のゼラチンを加えてよく混ぜる
- ③ ボウルにお湯、コンデンスミルク、②を加えて良く混ぜ、一度茶漉しで濾す
- ④ 粒あんとバターを混ぜ合わせ、半量を③に入れる
- ⑤ ④のボウルの底を氷水に当ててよく冷やす
- ⑥ ⑤を型に入れ、粒あん+バター(残りの半量)を加える
- ⑦ 型ごと 2~3 回台に落して型の中の空気を抜き、棒をさして冷凍庫で 6~8 時間程度冷やし固める
- ⑧ アイスが固まったら、型を水につけてから手で少し温めて棒を引っ張って型から取り出す

### ■「綾鷹カフェ 抹茶ショコララテ」について

8 月 29 日(月)からコンビニエンスストア中心に発売される「綾鷹カフェ」シリーズ初のチルド製品「綾鷹カフェ 抹茶ショコララテ」は、京都宇治の老舗茶舗「上林春松本店」とスペシャルティコーヒー専門店「猿田彦珈琲」が監修し、カフェで楽しめるような本格的な抹茶ショコララテです。素材には、「上林春松本店」の協力のもと厳選した国産抹茶を 100%使用し、抹茶とショコラの贅沢で濃厚なおいさで、心ほぐれる時間をお届けする、チルドタイプの新しいラテです。



### <製品概要>

- 製品名 : 綾鷹カフェ 抹茶ショコララテ
- 品名 : 乳飲料
- 原材料名 : 乳等を主要原料とする食品(国内製造)、砂糖、チョコレート、乳製品、緑茶(抹茶)、デキストリン、クリーミングパウダー、植物油脂、酵母エキス/乳化剤、香料、セルロース、pH 調整剤、安定剤(カラギナン)、調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分・大豆を含む)

### ■栄養成分表示(1本(190g)当たり):

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
145kcal	2.9g	5.9g	20.1g	0.2g

### ■パッケージ/メーカー希望小売価格(消費税別): 190g/210 円

### ■発売日 : 2022 年 8 月 29 日(月)

### ■販売チャネル : コンビニエンスストアを中心に販売

## ■オダイバ冒険アイランド2022「新体験の味わい！氷点下の綾鷹カフェ ドリンクスタンド」について

8月8日(月)から21日(日)は、「オダイバ冒険アイランド2022」(お台場・フジテレビ本社屋1階フジテレビモール)にて、「新体験の味わい！氷点下の綾鷹カフェ ドリンクスタンド」をオープンします。「綾鷹カフェ」をご購入いただいたお客様は、過冷却専用のクローズドタイプのクーラー「アイスコールド クーラー」で氷点下に冷やした「綾鷹カフェ」をお試しいただけます。この機会にぜひ雪のようにフワフワとした口どけが特徴の氷点下の「綾鷹カフェ」をお楽しみください。

### <実施概要>

#### ・期間

2022年8月8日(月)～21日(日) 10:00～18:00

※当日販売数が売り切れ次第終了

※初日8月8日(月)のみ12:00からオープン

#### ・場所

フジテレビ本社屋1階 フジテレビモール

東京都港区台場2-4-8

#### ・販売価格

「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」(440ml PET)

「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」(440ml PET) 200円/1本(消費税込)

※別途、「オダイバ冒険アイランド」の入場料がかかります。



## ■「綾鷹カフェ」シリーズについて

2021年、「お茶をもっと自由に、もっと楽しく」という思いをもとに、「綾鷹」から誕生したのが「綾鷹カフェ」シリーズです。厳選された上質素材と独自製法にこだわった「綾鷹カフェ」は、忙しい毎日を送る現代の生活者が心のやすらぎを求め、自然体でいられる場所のひとつとして浸透してきた“カフェ”に着目し、京都・宇治の老舗茶舗「上林春松本店」とスペシャルティコーヒー専門店「猿田彦珈琲」の監修によって、お茶の新しいおいしさとカフェに求めるやすらぎをお届けします。シリーズ第一弾の「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」、第二弾「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」いずれも、独自製法によってお茶の素材の良さを引き出した本格的なおいしさで、いつでもどこでも、気持ちをほぐして前向きな気分になれる和素材のラテ飲料になります。



「綾鷹カフェ 抹茶ラテ」	「綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ」
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>440mlPET</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>280mlPET</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>440mlPET</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>280mlPET</p> </div> </div>
<p>宇治の老舗茶舗「上林春松本店」の協力のもと、厳選した国産抹茶 100%を贅沢に使用し、他にはない濃厚な味わいを楽しめます。また、緑茶「綾鷹」で使用している抹茶よりも大きい粒度で、口当たりや味わいを抹茶ラテに最適化し、そこに国産牛乳やミルクブースト技術を駆使し、スペシャルティコーヒー専門店「猿田彦珈琲」監修のもと、上品な口当たりのミルクテイストに仕上げています。製法にもこだわり、コカ・コーラ社独自の技術によって贅沢で本格的な抹茶の味わいを提供しています。</p>	<p>宇治の老舗茶舗「上林春松本店」の協力のもと、厳選した国産粉ほうじを 100%使用。また、抹茶の原料である碾茶をほうじた原料を一部使用し、他にはないコクのある濃厚な味わいを実現しました。コカ・コーラ社独自の製法で、国産牛乳やミルクブースト技術を駆使し、スペシャルティコーヒー専門店「猿田彦珈琲」監修のもと、ほうじ茶の風味を引き立てる上品な口当たりのミルクの味わいと、口の中で広がるほうじ茶ならではの自然な香ばしい香りをお楽しみいただけます。</p>

「綾鷹カフェ」に関する最新情報は下記アカウントをご参照ください。

公式サイト : <https://www.ayataka.jp/cafe/>

公式 Twitter : <https://twitter.com/ayatakaJP>

公式Instagram : <https://www.instagram.com/ayatakajp/>

### ■15周年を迎える「綾鷹」ブランドについて

2007年10月に誕生した「綾鷹」は、創業450年の歴史を誇る京都・宇治の老舗茶舗「上林春松本店（かんばやししゅんしょうほんてん）」の協力のもと開発された、急須でいれたような本格的なお茶の味わいを目指す緑茶ブランドです。

「綾鷹」の味わいは、①上林春松本店の伝統の技である“合組（ごうぐみ）”茶葉を組み合わせる技術、②「綾鷹」独自のにごりの製法、③原材料として使用する茶葉の味わいと品質を上林春松本店とコカ・コーラ社で最終確認する“茶葉認定式”という3つのこだわりによって実現されています。誕生以来、旨み、渋み、苦みのバランスがとれた本格的なおいしさで多くのみなさまから大変ご好評いただいております。

## <製品概要>

- 製品名 : 綾鷹カフェ 抹茶ラテ
- 品名 : 清涼飲料水
- 原材料名 : 牛乳(国内製造)、砂糖、脱脂粉乳、緑茶(抹茶)、植物油、脱脂濃縮乳加工品、デキストリン、食塩/セルロース、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、カゼインNa、香料、着色料(クチナシ、紅花黄)

### ■栄養成分表示(100ml 当たり):

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
42kcal	0.6g	0.9g	7.9g	0.1g

- パッケージ/メーカー希望小売価格(消費税別): 440mlPET/146 円  
280ml 広口 PET/139 円(自動販売機のみ)

- 製品名 : 綾鷹カフェ ほうじ茶ラテ
- 品名 : 清涼飲料水
- 原材料名 : 牛乳(国内製造)、砂糖、脱脂粉乳、緑茶(国産)植物油、脱脂濃縮乳加工品、デキストリン、食塩/セルロース、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、カゼインNa、香料

### ■栄養成分表示(100ml 当たり):

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
39kcal	0.7g	0.8g	7.3g	0.1g

- パッケージ/メーカー希望小売価格(消費税別): 440mlPET/146 円  
280ml 広口 PET/139 円(自動販売機のみ)