

報道関係者各位

株式会社ロマンライフ
2022年4月26日(火)

京都スイーツの定番「茶の菓」がつるんと喉ごしよい夏菓子に！
ひんやりお濃茶ジュレ「夏茶の菓」5月18日(水)から期間限定販売

株式会社ロマンライフ(京都市山科区)が運営する洋菓子店「京都北山 マールブランシュ」は、京都スイーツの定番 お濃茶ラングドシャ「茶の菓」をイメージしたひんやり冷たいジュレ「夏茶の菓」を、2022年5月18日(水)より京都市内のマールブランシュ各店舗にて販売いたします。

さらに同日5月18日(水)からスタートする大丸東京店をはじめ、東京、福岡、名古屋での期間限定催事でも、販売いたします。



【左】：夏茶の菓「涼」税込¥1,080 / 【中】：夏茶の菓「茶」税込¥1,080 / 【右】：夏茶の菓「贅」税込¥2,160

マールブランシュの名物「茶の菓」を、夏でも涼やかに美味しく

京 宇治 白川の厳選茶葉をはじめとする宇治抹茶を、のどごし良く仕立てた3種のお濃茶ジュレが誕生しました。

2007年のお濃茶ラングドシャ「茶の菓」発売時から、お茶の生産者の皆さんと共に歩んできたマールブランシュだからこそお届けできる豊かなお濃茶の味わい。熱に弱い宇治抹茶の繊細な風味や色を逃さず、ひんやり夏のスイーツに仕立てました。

お濃茶ならではの奥行きのある濃厚さや香りを感じながらも、つるんとすっきりとした後口。ミルクレーンやホワイトチョコレートとのガナッシュとあわせることで、茶の菓ならではのミルク感あふれるまろやかな味わいが優しく広がります。

定番の「茶の菓」、夏限定の「涼茶の菓」、そして「贅沢茶の菓」。3種のお濃茶ラングドシャをイメージした、マールブランシュのオリジナリティあふれるお濃茶ジュレとともに、京の夏を涼やかに過ごしてください。



「涼茶の菓」をイメージ

濃厚なお濃茶ソースとお濃茶ゼリーに爽やかなミントゼリーとパンナコッタを重ねました。ミントの清涼感あるすっきりとした後口をお楽しみください。

夏茶の菓「涼」

税込 ¥1,080 (本体価格 ¥1,000)



「茶の菓」をイメージ

お濃茶のパンナコッタやゼリー、ソースと一緒にミルクレーンやホワイトチョコレートのガナッシュと生クリームたっぷりのパンナコッタを重ねました。香り高いお濃茶とミルク感あふれるまろやかな「茶の菓」の味わいを涼やかに楽しんでください。

夏茶の菓「茶」

税込 ¥1,080 (本体価格 ¥1,000)



「贅沢茶の菓」をイメージ

農林水産大臣賞受賞の茶農家さんをはじめとする特別な茶葉を使用。甘味と旨味のバランスがよい「さみどり」品種のお濃茶ゼリーとお濃茶ソースを贅沢に使い、ホワイトチョコレートのガナッシュを重ねました。

夏茶の菓「贅」

税込 ¥2,160 (本体価格 ¥2,000)

<「夏茶の菓」販売情報>

商 品 名 夏茶の菓「茶」／夏茶の菓「涼」／夏茶の菓「贅」
価 格 「茶」、「涼」：税込 ¥1,080（本体価格 ¥1,000）
「贅」：税込 ¥2,160（本体価格 ¥2,000）
販 売 店 舗 マールブランシュ京都北山本店、ロマンの森、加加阿 365 祇園店、京都高島屋店、大丸京都店、
八条口店、ジェイアール京都伊勢丹店 [ロマンの森カフェ]、
清水坂店（要予約）、嵐山店（要予約）、ジェイアール京都伊勢丹店 [ショップ]（要予約）、京都タワーサンド店（要予約）
販 売 期 間 2022 年 5 月 18 日（水）～9 月下旬頃まで

<催事情報・スケジュール ～東京や博多、名古屋などでの販売も決定～ >

京都市内の直営店のほかにも、以下の催事会場でも順次販売を予定しております。

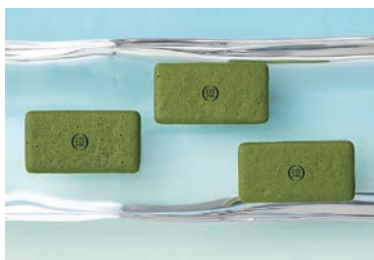
■大丸東京店 1 階 催事会場（MVP スイーツ）
〒100-6701 東京都千代田区丸の内 1-9-1
2022 年 5 月 18 日（水）～ 2022 年 5 月 31 日（火）
<営業時間>10:00 - 20:00

■大丸福岡天神店 本館地下 2 階北側連絡通路
〒810-8717 福岡県福岡市中央区天神 1-4-1
2022 年 6 月 15 日（水）～ 2022 年 6 月 28 日（火）
<営業時間>10:00 - 20:00

■ジェイアール名古屋タカシマヤ 地下 1 階イベントスポット
〒450-6001 愛知県名古屋市中村区名駅一丁目 1 番 4 号
2022 年 7 月 13 日（水）～ 2022 年 7 月 26 日（火）
<営業時間>10:00 - 20:00

■西武池袋本店 西武食品館地下 1 階（中央 B8）= 光の時計口 特設会場
〒171-8569 東京都豊島区南池袋 1-28-1
2022 年 7 月 20 日（水）～ 2022 年 8 月 2 日（火）
<営業時間> [月～土] 10:00 ～ 21:00 / [日・祝休日] 10:00 ～ 20:00
※営業日、営業時間については各商業施設等のホームページでご確認ください

<参考情報 ～3つのお濃茶ラングドシャ～ >



夏のお濃茶ラングドシャ
「涼茶の菓」

京都 木津川沿いの河川敷で育った、力強い旨味と深い銜え色が特長のミネラル豊富なく川の茶葉>を使用。ホワイトチョコレートを生地に「練り込む」ことで、キレの良い苦味とほのかな乳味が目立ちます。キリッと軽快な食感と奥行きのある、夏限定のラングドシャです。



お濃茶ラングドシャ
「茶の菓」

京都 宇治 白川の厳選茶葉をはじめとする宇治茶を使用。色・味・香りを極めたお濃茶を、シェフの技と五感で繊細な口どけのラングドシャに。ミルク感豊かなオリジナルのホワイトチョコレートを挟み、<山の茶葉>の香りとお濃茶の風味を際立たせました。国内外で愛される京都土産の定番です。



口切お濃茶ラングドシャ
「贅沢茶の菓」

その年の初夏に収穫した茶葉だけ、いわば「抹茶の新茶」を使ったラングドシャ。日本一の茶鑑定士が吟味し仕立てた、甘味と旨味が凝縮された「さみどり」品種の一番茶に限定した品質の良い茶葉を贅沢に使用しています。摘み取った茶葉を半年間寝かせ 11 月に取り出す、お抹茶の新茶。その年の旬を味わう一期一会の茶の菓です。

このリリースのお問い合わせ先

株式会社ロマンライフ 広報部 秋田博一・横井彩夏

TEL: 075-582-5105 FAX: 075-582-3090 MOBILE: 070-1539-5220 MAIL: pr@romanlife.co.jp
マールブランシュ www.malebranche.co.jp - 侘家古曆堂 www.wabiya.com