

## 宇治茶の生産地、京都・和東町に新規オープンしたカフェにて、 和東町産抹茶を使ったサイクリスト向けメニューが新登場！

D-matcha 株式会社(本社:京都府相楽郡和東町、代表取締役:田中 大貴、以下 D-matcha)は、和東町で生産されたお茶を和東町にて味わうことのできるカフェ「d:matcha Kyoto CAFE&KITCHEN」を、2017年4月25日にオープンしました。

2017年5月3日より、和東町を訪れるサイクリストの方の栄養補給にと、和東町産抹茶を使ったエナジーバーやトレイルミックス、抹茶系スポーツドリンクの提供を開始致します。

### ■店舗名

d:matcha Kyoto CAFE&KITCHEN(ディーマツチャキョウトカフェアンドキッチン)



### 【店舗情報】

店舗名:d:matcha Kyoto CAFE&KITCHEN

ヨミ:ディーマツチャキョウトカフェアンドキッチン

住所:京都府相楽郡和東町釜塚京町 17 番地

営業時間:11:00-16:00

定休日:水・木曜日(2017年5月3日・4日は休まず営業致します)

電話番号:0774-74-8205

HP URL:<https://dmatcha.jp/>

メールアドレス:[info@dmatcha.com](mailto:info@dmatcha.com)

■2017年5月3日より登場する新メニュー

・エナジーバー(抹茶味)・・・250円



・トレイルミックス(抹茶／ゆず味)・・・180円

抹茶味

ゆず味



・抹茶系スポーツドリンク「E-MATCHA」・・・300円



※画像は盛り付けイメージです。店頭では個別包装して販売しております

※使用する抹茶・ゆずは100%・和東町産を使用

※全品テイクアウトOK

※価格は税込で、2017年5月現在のものです

※店内・店外のイートスペースでご飲食頂けます

## ■店舗オープンの背景・D-matcha 株式会社の自己紹介

2017.4～2018.3 は「お茶のスペシャルイヤー」として、京都府南部、宇治茶のふるさと 12 市町村を舞台にお茶に関する様々なイベントが開かれることとなっています(お茶の京都博)。

参考 URL:お茶の京都博 <http://ochahaku.kyoto/>

近年ますます注目を集めるお茶に着目し、日本茶のある暮らしを実現するというミッションを掲げ、D-matcha 株式会社は 2016 年に設立されました。和東町のお茶の美味しさにほれ込み、和東町に移住した6人のメンバーで構成される、平均年齢 29 歳の生まれたての農業法人です。

日ごろは農作業に従事しつつ、伝統的な日本茶の美味しさや、茶が備える健康機能性などを WEB サイトで伝えるとともに、現代人の感覚にフィットした新しい無香料のブレンドティーなどの商品を企画・デザインし、販売してまいりました。また、設立1年目にして、国内での販売はもちろん、アメリカをはじめとした海外での茶の販売を行っています。

この 2017 年 4 月 25 日、お茶が生産される和東町の現場にて、和東町の良質なお茶を気軽に味わってほしいという思いから、和東町産のお茶を 100%使用するカフェを新たにオープン致しました。

## ■店舗の特長

### 1、提供するお茶はすべて、和東町産 100%

和東町は「宇治茶」と呼ばれるお茶の約4割を生産する、昔から良質なお茶が収穫できることで有名なお茶処です。D-matcha では、和東町で生産されたお茶だけを使用し、商品を製造・販売しています。



## 2、素材は和東町産をはじめとした京都・近隣の素材を使用。農家ならではのネットワークを活かしたこだわりの品揃え

お茶以外の商品も、地産地消になるように、和東町産や近隣地域の素材をできる限り使用しています。例えば、和東町で生産された堀川ごぼうやゆず、お茶でいぶしたソーセージなどを積極的にメニューや商品に使用。また、自らが農家でもある D-matcha ならではのネットワークを活かし、全国のつながりのある農家から直接仕入れることで、良質な産品をお求めやすい価格で提供致します。

例：和東町でとれた堀川ごぼうをドライチップにし、ほうじ茶に加えたブレンドティー



例：和東町産・碾茶(てんちゃ)をふりかけにトッピング・汁無し担々麺



※碾茶・・・抹茶の原料となる茶葉。碾茶をパウダー状に挽くことで抹茶となります



### 3、お茶に関わるすべての工程を、一気通貫で行うチーム

D-matcha では、茶畑での農作業から、企画・加工・販売・輸出作業など、お茶に関わる全ての工程を自らの会社で行っています。そのため、各ステークホルダーからの声を真摯に受け止め、全行程にて日々改良を続けるチームです。このたび和東町で店舗をオープンし、直接消費者からの声をお聞きすることで、お茶商品の企画はもちろん、茶畑での農作業の方法にまで反映し、美味しいお茶づくりへのたゆまぬ追及を続けてまいります。

