

世界初！「碾茶(てんちゃ)マシマシ汁無し担々麺」を お茶の産地・和束町にて提供スタート！

～抹茶の原料となる碾茶をたっぷりトッピング、健康効果も◎～

D-matcha 株式会社(本社:京都府相楽郡和束町、代表取締役:田中大貴、以下「D-matcha」)は、和束町にて運営するdmatcha Kyoto CAFE & KITCHEN(2017年4月オープン)にて「碾茶マシマシ汁無し担々麺」の販売をスタート致しました。香ばしく旨味をたっぷり含んだ碾茶の味わいが汁無し担々麺と絶妙にマッチし、お茶の産地ならではのグルメを求める観光客の方にご好評いただいております。



碾茶マシマシ汁無し担々麺の発売に至った背景

1. 碾茶(てんちゃ)とは？消費者に流通しない抹茶の原料となる茶葉

碾茶とは抹茶の原料となる茶葉を指します。煎茶などとは異なり、製造の過程で「揉む」ことがないために茶葉はヒラヒラと枯れ葉状になることが特徴です。碾茶を石臼などで挽いて粉末状になったものが「抹茶」であり、碾茶の状態では消費者へ流通することはほとんどありません。

栽培方法の特徴は「覆い」があります。これは、茶葉を収穫する前に茶の木に覆いを被せることで日光を遮断し、お茶がもつ旨味成分「テアニン」が苦みを感じる成分「カテキン」になることを防ぐ技術のことで、収穫される碾茶は覆いの工程を経ているために旨味成分をたっぷり蓄えています。

碾茶をそのまま口に含むと、サクサクとした香ばしさとともに、爽やかで青々しいほのかな苦みと、噛み締めれば噛み締めるほどに旨味成分が溶け出てきます。



2. 和束町の碾茶生産量は全国的にトップクラス

農林水産省の統計によると、碾茶が含まれる茶の種別「おおい茶」の生産量では京都府が全国生産量 No.1(※1)であり、かつ和束町は京都府の市町村の中でトップクラスの生産量を誇ります(平成28年京都府茶業統計によると、京都府のてん茶生産量 1526tのうち、和束町の実産量は 725tと約 47%を占める(※2))。様々な品種の碾茶が茶農家の情熱と創意工夫をもって栽培されており、量だけではなく質もまたトップクラス。日本茶の世界で高い評価を得ています。

(※1 農林水産統計 http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kome/attach/pdf/index-11.pdf)

(※2 京都府茶業統計 http://www.pref.kyoto.jp/nosan/documents/h28_chagyoutoukei_1.pdf)



3. 碾茶の一大産地ならではの、碾茶を美味しく味わって体験

D-matcha はお茶が生産される和束町の現場にて、和束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、和束町産のお茶を 100%使用するカフェを 2017 年4月にオープン致しました。オープン当初より、フードメニューにも碾茶をふりかけにしてトッピングするなど、産地のお茶を使用することを随所に心掛けていましたが、このたび和束町でも新茶の収穫が始まり、良質な一番茶の碾茶を提供できるようになったため、碾茶が主役となるメニューを開発いたしました。

碾茶はその香ばしさと、旨味成分がたっぷりと含まれることが特徴であるため、旨味成分を活かすメニューを考えたところ、もともとカフェの人気メニューであった汁無し担々麺の上に大胆に碾茶をトッピングすることに。濃厚なごまダレで和えられた麺に独特のサクサクした食感の碾茶がからみ、唯一無二の噛みごたえを実現。また、豚や昆布の出汁からとられた旨味成分と、碾茶に含まれる旨味成分が相まって、重層的なうまみを実現。食べ進めるほどにやみつきになる味わいです。



(※なお、マシマシという言葉について、一部ラーメン店で「トッピングを増やすこと=増し(マシ)」と呼称されていることから、碾茶を大量にトッピングした意味合いから「マシマシ」と命名しております。)

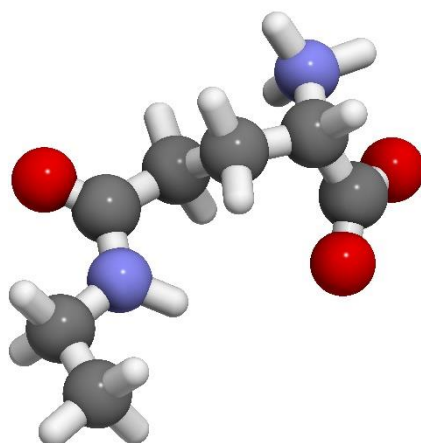
碾茶を食べることの健康効果

通常、お茶は茶葉からお湯で抽出された浸出液だけを飲みますが、碾茶をそのまま食べることで茶葉がもつ栄養成分をすべて摂取することができます。水溶性成分であるカテキン類やカフェイン、フラボノール類やビタミン C に加えて、不水溶性成分である食物繊維もまるごと効率的に体内に取り込むことができます。

なお、碾茶自体の栄養成分を分析したデータは発表されていませんが、粉碎後の抹茶については 100g あたりカフェインが 3200mg 含まれています(※3)。本トッピングでは約8g の碾茶を使用しているために、カフェイン含有量は 256mg と推察され、一般的なエナジードリンクの約3本分に相当します。大変にエネルギー溢れるトッピングとなりますが、妊婦の方などは体調とご相談の上召し上がってください。

(※3 五訂増補日本食品標準成分表

http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/gijyutu/gijyutu3/toushin/05031802/002/016.pdf)



【メニュー概要】

名称: 碾茶汁無し担々麺セット

価格: 1350 円(税込)

内容: 碾茶汁無し担々麺+和束町の野菜を用いたサラダ+ドリンク(抹茶オレ or コーヒー)

【飲食店の方へ】

あなたのお店のメニューに、碾茶のトッピングを追加してみたいかご検討でしょうか？京都ならではの伝統的な味わいを気軽に追加することが可能です。お客様の業態に合わせて、様々な品種の中からマッチする碾茶を選びご提案致します。お気軽にお問合せください。

【店舗情報】

店舗名: d:matcha Kyoto CAFE&KITCHEN

ヨミ: ディーマッチャキョウトカフェアンドキッチン

住所: 京都府相楽郡和束町釜塚京町 17 番地

営業時間: 11:00-16:00

定休日: 水・木曜日

電話番号: 0774-74-8205

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

メールアドレス: info@dmatcha.com

【会社概要】

会社名: D-matcha 株式会社

所在地: 京都府相楽郡和束町釜塚京町 17 番地

代表者: 田中大貴

設立: 2016 年 6 月

コーポレート URL: <http://dmatcha.co.jp/>

事業内容: 和束町の日本茶の生産、加工、商品企画、販売、カフェ運営、輸出など

【お客様からのお問い合わせ先】

TEL: 0774-74-8205

e-mail: info@dmatcha.com

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

D-matcha 株式会社 担当: 渡辺

e-mail: info@dmatcha.com