

**ブロガー考案レシピが「Lipton TEA STAND」でメニュー化決定！  
一味のピリツとした辛さでカラダもぼかぼか  
ゆずの香りとスパイシーさがクセになる「Fruits in Tea ゆず唐辛子」  
2020年2月21日（金）より発売開始**

ユニリーバ・ジャパン・カスタマーマーケティング株式会社が展開する紅茶専門店「Lipton TEA STAND」は、店舗初の取り組みとなる、ブロガー考案レシピのメニュー化を決定。2020年2月21日（金）より各店舗 200 杯限定で「Fruits in Tea ゆず唐辛子」を発売いたします。



■ アレンジティーコンテストでグランプリを受賞したブロガー考案レシピ「Fruits in Tea ゆず唐辛子」を数量限定でメニュー化！



**Fruits in Tea ゆず唐辛子**

レシピポータルサイト「レシピブログ」にてリプトンのホットティーアレンジティーコンテストを実施。ブロガーに投稿いただいたレシピの中から、グランプリを受賞した「ゆず唐辛子紅茶」を「Lipton TEA STAND」にて、「Fruits in Tea ゆず唐辛子」として数量限定で発売いたします。ゆずと一味を紅茶に組み合わせた、これまでにないアレンジティー。紅茶にゆずを入れるというシンプルな組み合わせですが、そこにピリツとした一味を加えたことで想像を超える味わいを感じていただけます。紅茶とゆずのさわやかな香りに、香り高い一味が合わさることで、風味豊かでちょっとオトナな紅茶に仕上がっています。スパイスでぼかぼかとカラダも温まり、まだ寒さの続くいまの時期にぴったりな「Fruits in Tea ゆず唐辛子」を、この機会にぜひご賞味下さい。

■ 紅茶市場を牽引するリプトンの思い

今回のアレンジティーコンテストは、紅茶を身近な飲み物として、もっと日常的に楽しんで欲しいという思いから実施し、おうちにある食材やスパイスなど、自分のお気に入り紅茶に入れたレシピをブロガーさんに投稿いただきました。これまで「リプトン」では、継続的に紅茶を手軽に美味しく飲んでいただきたいと考え、期間限定「Fruits in Tea」専門店や、常設店「Lipton TEA STAND」をオープンしてきました。「お紅茶」や優雅な「アフタヌーンティー」として楽しまれてきた伝統ある紅茶を、より幅広く特に若い方にも気軽に楽しんでいただくよう、これからももっと身近で、もっと楽しめる、紅茶の可能性を広げたメニュー展開を目指します。

## ■ Fruits in Tea ゆず唐辛子 (HOTのみ)

カップ : 680 円 (税込)

タンブラー : 1,680 円 (税込)



## ■ Lipton TEA STAND について

「Lipton TEA STAND」では、シンプルな紅茶から毎年行列ができるほど好評いただいた「Fruits in Tea」メニューをはじめ、日本で初めて 1965 年にティーハウスリプトンが提供したことで知られるロイヤルミルクティーを使用したプレミアムなタピオカロイヤルミルクティーの提供など、その日の気分や好みに合わせた幅広いメニュー展開をしています。

東京や大阪エリアでリプトンの体験ができなかったエリアの皆様にも、リプトンが提案する紅茶の飲み方をお楽しみ頂ければと思います。

今後の店舗オープン状況は、公式 HP([http://brand.lipton.jp/leaf/tea\\_stand/](http://brand.lipton.jp/leaf/tea_stand/))にて公開してまいります。

## ■ 「Lipton TEA STAND」提供メニュー



## ■ Lipton TEA STAND 店舗情報

<名古屋>

店舗名 : Lipton TEA STAND 名古屋 LACHIC 店

場所 : LACHIC

(愛知県名古屋市中区栄 3-6-1)

営業時間 : 11:00 - 21:00 (名古屋 LACHIC の定休日に準ずる)



※写真イメージです

<博多>

店舗名 : Lipton TEA STAND 博多マルイ店

場所 : 博多マルイ

(福岡県福岡市博多区博多駅中央街 9 番 1 号 1 階)

営業時間 : 10:00 - 21:00 (博多マルイの定休日に準ずる)



※写真イメージです

## ■ Lipton TEA STAND 特設サイト

[http://brand.lipton.jp/leaf/tea\\_stand/](http://brand.lipton.jp/leaf/tea_stand/)