



おかげさまで2020年に創業70周年を迎えます。

ケンミン食品株式会社

2019.7.10

News Release

現在、タピオカの大ブーム！食べるタピオカが全国に先駆けて登場 ビーフンと焼小籠包の専門店『YUNYUN(ユンユン)』神戸南京町店で 「珍珠茉莉花奶茶もち（タピオカジャスミンミルクティーもち）」7/18（木）発売

ケンミン食品株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役社長:高村祐輝、以下ケンミン食品)は直営店、ビーフンと焼小籠包の専門店「YUNYUN(ユンユン)」にて、人気中華スイーツ「黄金もち」と自社製のジャスミン茶葉を融合させた「珍珠茉莉花奶茶もち(タピオカジャスミンミルクティーもち)」を7月18日より毎日50個数量限定発売いたします。

「黄金もち」とは中国の福建省廈門(アモイ)で人気の点心菓子です。ココナッツやバターが香る洋菓子のような風味と、タピオカ粉で出来た生地の独特の食感が特徴的な中華菓子です。

今、人気の菓子をYUNYUN(ユンユン)でさらに改良を加え、もちもち食感に仕上げました。



<珍珠茉莉花奶茶もち(タピオカジャスミンミルクティーもち)の特長>

- YUNYUNの人気商品「ジャスミンタピオカミルクティー」と「黄金もち」を融合！
☞自社製の1級ジャスミン茶葉で煮立てたロイヤルジャスミンミルクティーとタピオカパールをタピオカ生地に練りこんでいます。
- 1級ジャスミン茶の風味とタピオカの食感、両方を楽しめる！
見た目から楽しめ、もちろん、もちもち食感もドリンク以上に体験できます。
- 期間限定で販売する、特別な黄金もち
中国でしか楽しむことのできない貴重なお菓子を食することができます。
ご注文いただいてから一枚一枚焼き上げ、焼きたてをご提供します

<商品概要>

商品情報： 珍珠茉莉花奶茶もち(タピオカジャスミンミルクティーもち)

販売場所： YUNYUN(ユンユン)神戸南京町店

価格： 1個 180円(税込)

期間： 7月18日(木)~8月17日(土)、各日50個限定
※ご注文を頂いてから一枚一枚焼いてご提供します。



<近年のタピオカミルクティー人気の背景>

生活習慣としてお茶に触れることが多い日本人に馴染みのあるミルクティーの風味と、タピオカパールのもちもち食感や黒糖特有の甘み・コクは和菓子等で食べる機会があるなど、日本人の好きな要素が組み込まれているため流行していると言われています。見た目の可愛さからも若い女性を筆頭に流行中のタピオカミルクティーを、さらなる「新しいもの」好きな女性をターゲットに「食べるタピオカ」としてご提案します。



■ 本件に関するお問合せ窓口 ■

ケンミン食品株式会社 マーケティング部 担当:松元 TEL:078-366-3004 e-mail:a-matsumoto@kenmin.co.jp

〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通5丁目1番1号 <http://www.kenmin.co.jp/>

参考資料

商品特徴



ジャスミンミルクティーのこだわり通常、お湯にお茶を入れお茶を出し、牛乳で割られることの多いタピオカミルクティーですが、優しい甘み・コクを感じられるように、ロイヤルミルクティーを入れる方法と同様に牛乳で、1級ジャスミン茶葉を煮出しています。またお茶の風味・香りを引き出すために5時間寝かせています。

タピオカミルクティーと同じビジュアルにタピオカミルクティーに入っているタピオカパールは通常、下に沈んでいます。しかしタピオカ粉入りの生地の中ではタピオカパールが浮いてしまう難点がありました。まるでタピオカミルクティーを切ったかのような見た目近づけました。

ジャスミン茶の風味アップ
黄金もち独自の風味に負けなように、お店で丁寧に仕込まれたロイヤルジャスミンミルクティー100%に加え、1級ジャスミン茶葉を追加し煮出したものを生地を使用しています。さらにコク深いジャスミン茶の風味をお楽しみください。

開発秘話

水分はジャスミンミルクティーのみ
タピオカジャスミンミルクティーもち生地の水分はジャスミンミルクティー原液のみで仕込まれています。黄金もちに比べ、色目もミルクティー色になっています。

通常の黄金もちレシピでは失敗
タピオカ粉入りの重めの生地と軽いタピオカパールが反発し合うため失敗の日々でした。予め生地を固く焼いたり、タピオカパール入りゼリーを作り型に敷き詰めたり苦戦しましたが、試作を重ね、タピオカパールが浮きにくいような工程に仕上げました。

ジャスミン茶の風味が分かるように
タピオカミルクティーの可愛い見た目を損なわないように、生地に茶葉そのままを入れず、煮出して風味を強めるという工程にしました。また、洗みが出てしまうため、量の調節を行いお店で仕込まれるロイヤルジャスミンミルクティー同様、茶葉と生地を一緒に寝かせています。

<黄金もちとは>



福建省廈門(アモイ)で人気の点心菓子です。タピオカ粉が配合された生地本来のもちもち食感が特徴です。甘さ控えめで、ココナッツやバターが香る洋菓子のような風味です。YUNYUNではご注文を頂いてから一枚一枚焼いてご提供しています。



▲ 過去期間限定発売した黄金もち

上: 2018年9月: パイナップル黄金もち、

下: 2019年2月: チョコレートもち

YUNYUN 神戸南京町店について

ケンミン食品のアンテナショップとして、1985年神戸南京町で開業、2017年に台湾フードや中華点心を楽しんでいただく、ビーフンと焼小籠包の専門店としてリニューアルし、点心師など職人による手包みと焼きたての実演あり、スタイリッシュ立ち食いあり、本場中華街以上の中華街をお楽しみいただける店舗です。ケンミン食品秘伝の焼ビーフンや、1日5,000個焼き上げる焼小籠包が名物で、最長1時間待ちの行列ができる人気店です。

* 2019年ゴールデンウィーク中の計測

9月20日に今秋グランドオープンいたします大丸心齋橋店本館で兵庫県外初(大阪初進出)で国内百貨店初・テナント業態としての出店も初となるフードホールに出店いたします。



店名 : 「YUNYUN (ユンユン)」(神戸南京町店)
所在地 : 兵庫県神戸市中央区栄町通 1-3-17
営業時間 : 11:00-19:00 (2階客席 L.O.18:00)
休業日 : 不定休
URL : <http://www.k-yunyun.jp/>

<YUNYUN 神戸南京町店 代表メニュー>



■ □ 焼小籠包(上海生煎饅頭) □ ■
3個 350円(税込)

モチットした生地をカリッと香ばしく焼いた皮の中から熱々の肉汁スープがジュワッと飛び出す、当店特製の焼小籠包。点心師など職人が丁寧に手包みし、大きな鉄板鍋で焼き上げます。ぜひ出来立てをお召し上がりください。



■ □ 福建焼ビーフン □ ■
400円(税込)

創業者健民の出身である台南は福建省の文化が色濃い地域。故郷の味でもあり創業以来伝統の味。米だけでつくられた自社製のビーフンの香ばしさと旨味が特徴の逸品。注文ごとに鉄板で炒め、焼き立ての香りとともにご賞味ください。



■ □ 起司煎包(チーズチェンパオ) □ ■
3個 400円(税込)

9月20日大丸心齋橋店オープン記念企画の第一弾!

モッツアレラチーズなど3種のチーズを独自配合し、皮の中は100%チーズのみの国内初上陸の新感覚台湾点心です。点心師など職人が毎日包み、数量限定で発売中です。

(2019年6月21日より)