

茶道用高級宇治抹茶の老舗、山政小山園

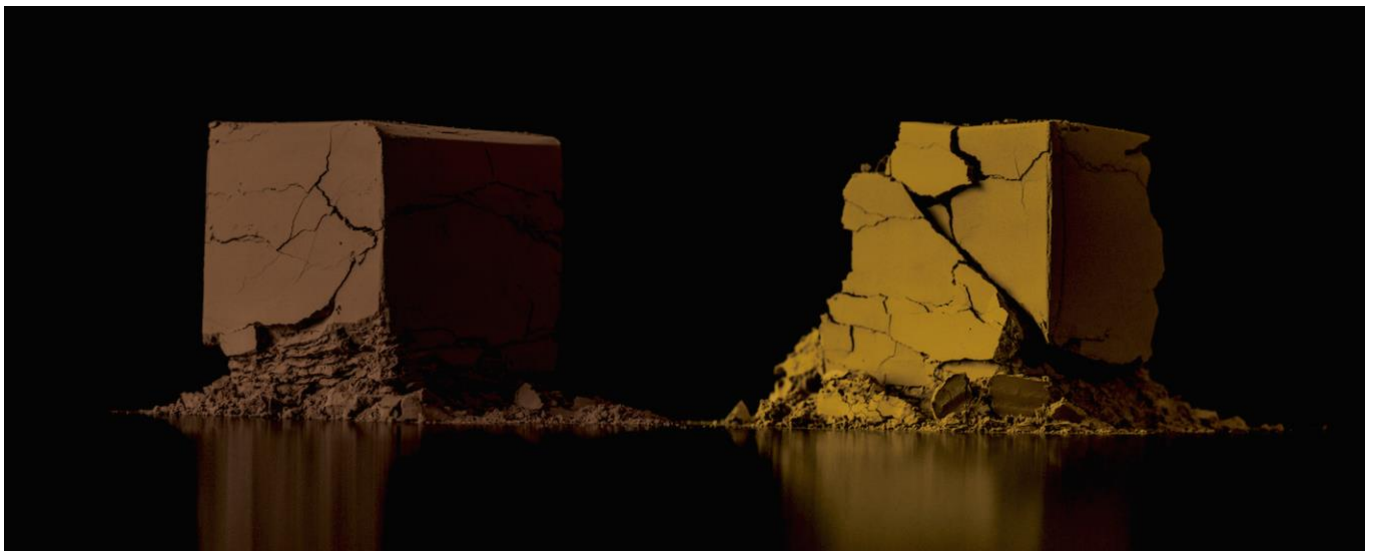
プロユーザー向け製菓用 高級焙じ茶パウダー 「Rich」「焦がし」2種類を同時発売

～手摘み宇治碾茶（抹茶原料葉）、京都府山城地域産宇治茶など厳選茶葉使用～

江戸初期より自園を持ち栽培から製造まで一貫した茶づくりを続ける製茶問屋、山政小山園（創業：1861年、所在地：京都府宇治市、代表取締役社長：小山政吾）は、製菓用高級焙じ茶パウダー「Rich」「焦がし」の2種類を2020年2月20日（木）に販売を開始します。

■開発背景

焙じ茶フレーバーがブームとなり、ドリンク・スイーツ等製菓用の焙じ茶パウダーが各社から販売されています。山政小山園は、江戸初期より自園を持ち栽培から製造まで一貫した茶づくりを続けることで、全国有名茶専門店や茶道具店を通して全国の一般消費者や茶道教授へ、上級の緑茶や抹茶の製造卸業を行っています。そんな当社にしかできない、厳選した原料茶葉と研究を重ねた焙じ工程による、本格的で味わい深い高級焙じ茶パウダーを開発できないかと考えました。



焙じ茶パウダー（左：「焦がし」右：「Rich」）

■焙じ茶パウダー「Rich」チョコレートのような香りと旨み

本来お濃茶に使用されるグレードの抹茶の原料葉「碾茶」（京都府産手摘み一番茶）を焙じた「焙じ抹茶」（※1）と呼ぶにふさわしい、リッチな旨みとまろやかさのある焙じ茶パウダーです。茶本来の味わいを大切にするため「若焙じ製法」（比較的低温でじっくりローストする製法）で仕上げました。焙じ茶ラテやアイス、クリームやムースなど香り豊かでジューシーなレシピに最適です。

本件に関する報道機関からのお問合せ先：

株式会社山政小山園 企画室 小山雅由(0774-24-1122) masayoshi-k@yamamasa-koyamaen.co.jp

※1 抹茶の原料葉のローストに耐える「葉肉のついた葉脈部分」を焙じて粉碎、パウダー化したものです。抹茶を焙じたものではありません。

■焙じ茶パウダー「焦がし」エスプレッソのような、力強い香りとコク

厳選した京都府産で山城地域で生産された宇治茶を香ばしく焦がした焙じ茶パウダーです。ダブルロースト製法（比較的高温で同じ原料葉を香ばしく2度焙じる製法）により、濃いめの色合いで焙じ茶特有のローストフレーバーが強い、大人の味わいが特徴。ブラウニーやパウンドケーキなど味わい深い焼き菓子のレシピに最適です。

■辻製菓専門学校で、製菓用教材に採用。

山政小山園が特別講師として「抹茶特別授業」を実施する、辻製菓専門学校（辻調グループ、辻芳樹）は、この焙じ茶パウダー「Rich」及び「焦がし」を製菓用教材に採用しました。素材を厳選し、独自のローストを行った今までにない、焙じ茶パウダーで、新しい製菓レシピに挑戦しています。

■製菓用高級焙じ茶パウダー「Rich」「焦がし」の概要

【製品情報】

種類 : 焙じ茶パウダー「Rich」
内容量 : 1kg
原材料 : 緑茶（京都府産）
一般販売価格 : 6,800円(税込7,344円)

【製品情報】

種類 : 焙じ茶パウダー「焦がし」
内容量 : 1kg
原材料 : 緑茶（京都府産）
一般販売価格 : 5,000円(税込5,400円)

■商品紹介 URL

<https://www.yamamasa-koyamaen.co.jp/case/2020/hojichapowder>

<販売店・商社・飲食・ホテル/旅館・製菓・食品メーカーなど業務用ユーザー様へ>

※本製品はサンプル提供が可能です。下記までご相談くださいませ。

株式会社山政小山園 営業部 電話：0774-24-1122 メールアドレス：info@yamamasa-koyamaen.co.jp

株式会社山政小山園 概要

代表取締役社長 : 小山 政吾
創業 : 1861年（文久元年）
所在地 : 京都府宇治市小倉町久保 96
HP : <https://www.yamamasa-koyamaen.co.jp/>
事業内容 : 緑茶製造・加工・販売



本件に関する報道機関からのお問合せ先：

株式会社山政小山園 企画室 小山雅由(0774-24-1122) masayoshi-k@yamamasa-koyamaen.co.jp