

オリジナル贅沢だし茶漬け「お茶漬け彩々」が2021年3月10日(水)発売開始！

静岡のお茶屋が本気で作った、こだわりのお茶漬けが新登場！

「いつまでも健康・いつまでもキレイ」をコンセプトにするティーライフ株式会社は、国産素材を贅沢に使用したオリジナル贅沢だし茶漬け「お茶漬け彩々」を2021年3月10日(水)に販売開始しました！



全国から厳選した「国産具材」、創業85年の「老舗鰹節屋の出汁」、ティーライフで人気の抹茶入り玄米茶「まるごとさんかく茶」原料を使用したオリジナルの贅沢だし茶漬けです。日本人に馴染み深い「お茶漬け」に厳選した素材を贅沢に使用することで、親しみやすさを感じながらも、お腹も心も満たされるような至福の時間を楽しめます。

【開発背景】

漁業が盛んな港町、静岡県焼津市。中でも鰹の水揚げ量は全国でも上位で、鰹節の産地としても有名です。

焼津市出身の弊社開発担当者が、鰹節からとった出汁で作る料理のおいしさは格別で、このおいしさをもっといろんな人に味わってほしい！と思っていたところ、「まるごとさんかく茶をお茶漬けにして食べるとすごくおいしい。」というお客様のお声を目にしました。

焼津の鰹節とティーライフで人気のまるごとさんかく茶でだし茶漬けを作ったらきっとおいしくなる！と確信し、開発をスタート。どんな具材が合うのか、出汁とお茶の味がうまくマッチする配合比はどれくらいがいいのか…と何度も試作を繰り返し、納得のいくだし茶漬けが出来上がりました。

お茶漬け彩々

OCHAZUKE SAISAI

【商品名の由来】

商品名である「お茶漬け彩々」は、「お茶漬け」と「お茶の子さいさい」・「彩々」を掛け合わせた造語です。お湯を注ぐだけで贅沢な一杯が出来上がるというお手軽さ、具材の鮮やかな彩り、様々な具材を楽しめることから名付けました。

【商品のこだわり】

①厳選した国産具材



「ゆず金目鯛」

金目鯛は国内有数の漁獲量を誇る伊豆下田産を使用。高級魚として知られる金目鯛は祝い魚として使用される縁起のいい魚で、ふっくら柔らかく、見た目にも華やかです。国産ゆずはフリーズドライ加工をすることでみずみずしい風味が残ります。



「鰻山椒」

鰻の養殖生産地としても有名な愛知県産のうなぎを厳選。高い養殖技術により皮と身がふっくら柔らかいのが特徴です。シンプルな甘めのタレでじっくり丁寧に蒲焼にしています。粒山椒をアクセントに加えることで、より豊かな香りを楽しめます。



「銀鮭」

宮城県南三陸町志津川産の銀鮭を使用。宮城の地酒と塩のみで味付けした銀鮭は旨味をたっぷり含んでいます。ふっくらと焼き上げた身を粗目にほぐしているのでご飯とも相性がぴったりです。



「金華鯖」

ブランド鯖の金貨鯖は宮城県石巻市で捕獲され、水揚げされた大きさ、脂、鮮度などの基準が厳守された希少な鯖です。たっぷりとした脂の乗った柔らかい金貨鯖を大きめにカットし、満足感のある一杯になっています。

②創業85年の鯉節屋が作る、旨味あふれる出汁



静岡県焼津市にある老舗の鯉節屋が吟味した鯉節をベースに、4種の国産素材を使用したお茶漬け用専用出汁を使用。奥深い味わいで旨味たっぷりの出汁が、より一層具材の美味しさを引き立てます。

③ティーライフオリジナルの抹茶入り玄米茶を使用



静岡県の一歩茶を中心とした「深蒸し茶」、石臼でじっくり丁寧に挽いた「抹茶」、三度煎りすることで香ばしさが引き立つ「煎り米」の3種をブレンドした「まるごとさんかく茶」を出汁にブレンドすることで、ティーライフならではの茶漬けの素に仕上がりました。鮮やかな緑とふわっと香る煎り米が旨味たっぷりの出汁とマッチし、食欲をそそります。

■ティーライフの緑茶部門人気No.1「まるごとさんかく茶」

発売開始から25年以上も愛され続けているティーライフの定番茶。3種の素材がブレンドされ、飲みやすく、大人から子供まで老若男女問わず人気のお茶です。

■3種のこだわりブレンド

「深蒸し茶」…お茶処静岡県の一歩茶を中心に使用。渋みが少なく甘みが多い茶葉を厳選し、溶けやすいように粉末に上げています。

「抹茶」…創業150年以上の老舗お茶屋が挽いた抹茶を使用。石臼でじっくり引いた抹茶が深みと甘みをプラスします。

「煎り米」…国産のうるち米を三度煎りでカラッと仕上げ、細かく粉碎。焙煎を強くし、より香りが引き立つように上げています。

④オリジナルのギフトボックスでお届け



大切な人への贈り物としてご利用いただけるよう、オリジナルのギフトボックスに入れてのお届けになります。母の日や父の日、お中元やお歳暮など数々のシーンでご利用いただけます。熨斗対応も可能です。



【お召し上がり方】

お茶碗に軽く一杯（100g）のご飯に本品(具材と茶漬けの素）を載せ、お湯150ccを注いでください。
※お好みに応じてご飯やお湯の量を調整してください。

【商品スペック】

●商品名

お茶漬け彩々（4種6食入り）

●価格

3,800円（税込）

●内容量

【金華鯖】(具材:30g、茶漬けの素:7.2g)×2袋 【銀鮭】(具材:20g、茶漬けの素:7.2g)×2袋【ゆず金目鯛】(具材：1切、茶漬けの素：7.2g)×1袋 【鰻山椒】(具材:16g、茶漬けの素:7.2g)×1袋

●原材料

【金華鯖】 まさば（国産）、食塩、(一部にさばを含む)

【銀鮭】 さけ（国産）、清酒、食塩、(一部にさけを含む)

【ゆず金目鯛】 金目鯛（国産）、乾燥ゆず、食塩、(一部に乳成分を含む)

【鰻山椒】 うなぎ（国産）、たれ（醤油、砂糖、みりん）、山椒、(一部に小麦・大豆を含む)

【茶漬けの素（各種共通）】デキストリン、食塩、抹茶入り玄米茶(煎り米、緑茶、抹茶)、風味原料(かつお削りぶし、鰹節、さば節、焼あご煮干、昆布)、のり、砂糖、粉末醤油、鰹節エキスパウダー、植物たん白加水分解物、三つ葉、酵母エキス/加工でん粉、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

●賞味期限

製造日より180日

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000011.000073392.html>

ティーライフ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/73392

<メディア関係者様へ>

※本製品はサンプル提供可能です。

レビュー取材やプレゼントパブリシティなど用途と必要個数をご連絡ください。

【ご連絡先】

広報担当：望月(mochizuki.mari@tealife.co.jp)

商品担当：平井(hirai.rie@tealife.co.jp)

TEL：0547-46-3979 FAX：0547-45-5855

▼母の日ギフト用が予約受付開始しました！

<https://www.tealife.co.jp/products/detail/77159T>

（通常ギフトは4月10日～販売します）