

2007 年 4 月 19 日



京都の丸久小山園の抹茶を使った商品 『オリジナル抹茶デザート』 6 アイテムを新発売

～2007 年 4 月 24 日（火）より順次発売～

株式会社セブン-イレブン・ジャパン（東京都千代田区、代表取締役社長 最高執行責任者〈COO〉山口 俊郎）は、京都の丸久小山園の抹茶を使用した洋生菓子 3 アイテムとアイスクリーム 3 アイテムを、2007 年 4 月 24 日（火）より順次、全国のセブン-イレブン 11,704 店（3 月末現在）で発売いたします。

今回の商品は、栽培や製法にこだわりをもつお茶所である京都の老舗丸久小山園の抹茶を使用しました。京都はお茶の栽培が盛んで、丸久小山園は創業約 300 年の老舗茶屋で、2006 年度全国茶品評会てん茶（抹茶原葉）部門で、第一位農林水産大臣賞ならびに第二位・第三位を受賞されております。抹茶の苦味や旨みを、ホイップクリーム等甘さのバランスの良いものと組み合わせ、シュークリームやワッフル、アイスクリーム等に仕上げました。新茶のおいしい季節、お茶うけに相性ぴったりの一品となっています。

＜抹茶原料の栽培・製法＞

■御影石の石臼で粉末に

専門の技師が石臼を管理し、少量ずつ丹念にひきあげ粉末に加工されます。

■日光を遮る栽培方法

茶葉の新芽を覆いの中で日光を遮ることで、新芽は日光を求めて薄く広がり、葉緑素が増加し、鮮やかな緑色となります。また、アミノ酸が蓄積されて、独特の旨みとコクが増加します。

＜各商品の紹介＞ ※価格は税込



①抹茶のシュークリーム

126 円

（発売日）4 月 24 日（火）～

＜商品特徴＞

抹茶クリームとホイップカスタードの甘みをバランス良く組み合わせたツインシュー。



②ふんわりワッフル 抹茶&小倉

180 円

（発売日）4 月 26 日（木）～

＜商品特徴＞

風味のあるワッフル生地、抹茶クリームと北海道産小豆を使用した粒餡をサンド。



③抹茶のロールケーキ

200 円

(発売日) 5 月 1 日 (火) ~

<商品特徴>

抹茶を配合したスポンジ生地に、
ホイップクリームと粒餡を
巻いたロールケーキ。



④こだわりワッフルコーン 抹茶&ミルク

220 円

(発売日) 4 月 24 日 (火) ~

<商品特徴>

まろやかな風味が味わえる抹茶アイス
と相性の良いミルクアイスを組み合せ
たワッフルコーン。



⑤抹茶つぶあんモナカ

189 円

(発売日) 4 月 24 日 (火) ~

<商品特徴>

抹茶アイスと北海道産小豆を使用した
粒餡を組み合せた、甘さ控えめで、
食感の良いモナカ。



⑥抹茶アイス なめらか仕立て

250 円

(発売日) 4 月 24 日 (火) ~

<商品特徴>

抹茶の味わいを引立たせる生乳の
コクのある味わいが特徴で、滑らか
な食感のカップアイス。

☆4/24 (火) ~ セブン-イレブンのホームページでも詳しくご紹介いたします。

<http://www.sej.co.jp/>

以上