

News Release

2015年11月11日

ヘルシオお茶プレスでいつでも挽きたての抹茶が楽しめる
茶葉「ヘルシオお茶プレスで飲む抹茶」を発売

シャープは、抹茶を点てる直前に粉末状に挽いて、挽きたての風味や香りを楽しめる茶葉「ヘルシオお茶プレスで飲む抹茶」<XZ-TNB01A>を発売します。

ヘルシオお茶プレスは、茶道の「挽く・沸かす・点てる」を一台に凝縮し、茶葉の栄養成分をまるごと含む本格的なお茶が手軽に作れるお茶メーカーです。今回、都度必要な分だけ茶葉が挽ける特性を活かし、いつでも挽きたてを楽しめるよう、茶葉(碾茶^{せんちや})を商品化しました。

碾茶とは、粉末状の抹茶にする前の茶葉の名称です。本商品は、国内有数の茶産地である宇治の大地で丁寧に栽培した最高品質とされる一番茶を採用し、優しい渋みと旨みが特長です。ヘルシオお茶プレスでこの茶葉から抹茶を作ると、空気による酸化などを抑えた抹茶本来の鮮やかな緑色と贅沢な風味や香りが得られます。

当社は、これまで展開してきた調理機器に加え、健康的で豊かな食生活をサポートする商品も積極的に提案してまいります。

品名	茶葉(碾茶)
愛称	ヘルシオお茶プレスで飲む抹茶
形名	XZ-TNB01A
希望小売価格	6,000円+税
産地	京都府(宇治茶)
内容量	60g
発売日	11月18日
月産台数	500個

■ 主な特長

1. いつでも挽きたての風味や香りを楽しめるヘルシオお茶プレス用「茶葉(碾茶)」
2. 日光を遮りながら丁寧に栽培した「京都府 宇治産地の一番茶」
3. 贈答用にも適した高級感ある個装

※ 碾茶(てんちや)は、新茶の萌芽時期に茶木を稲藁などで覆い、日光や遅霜を避けて育てた良質の新芽を蒸して乾燥させた茶葉。煎茶や玉露のように茶葉を揉む工程がなく、碾茶炉と呼ばれる炉を使用して乾燥を行うため、焙炉香(ほいろか)と呼ばれる“青海苔”のような独特の香味が特長。この特別な生産・製造方法による碾茶を白で細かく挽いた粉末が抹茶。
 なお、中国茶の甜茶(てんちや)はまったく別の茶葉です。



シャープ 茶葉「ヘルシオお茶プレスで飲む抹茶」<XZ-TNB01A>

本製品に関する情報は、以下のウェブサイトでもご覧いただけます。
<http://www.sharp.co.jp/ocha/chaba.html>

【お問い合わせ先】

お客様：お客様相談センターフリーダイヤル ☎ 0120-078-178