

大阪・枚方の老舗茶屋がカヌレ専門店boBとコラボレーション 多田製茶が2/1（火）「香ル 半熟カヌレ」 販売開始 ～抹茶、ほうじ茶、和紅茶の風味がギッシリ詰まった濃厚カヌレが完成～

多田製茶株式会社（本社：大阪府枚方市、代表：多田 高明）は2月1日（火）、「香ル 半熟カヌレ」を店舗およびECサイトで販売します。東京のカヌレ専門店とコラボレーションし、自社の菓子工房で製造したお茶の風味豊かなカヌレに仕上げました。他社とコラボレーションしたスイーツを販売するのは明治初期の創業以来初めてとなります。

■老舗茶屋が洋菓子と本気で向き合い開発。発酵バターを使うなど、お茶に合うスイーツを目指しました

2021年4月、知人の紹介を通してカヌレ専門店「boB」さまと知り合い、意気投合して日本茶とのペアリングをテーマにした「香ル 半熟カヌレ」の開発に向けた取り組みが始まりました。本社に併設している菓子工房にはスイーツコンテストでグランプリ受賞の専属パティシエがおり、試行錯誤しながらプレーン、抹茶、ほうじ茶、和紅茶の4種のカヌレを完成させました。

「よりお茶に合うように」と原料からこだわり、バターはコクのある発酵バターに。生地は通常より長く熟成させることでもちり感を高めました。外はザクッと、中はしっとりした“半熟カヌレ”をお楽しみください。

他社とコラボしたスイーツの開発は、創業以来初めてとなります。幅広いファンを持つカヌレを和風にアレンジすることで、これまでとは違う層のファンを獲得できればうれしいです。



■商品説明（各税込み350円）



香ルほうじ茶 半熟カヌレ

丹念に焙煎したほうじ茶をふんだんに使い、こぼしい香りと甘さが絶妙に調和したカヌレ。



香ル抹茶 半熟カヌレ

お茶会で使用する宇治抹茶を贅沢に使い、濃厚な抹茶の香りを楽しめる大人のカヌレ。



香ル和紅茶 半熟カヌレ

鹿児島県産の和紅茶をミルクで煮出し、ミルクティーを食べているような感覚になれるカヌレ。

■多田製茶について

明治初期に創業。消費地にある製茶問屋として、全国の生産者から荒茶を仕入れ、自社工場で仕上げ・火入れ加工を行っていきます。「お茶本来の風味を活かした浅い火入れ」と「クライアント様のご要望や世界観に合わせたオリジナル合組（ブレンド）」を強みとしています。また、自社の菓子工房を有しており、専属パティシエが素材にこだわったお菓子を焼いています。金融機関や地域団体協力のもと、食イベントやマルシェに積極的に参加するほか、日本茶の淹れ方、楽しみ方、効能などについて幅広くセミナーを開催し、お茶の魅力や歴史、文化の普及にも力を入れています。辻調理師専門学校では、共同で日本で初めて調理師向けの日本茶カリキュラムづくりを行っています。

■店舗詳細

住所：大阪府枚方市長尾元町1-40-1

電話番号：072-857-6056（平日10時～18時）

営業時間：3～10月＝10時～18時、11月～2月＝10時～17時30分

席数：テーブル＝14席、カウンター＝4席 定休日：年末年始

ECサイト：<https://www.tsusen.net/>



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

多田製茶株式会社 担当：多田 TEL：072-857-6056 E-mail:mtada@tea-tada.co.jp