

「京はやしや」オリジナル最高級宇治抹茶使用
『京はやしや 抹茶シュークリーム』販売開始
2007年5月8日（火）～ 全国のサークルK/サンクスにて

株式会社サークルKサンクス

株式会社サークルKサンクス（本部：東京都中央区、代表取締役社長：土方 清）は、話題の茶本舗「株式会社 京はやしや」（本社：京都市伏見区、代表取締役：林屋牧男、以下：京はやしや）オリジナルの最高級宇治抹茶「千代の白」を使用した、『京はやしや 抹茶シュークリーム』（150円・税込）を、2007年5月8日（火）から数量限定で、全国のサークルK/サンクス 6,276店舗（2007年3月末現在）にて販売いたします。

「京はやしや 抹茶シュークリーム」は、濃厚な味わいの抹茶クリームとホイップクリームの2色仕立ての、一度に二種類の贅沢な味わいをお楽しみいただけるシュークリームです。

抹茶クリームの茶葉には、「京はやしや」オリジナルの最高級宇治抹茶「千代の白」を使用しております。この茶葉は、直射日光の当たらない覆いの下で大切に育てられた「千代の白」の新芽で、独特のうまみとコクがたっぷりと凝縮されています。このやわらかな茶葉を蒸して揉まずに乾燥させ、摩擦の熱で風味を失わないよう石臼で丁寧に挽き上げたキメ細かな微粉末状の抹茶に仕上がっています。この抹茶はスイーツと相性が良く、まろやかで甘みが強く、ふわりとしたやさしい香りと、濃厚な口当たりが特徴です。

抹茶がブレンドされたミルクベースのカスタードクリームは、抹茶本来の味わいを損なうことなく、「千代の白」の持つ特長である「香り」「渋み」「色」を引き出しました。また抹茶クリームとホイップクリームは相性抜群で、抹茶の濃厚な味わいと上品な甘みを味わうことのできる、贅沢な逸品です。



シュークリーム断面図

《『京はやしや』について》

1753年（宝暦3年）創業。1968年（昭和42年）、京都三条に茶カフェ「京はやしや」をオープン。また抹茶ミルクや抹茶パフェの元祖として、伝統を重んじ、且つ先進的で上質な和のスイーツを世に送り出す。五代目林屋新一郎の「お茶は飲むだけのものではなく、茶葉そのものを食することで、茶葉に含まれる豊富な栄養を摂取できる」との考えから、お茶を使ったフードメニューや甘味メニューを開発するなど、伝統と新進気鋭の精神とがマッチした企業。

上質な茶葉をふんだんに使った、見た目も鮮やかでヘルシーなメニューは、京都だけにとどまらず、注目の施設への出店により、全国的な人気を博している。