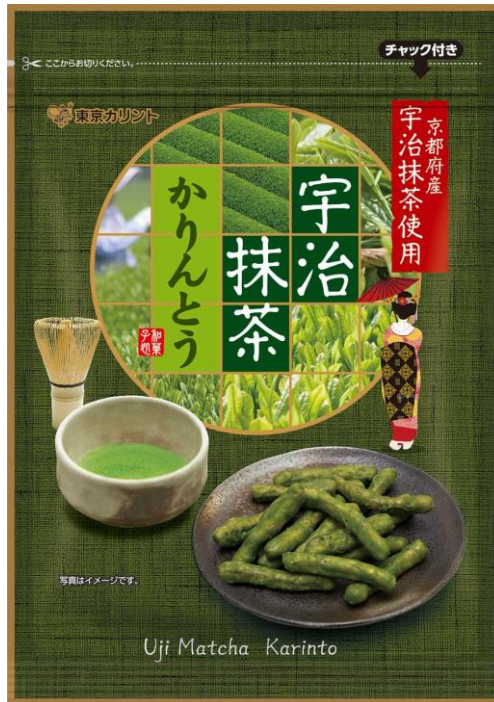


期間限定で復活！こだわりの「宇治抹茶かりんとう」 新デザインで2024年3月4日(月)より再販開始

東京カrinto株式会社（本社：東京都板橋区）は、京都府産の宇治抹茶と碾(てん)茶を使用し、抹茶の奥深い味わいを追求した「宇治抹茶かりんとう」を2024年3月4日（月）より再販いたします。



このたび、お客様のご要望にお応えし「宇治抹茶かりんとう」を期間限定で再販いたします。海外からのお客様にも手に取っていただけるよう、パッケージデザインをリニューアル。味にこだわる東京カrintoならではの美味しさをより多くのお客様にお伝えし、お楽しみいただけるように仕上げました。

【開発背景】

緑茶は日本人にとってなじみが深い日本の代表食材の一つです。その中でも近年、抹茶は世界的にも健康食材「MATCHA」として脚光を浴びています。

抹茶にはカテキンやポリフェノールなどの成分が含まれており、生活習慣病や抗酸化作用などに効果的といわれています。茶葉にお湯を注ぎ浸出させて飲む煎茶などに対し、抹茶は茶葉をまるごと粉末にしているためお茶の栄養がまるごと摂れるスーパーフードとしても脚光を浴びています。

そこでかねてからの再販を望まれる声にお応えし、「宇治抹茶かりんとう」を期間限定で再販いたします。パッケージデザインを一新し、インバウンド需要にも応えるかりんとうに仕上げました。



盛り付け例

【商品概要】

- 商品名：宇治抹茶かりんとう
- 内容量：78g
- 発売日：2024年3月4日（月）
- 発売場所：
 - ・全国のスーパーマーケット
 - ・東京カリント通販サイト「蔵屋久兵衛オンラインショップ」
<https://shop.tokyokarinto.co.jp>



盛り付け例

- 価格：オープン価格（想定小売価格 259 円前後（税込））

■商品特徴：

①京都府産宇治抹茶・京都府産碾(てん)茶を使用

香り高く質の良い宇治抹茶・碾茶は甘さと渋さのバランスが良く、上品でまろやかな味わいが特長です。味や香りだけでなく産地にもこだわり「京都府産宇治抹茶(※)」「京都府産碾茶」を100%使用しています。

(※)「宇治抹茶」は京都府以外の地域の茶葉が使用されている場合があります。

②京都府産の碾茶を練り込んだこだわりの生地

碾茶は抹茶(粉)の原料となるお茶のこと。生葉を揉まずに蒸し、茎・葉脈などを取り除いて乾燥した細片で、やや大きめの青海苔のような外観をしています。

この碾茶を生地に練り込むことで、奥深い抹茶の魅力をかりんとうで表現しています。

噛んだ瞬間に広がる香りや旨味、そして時間差で現れる心地よい渋みが抹茶蜜と調和し、甘さの中にもスッキリとした味わいを感じさせてくれます。

③抹茶を練り込んだ香り高い蜜

グラニュー糖を煮詰めた蜜に京都府産の宇治抹茶を溶かし込み、手早くかりんとうに絡ませています。抹茶の旨味と渋みが調和した香り高い蜜に仕上げました。

④細身で食べやすいサクッと食感

口に入れた瞬間に生地に絡めた蜜が溶け出し、豊かな宇治抹茶の香りが広がります。

香り・甘み・渋み・食感の絶妙なバランスのために太さにもこだわり抜いています。

⑤パッケージリニューアルに伴い英語表記・舞妓さんのイラストを追加

インバウンド需要に対応するため「Uji Matcha Karinto」と英語表記を追加しました。

また、舞妓さんのイラストが京都色をより強くアピールするポイントとなっています。

⑥保存しやすいチャック付の袋

必要なだけを取り出し、残りはチャックを閉めて手軽に保存できます。

<会社概要>

- 会社名：東京カリント株式会社
- 会社紹介：2021年11月に創立70周年を迎えた油菓子総合メーカーです。
かりんとうの市場占有率トップ^{※1}でかりんとう業界を牽引しています。
2021年10月15日に世界最大級^{※2}のかりんとうの製作に成功しました。
オリジナルの発酵製法である“蜂蜜発酵仕込み”の「蜂蜜かりんとう」は発売から66周年を迎え、現在でも全国で愛されるロングセラー商品です。
- 本社所在地：東京都板橋区坂下二丁目6-15
- 創業：昭和21年（1946年）9月
- 設立：昭和26年（1951年）11月
- 事業内容：菓子製造業
- URL：<https://www.tokyokarinto.co.jp>

(※1) 富士経済「2023年 食品マーケティング便覧 No.1」メーカーシェアより。売上金額でシェアトップ

(※2) 弊社調べ

<本件に関するお問い合わせ>

東京カリント株式会社 マーケティング部：金子

E-mail：press@tokyokarinto.co.jp