

2021年3月26日
株式会社ビオスタイル

有機ほうじ茶をベースにスパイス＋カカオハスクで作るアップサイクルなチャイ 体にうれしく、香りに癒される「カカオチャイほうじ茶」発売

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）が運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATION オリジナルフードブランド「SIZEN TO OZEN」のカフェシリーズ「GOOD CACAO シリーズ」より新商品「カカオチャイほうじ茶」を4月9日（金）から販売します。



カカオとスパイス香るアップサイクルチャイ

奈良月ヶ瀬の有機ほうじ茶に、コスタリカ産カカオと厳選したスパイスをブレンド。ほうじ茶はダストティー、カカオハスク（カカオ豆の皮）を使用したアップサイクルされたチャイです。おうち時間が増え、ティータイムを大切にする人が増えています。女性に人気のある「ほうじ茶」を使い、「スパイス」＋「カカオハスク」で美味しく、体にも嬉しい商品です。黒糖入りなので、牛乳と煮だしてそのままお飲みいただけます。



人にも、環境にもやさしい製品づくり

カカオハスクをブレンドしたカカオチャイほうじ茶は、美味しいだけではなく、アップサイクルの取り組みも大切な目的の一つとしています。ビントゥーバーのチョコレートを作る際、カカオ豆の約 30% を占めるカカオハスクは、ほとんど活用されていません。そこで、カカオハスクに価値を見出したアップサイクルな商品を開発しています。その商品をご利用いただくことで、リデュース（無駄なごみの量をできるだけ少なくすること）に貢献。カカオをまるごと仕入れることで、良質な生産にも繋がると私達は考えます。



カカオチャイほうじ茶 3つの特徴

① シヤンカール・ノグチ氏のスペシャルブレンド

スパイスのスペシャリスト、シヤンカール・ノグチ氏のスパイスブレンドを使用。本場のチャイを知り尽くしたノグチ氏の考えるほうじ茶とカカオに合わせたスペシャルなブレンドです。

〈プロフィール〉

インドのスパイス商社・インドアメリカン貿易商会の3代目代表。「東京スパイス番長」のメンバーとして、イベントやワークショップでインドカレーやチャイの調理、レシピ開発に携わるなど幅広い活動を展開。著書に『心とカラダにやさしい316種 増補改訂ハーブ&スパイス事典』（誠文堂新光社）、『スパイスの世界へようこそ！』（河出書房新社）などがある。

② 奈良・月ヶ瀬健康茶園の有機ほうじ茶葉使用

番茶の製茶時に砕けた茶葉を選別したダストティーを使用。本来であれば商品になりにくい茶葉を活用し、美味しいほうじ茶のチャイに生まれ変わらせることで、アップサイクルを実現しました。

熟成させ、じっくりと時間をかけて強火で焙煎。渋みなくほうじ茶特有のすっきりとした甘く芳ばしい香気が特徴で、すっきりとした甘さとライトな香味がミルクや豆乳と好相性です。

③ コスタリカ産カカオハスク

カカオハスク（外皮）を使用することで、美味しいと体に嬉しいをプラス。“もったいない”をなくすため、原料を余すことなく使うものづくりをしています。カカオハスクを使用することでコクや深み、香りをプラス。チョコレート同様にカカオポリフェノールが豊富に含まれています。

女性にうれしい4つのスパイスを使用

① グリーンカルダモン

口内の抗菌作用があるとされ、口臭を改善するといわれています。

② クローブ

料理の香り付けや味だけでなく、抗菌作用も兼ねているといわれています。

③ シナモン

スパイスの中でも No.1 のアンチエイジング、美白効果があるといわれています。

④ ショウガ

ビタミンB1 と B2 が含まれており、健やかな髪や肌作りのサポートや、冷え性を改善するといわれています。



じっくり淹れて、豊かなお茶時間を



【手順】

カカオチャイほうじ茶大さじ2杯・水 120cc・牛乳 120cc ※黒糖入り

1、水 120cc に、茶葉大さじ2杯を入れて水が半分程になるまで良く煮詰める。茶葉の色と香りを抽出。

2、牛乳 120cc を加えて沸騰させたら出来上がり。※吹きこぼれに注意。

3、茶こしなどで濾しながら、カップに注ぐ。

商品名：カカオチャイほうじ茶

発売日：4月9日（金）より順次販売開始

価格：1,404円（税込）

販売店：GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」・GOOD NATURE STATION ONLINE

<https://online.goodnaturestation.com/>

「SIZEN TO OZEN」について

SIZEN TO OZEN



自然の、ほんとうのおいしさを、もっと新しく、もっと豊かにたのしむために。有名レストランで料理長を務めたシェフが、ご家庭でも本格的なごちそうを楽しめる商品を開発しました。無農薬の野菜や無添加の素材を使用し、調理法にもこだわり、「信じられるものだけを、美味しく、楽しく」を表現。「GOOD NATURE」なライフスタイルを幅広い商品ラインナップとともに提案する食品ブランドです。

販売情報



住 所：京都市下京区河原町通四条下ル 2 丁目稲荷町 318 番 6 GOOD NATURE STATION1 階「MARKET」

営業時間：10：00～20：00

Instagram： https://www.instagram.com/sizen_to_ozen/ Facebook: <https://www.facebook.com/sizentoozen>

Twitter： https://twitter.com/sizen_to_ozen

該当する SDGs 項目



㈱ビオスタイルについて

㈱ビオスタイルは、京都・四条河原町に2019年12月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営を行う京阪ホールディングスのグループ会社。“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトの下、サステナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs 達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。

本リリースに関するお問い合わせ・取材について

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部（広報・PR） 担当： 木村・中久保

TEL：075-352-6677

e-mail：kimura-yu@biostyle.co.jp（木村）、nakakubo-rina@biostyle.co.jp（中久保）