

報道関係各位

2019年11月18日(月)

日本緑茶センター株式会社

オレンジットをドリンクで手軽に楽しめる！ コクのある濃厚なカカオと爽やかなオレンジの香りが広がる 「インスタント ショコラオレンジ」数量限定発売

クレイジーソルト、ポンパドール・ハーブティー、茶語(Cha-Yu)、ティーブティックを手がける日本緑茶センター株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:北島大太郎)は、爽やかなオレンジの香りがアクセントの濃厚なチョコレートドリンク「インスタント ショコラオレンジ」を、2019年11月22日(金)に数量発売いたします。



【商品の特徴】

■フランス菓子の“オレンジット”をイメージ

オレンジット(フランス語: Orangette)とは、砂糖漬けのオレンジやレモンのピール(皮)に、チョコレートをかけたフランス生まれのお菓子。チョコレートの甘さと柑橘類の爽やかな酸味と苦みの絶妙なバランスが楽しめます。

「インスタント ショコラオレンジ」は、カカオのコクのある味わいとオレンジの爽やかな香りを、手軽に楽しめるインスタントドリンクで表現しました。

■専門店やお菓子でも人気の冬の定番

オレンジとチョコレートの組み合わせは、寒い季節がやってくると専門店のドリンクメニューやお菓子メーカーの商品に登場しています。チョコレート専門店でのチョコレートドリンクメニュー展開以外にも、お菓子やアイスなどが発売されることで、最近では冬の定番として日本でもしっかりと定着してきました。

■お好みで楽しめる手軽なインスタントドリンク

オレンジとチョコレートの組み合わせは、寒い季節がやってくると専門店のドリンクメニューや

「インスタント ショコラオレンジ」は、粉末状のパウダーなので、お湯に溶かすだけで簡単においしいショコラオレンジドリンクを楽しむことができます。ドリンクの濃さをお好みで調整できることがパウダーの特長です。

またお湯の代わりに温めた牛乳に溶かしていただくと、ミルクチョコレートのようなコクと甘みがさらに増して、おいしくお召し上がりいただけます。

【お召し上がり方】

ホット

ティースプーン 3 杯分(約 8g)のパウダーをカップに入れて、お湯(約 100 ml)を注ぎ、よくかき混ぜてください。
お好みで温めた牛乳を注いでいただいても、おいしくお召し上がりいただけます。

アイス

ティースプーン 3 杯分(約 8g)のパウダーをグラスに入れて、少量のお湯(約 20ml)で溶かした後、冷水(約 80ml)を注ぎ、よくかき混ぜてください。



※お好みにより濃さを調整してお召し上がりください。
※インスタントドリンクを作る際は、乾いたスプーンをご使用ください。

【商品概要】

商品名: インスタント ショコラオレンジ
発売日: 2019年11月22日(金)
販売地域: 全国
原材料名: 砂糖、ココアパウダー(ココアバター10~12%)、クリーミングパウダー(デキストリン、植物油)、乳等を主要原料とする食品(乳成分を含む)、食塩/香料、増粘剤(CMC)、乳化剤、甘味料(アセスルファム K、スクラロース)
内容量: 80g ※1袋で約10杯分
価格: (本体)480円+税
主要売場: 輸入食料品店、量販店 他
ターゲット: 20~40代女性



インスタント ショコラオレンジ

【会社概要】

商号 日本緑茶センター株式会社
代表者 代表取締役社長 北島 大太郎
本社所在地 〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 24-4 東武富士ビル
創立 1969年11月
資本金 6,000万円
事業内容 世界のティー、ハーブ、スパイス、塩、油、穀物の輸出入、商品企画開発・製造・卸・小売、店舗運営
U R L <http://www.jp-greentea.co.jp>
※通販サイト「ティーブティック」 <https://www.tea-boutique.jp/>

【一般の方からのお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 TEL:0120-821-561(平日 9:00~17:00)