

2021年4月1日(木)
日本緑茶センター株式会社

**Tea(茶)+Seasoning(調味料)=Teasoning
国産茶葉を丸ごと食べる！新しいだし塩調味料！
「Teasoning(ティーズニング)」緑茶・ほうじ茶新発売**

日本緑茶センター株式会社は、「国産茶葉」と「だし」と「藻塩」を組み合わせた新しい調味料「Teasoning(ティーズニング)」2種を、2021年4月2日(金)に発売いたします。



■Teasoning(ティーズニング)とは？

Teasoning (ティーズニング)は、Tea(お茶)と Seasoning(調味料)を組み合わせで生まれた新しい調味料。粉状にした国産茶葉(緑茶・ほうじ茶 2種)に、カツオ節粉末や昆布粉末、藻塩(もしお)をブレンド。茶葉を丸ごと食べられるので、茶葉の風味と栄養を丸ごと楽しめます。

私達が慣れ親しんできた日本茶ならではの味わいで、和食・洋食問わず、新しいお料理の可能性が広がります。

■料理に合うように集めたこだわりの素材たち

食べてもおいしい風味豊かな国産茶葉に、尖った辛さの無いまろやかな味わいの藻塩を合わせました。だしには鹿児島県産カツオ節の粉末と、北海道産昆布の粉末を使用。茶葉の風味とだしの旨味のハーモニーを、海水と海藻の繊細な旨味がぎゅっと詰まった藻塩がまとめ上げています。

■和食にも洋食にも！多彩な使い方のバリエーション

爽やかな風味の緑茶だし塩は、天ぷらの付け塩、おにぎりやサンドイッチに。いつもの料理がひと味違う仕上がりに！ 香ばしい風味のほうじ茶だし塩は、トーストにのせて、炊き込みご飯やパスタ、ポテトサラダにふりかけて香ばしさをお楽しみください。



【簡単レシピ】

長芋のソテー 緑茶だし塩かけ



<材料> 2人分

長芋・・・200g、緑茶だし塩・・・適量、小麦粉・・・適量、サラダ油・・・大さじ 2

<作り方>

- ① 長芋の皮をむき、輪切りにして小麦粉をまぶす。
- ② フライパンにサラダ油を熱し①を両面こんがり焼く。
- ③ に緑茶だし塩をたっぷりかける。

ほうじ茶だし塩トースト



<材料> 1人分

食パン・・・ 1枚、ほうじ茶だし塩・・・適量、白ごま・・・適量、アルガンオイル ノンロースト(オリーブオイルで代用可)・・・大さじ1

<作り方>

- ① トーストした食パンにアルガンオイルを塗り、たっぷりのほうじ茶だし塩と、ごまをかける。

【商品概要】



商品名	Teasoning／ティーズニング 緑茶だし塩
商品説明	国産緑茶の茶葉に、まろやかな味わいの藻塩を合わせました。緑茶の爽やかな風味が、和食・洋食問わず、さまざまな素材やお料理と見事に調和します。
原材料名	粉茶(緑茶(国産))、食塩、でんぷん分解物、酵母エキス、カツオ節粉末、なたね油、昆布粉末



商品名	Teasoning／ティーズニング ほうじ茶だし塩
商品説明	香ばしい国産ほうじ茶の茶葉に、まろやかな味わいの藻塩を合わせました。ほうじ茶の香ばしさが、お肉、お魚、お茶漬けなどさまざまなお料理を引き立てます。
原材料名	ほうじ茶粉末(緑茶(国産))、食塩、でんぷん分解物、酵母エキス、カツオ節粉末、なたね油、昆布粉末

発売日・販売地域： 2021年4月2日(金)／全国

内容量／価格： 各 28g／各(本体)450円+税 ※486円(税込)

主要売場： 輸入食料品店、キッチン雑貨店、弊社オンラインストア「ティーブティック」

U R L <http://www.jp-greentea.co.jp>

オンラインストア「ティーブティック」: <https://www.tea-boutique.jp/>

【一般の方のお問い合わせ】 お客様相談室 0120-821-561(平日 9:00-17:00)