

報道関係各位

2020年11月12日(木)
日本緑茶センター株式会社

カカオニブのブレンドでさらにチョコレート感アップ！ まるでチョコレートのようなお茶「カカオティー」2種リニューアル発売

日本緑茶センター株式会社は、カカオニブをブレンドして、味もパッケージデザインも一新した「カカオティー」2種を、2020年11月13日(金)に発売いたします。



【商品特徴】

■カカオニブのブレンドでさらに“チョコレート感”アップ！

現行品のカカオティーの原材料配合を一から見直し、カカオ豆の外皮・カカオシェルにチョコレートの元とも言えるカカオニブもブレンドしました。それによりさらに本格的なチョコレートを感じられる味や香りにリニューアルしました。カカオニブとは、カカオ豆の実をローストして荒く砕いたものです。カカオ豆の苦みや香りをそのまま楽しめます。カカオニブをすり潰して液状にすると、チョコレートの原料「カカオマス」になります。

■チョコレートと相性の良いベリーが仲間入り

まるでチョコレートのような香りと味わいをシンプルに楽しめるストレートのカカオの他、今回はチョコレートとも相性の良いベリーが加わりました。カカオ独特のほろ苦さとベリーの甘酸っぱさが何とも言えず絶妙のバランスです！

■カカオの原産地・南米をイメージしたパッケージデザインに刷新

リニューアルした「カカオティー」のラベルは、カカオの原産地でもある南米をイメージしたデザインになりました。2種の味の違いを表現した色使いで、チョコレートやカカオをより想起させる雰囲気仕上げています。またパッケージ素材も箱からナチュラルな風合いのクラフト素材へ変更しました。カカオ豆が輸出の際に入っている麻袋のような雰囲気をイメージしています。

カカオティーはティーバッグタイプなので、いつでも手軽にカカオが薫るお茶をお楽しみいただけます。

【商品概要】

■カカオティー カカオ

ほろ苦いカカオの薫りをそのまま楽しめるチョコレートのようなお茶



商品名	カカオティー カカオ
発売日	2020年11月13日(金)
原材料名	カカオシェル、チコリルート、カカオニブ、ステビア
内容量／金額	1.8g×8ティーバッグ／(本体)450円＋税
主要売場	輸入食料品店、量販店、弊社オンラインサイト 他

■カカオティー ベリー

ほろ苦いカカオシェルが、ストロベリーやラズベリーの甘酸っぱい薫りを引き立てます。



商品名	カカオティー ベリー
発売日	2020年11月13日(金)
原材料名	カカオシェル、チコリルート、ストロベリーリーフ、カカオニブ、ステビア／香料
内容量／金額	1.8g×8ティーバッグ／(本体)450円＋税
主要売場	輸入食料品店、量販店、弊社オンラインサイト 他

※日本緑茶センター株式会社 HP <https://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>

【本件に関する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 お客様相談室 TEL:0120-821-561(平日 9:00~17:00)