

2018年11月14日  
株式会社フェイスネットワーク

## 旬の果実から作った自家製シロップと日本茶の新たな味わい

### 『季節のくだもの茶』シリーズ誕生！

第一弾は、冬に飲みたい「早生(わせ)みかん」× 煎茶・ほうじ茶

千駄ヶ谷・代官山の日本茶スタンドカフェ八屋で11月15日(木)より期間限定発売

株式会社フェイスネットワーク（証券コード：東証マザーズ 3489、本社：東京都渋谷区、代表取締役：蜂谷二郎）は、「日本文化を現代に再構築」をコンセプトに展開する日本茶スタンドカフェ「八屋(はちや)」にて、旬の果実からオリジナルで作った自家製シロップと、日本茶の新しい味わいを提案する「季節のくだもの茶」シリーズをスタートいたします。当シリーズ第一弾として、10月～11月が旬のみかん“早生(わせ)みかん”を使用した、香ばしく深みのあるほうじ茶、甘みと渋みを併せ持った奥行きのある体に優しいカネ十特選煎茶の2種類を、2018年11月15日(木)から2019年1月31日(木)の期間限定で販売いたします。

※シロップが無くなり次第終了とさせていただきます。



#### ■「季節のくだもの茶」

シリーズについて四季の移り変わりを日本茶で表現したいと考え、旬の素材とお茶を掛け合わせた八屋オリジナル新商品を開発しました。結果、季節の果物を使用したオリジナル自家製シロップが出来上がり、日本茶の良さや新しい味わいをより引き出せる「季節のくだもの茶」シリーズが完成しました。「季節のくだもの茶」に使用するシロップは、八屋オリジナルの自家製です。不要なものは入れず、ミネラルたっぷりの砂糖と果実の水分のみで作られたシロップは、自然な果実の果汁がぎゅっと詰まった、濃度の高いものに仕上がります。今回八屋では、旬の国産“早生みかん”を使用し、無添加・無着色で果実本来の香りや色味を活かし、体に優しく仕上げました。このシロップと日本茶の新しい出会いをお楽しみください。期間限定販売となりますのでぜひ季節感を味わいながらご賞味いただければ幸いです。

■カネ十特選煎茶 × 早生みかん

煎茶の渋み、甘みと、自家製早生みかんシロップの甘みの中に感じられる酸味、鼻に抜ける柑橘の香りが感じられる、すっきりとした味わいです。まるで、温かいこたつでみかんを食べるような、ほっと心が落ち着くお茶に仕上がっています。煎茶のカテキンによる殺菌作用と、みかんのビタミンCによる風邪予防効果でこの時期に特にオススメな1杯です。

※ホット、アイス共に 550 円(税込) Sサイズのみ



■ほうじ茶 × 早生みかん

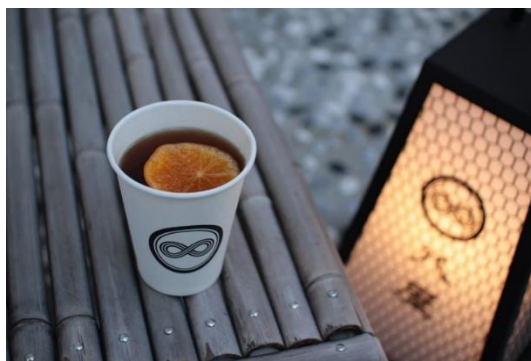
ほうじ茶特有の香ばしさとすっきりとした味わいに、自家製早生みかんシロップの甘さが絶妙にマッチし、日本茶とは思えないまろやかな味わいが楽しめます。ほうじ茶は煎茶に比べてカフェインが少なく、香ばしい香りはリラックス効果や冷え性改善効果がある為、冷えた体に一瞬で甘さが染み渡りぽかぽかと温かくなるような、寒い日にこそ飲みたいドリンクです。

※ホット、アイス共に 450 円(税込) Sサイズのみ



■“早生みかん”について

10月～11月に収穫されるみかんのこと。9月～10月に収穫されたみかんは“極早生（ごくわせ）みかん”と呼ばれ、これは皮が緑色から黄色に変わる時期のみかんとなります。“極早生みかん”の後に、皮の色が黄色からオレンジに変化し、さらに甘みが増したものを“早生みかん”と呼びます。その後、12月に入ると“中生（なかて）みかん”、“晩生（おくて）みかん”と変化し、皮が厚くなり甘みがさらに増していきます。そのなかでも“早生みかん”は、甘みと酸味を併せ持った、奥深い味わいのみかんです。



## ■八屋について

“日本文化を現代に再構築”がコンセプトの、日本茶スタンドカフェです。

2017年12月に、今注目の“ダガヤサンドウ”エリアの千駄ヶ谷、そして常にトレンドスポットである代官山にオープンし、1周年を迎えます。八屋では、厳選した茶農園の茶葉のみを使用し、お茶ラテでは和三盆、スムージーでは白飴で甘さを出すなど、和の素材にこだわっています。また、茶筌※を使用しお茶を点てるようにしてつくるほうじ茶、煎茶、抹茶のラテや、無形文化財の銚起銅器（つきどうき）を製作する玉川堂（ぎょくせんどう）の急須で淹れるストレートの煎茶、ほうじ茶、玄米茶など、一杯ずつ丁寧にドリンクを作っています。気軽に立ち寄ることができるスタンドカフェというスタイルながらも、お茶本来の味や香りがしっかりと感じられる、本格的なドリンクを提供しています。また、お店で淹れた煎茶に炭酸ガスを注ぎ、季節のフルーツとの味わいを楽しむ果実炭酸冷茶など、お茶本来のあり方はもちろん、これまでにない新しいお茶の楽しみ方を提案していきます。



※…茶筌（ちゃせん）とは、お湯を加えた茶を茶碗の中でかき回して均一に分散させるための竹製の道具。



ほうじ茶スムージー



炭酸冷茶



カネ十特選煎茶(HOT)



抹茶ラテ

## &lt;店舗情報&gt;

## ・千駄ヶ谷店

住所：東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-1-8

TEL：03-6368-6647

OPEN / 9:00 - 19:00

CLOSED / 土日祝日、年末年始



## ・代官山店

住所：渋谷区恵比寿西 1-16-9

TEL：03-6368-4423

OPEN / 9:00 - 19:00

CLOSED / 年中無休（年末年始を除く）



■株式会社フェイスネットワークについて <https://www.faithnetwork.jp/>

住みたい街として安定的な人気を誇る城南3区エリア（世田谷区・目黒区・渋谷区）を中心とした、新築一棟マンションによる不動産投資支援事業をメインに展開。土地の仕入れ・設計・建設から物件管理・売却に至るまで、全てを自社で管理するワンストップサービスを提供。独自ブランド「GranDuo（グランデュオ）」などを展開し、設立から現在までの17年で合計150棟以上の新築一棟マンションをプロデュースするほか、建物の可能性の幅を広げるべく、2017年4月よりリノベーションも手掛けております。マンションオーナー様の夢の実現サポートと、城南3区エリア（世田谷区・目黒区・渋谷区）での理想のライフスタイルを叶えるマンションの提供を行います。

住所：東京都渋谷区千駄ヶ谷3-2-1 FaithBldg.

代表取締役：蜂谷二郎

事業内容：不動産・不動産コンサルティング業／一級建築士事務所／建設業

証券コード：東証マザーズ 3489

【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

株式会社フェイスネットワーク 広報企画部 広報担当 五代儀（イヨギ）、海上（ウナガミ）、硯（スズリ）

TEL：03-6447-0637 MAIL：[press@faithnetwork.jp](mailto:press@faithnetwork.jp)