

日本茶カフェ「八屋」寒い冬にぴったりの心温まる新メニュー
昆布だしとほうじ茶がハーモニーを奏でる『ほうじ茶で淹れる出汁茶漬け』新発売！
～味も香りも見た目も楽しめる、当店ならではのオリジナルお茶漬け～

株式会社フェイスネットワーク（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カフェ「八屋（はちや）」にて、昆布だしのまろやかさとほうじ茶の芳ばしさが調和した『ほうじ茶で淹れる出汁茶漬け』を、本日より店内限定で販売開始したことをお知らせいたします。



【ほうじ茶で淹れる出汁茶漬け】

本日より新メニューとして登場した『ほうじ茶で淹れる出汁茶漬け』は、茨城県産のコシヒカリを使用し、まろやかな味わいの昆布だしで、芳ばしいほうじ茶を淹れた風味豊かなお茶漬けです。

ほうじ茶は、静岡県産の4年に一度収穫される1番茶刈番の茶葉を使用しており、昆布のうまみがたっぷりに入ったまろやかな味わいの“昆布だし”と、丁寧に炒った芳ばしい旨味が特長の“ほうじ茶”が絶妙なバランスで口の中に広がり、家庭の味とは一味違った上質なお茶漬けがお楽しみいただけます。

トッピングには、芳ばしい風味とサクサクの食感が味わえる国産の“炒り玄米”、爽やかな香りと後味が楽しめる“大葉”、皮が薄く果肉が柔らかい国産の“紀州南高梅”、溶けるような食感とほのかな磯の香りが漂う“海苔”、ツンとした辛みが味のアクセントとなる“わさび”の5種類を別添えにしてご用意いたします。このトッピングによって様々な味の変化が加わり、最後まで飽きない仕上がりとなっております。

また、時間を選ばずさらっと食べやすいうえに、しっかりと満腹感も得られる一品となっております。

日脚は伸びても、まだまだ寒い日が続きます。ほっと一息つきたい時に、八屋の優しく染み渡る「ほうじ茶で淹れる出汁茶漬け」で、味はもちろん、豊かな香りや見た目をご堪能ください。

商品名：ほうじ茶で淹れる出汁茶漬け

価格：600円（税込）

発売日：2023年2月1日（水）

■「八屋」について

“日本文化を現代に再構築”をコンセプトとした日本茶カフェです。厳選した茶農園の茶葉のみを使用し、お茶のラテでは和三盆、スムージーでは白餡で甘さを出すなど和の素材にこだわった、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。

2021年6月に千駄ヶ谷にてリニューアルオープンし、イートインスペースを設け、日本茶との相性にこだわった、おにぎりやあんみつなどを新たにメニューに加えています。「八屋」では、日本茶に直接炭酸ガスを注いだ“炭酸冷茶”など、これまでにない新しいお茶の楽しみ方を提案してまいります。



【店舗情報】

店名 : 八屋 (はちや)
 住所 : 東京都渋谷区千駄ヶ谷 3-2-10
 URL : <https://8ya.jp/>
 営業時間 : 9:00~18:00
 定休日 : 土曜・日曜・祝日・年末年始
 アクセス : 東京メトロ副都心線「北参道」駅より徒歩 2分
 JR 山手線「原宿」駅より徒歩 8分
 東京メトロ千代田線「明治神宮前」駅より徒歩 10分
 JR 中央・総武線「千駄ヶ谷」駅より徒歩 10分



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

住みたい街として人気の東京 城南3区エリア（世田谷区・目黒区・渋谷区）を中心とした、主に新築一棟RCマンションによる不動産投資支援事業を展開。土地の仕入・設計・施工・物件販売から賃貸の入居者募集・物件管理に至るまで、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)」を展開している。現在までに合計 250 棟以上の新築一棟マンションをプロデュースし、城南3区エリアでの新築一棟RCマンション竣工棟数は No.1。(株式会社建設データバンクのデータを基に自社調べ (2022年9月末時点))

投資用不動産の活用を通じてオーナー様の夢の実現をサポートするとともに、デザインと居住性を両立させたマンション開発を通じて、城南3区エリアでの入居者様の理想のライフスタイルを叶え続けている。



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 : 不動産業／建設業／一級建築士事務所

証券コード：東証プライム市場 3489

【報道関係者お問い合わせ先】

株式会社フェイスネットワーク 広報企画部 橋本 (ハシモト)、青木 (アオキ)

TEL : 03-6804-5837 MAIL : press@faithnetwork.jp