



【新商品】

**焼き菓子「茶茶音(ちゃちゃね)」2022年3月18日(金)発売開始。
京都・宇治の茶師が和菓子のための抹茶・ほうじ茶を厳選。**

創業1803年の京菓子「鶴屋吉信」。京都のお茶と和菓子がかなでる、美味しさの音色をご体験ください。

和菓子製造販売の株式会社 鶴屋吉信（つるやよしのぶ）（本社：京都市上京区、代表取締役社長：稲田慎一郎）は、和菓子のために選りぬいた京都府内産・宇治抹茶とほうじ茶を使用した新商品、焼き菓子「茶茶音（ちゃちゃね）」を2022年3月18日（金）より、鶴屋吉信の一部店舗・公式オンラインショップにて新発売いたします。



「茶茶音（ちゃちゃね）」は800年のお茶づくりの歴史を持つ京都府内産・宇治の抹茶・ほうじ茶をたっぷりを使用し、まるやかな白あんをつつんで焼き上げた香ばしくかぐわしい焼き菓子です。「お茶の京都」プロジェクトをはじめ、近年改めて注目される、京都発の日本茶文化。日本伝統の緑茶の魅力と、それによって輝く和菓子の美味しさを皆様にご体験いただきたい…そんな想いから「茶茶音」は誕生しました。宇治の茶師が和菓子づくりのために本気で選りぬいたお茶と、京菓子職人が素材から丹念に作り上げる和菓子が奏でる、味わいの音色。上質をそっと日々にそえて。豊かで身近なひとときに、ぜひご賞味くださいませ。

■ 「茶茶音」商品情報

- ・ 発売日：2022年3月18日（金）
- ・ 取り扱い店舗：鶴屋吉信 本店、一部の直営店・百貨店、公式オンラインショップ ※取り扱い店舗リストはリリース末尾に掲載
- ・ 価格：「茶茶音 抹茶」「茶茶音 ほうじ茶」各1個 303円（本体280円）※WEBでは単品販売なし
「茶茶音 2個入」692円（本体640円）※抹茶・ほうじ茶 各1個
「茶茶音 4個入」1,296円（本体1,200円）※抹茶・ほうじ茶 各2個 ※4個入は近日発売開始予定
- ・ お日保ち：20日
- ・ 特定原材料等28品目：「茶茶音 抹茶」小麦、乳成分、卵 / 「茶茶音 ほうじ茶」小麦、乳成分、卵、くるみ

■ 「茶茶音」特集ページ <https://www.tsuruyayoshinobu.jp/product/dp/chachane>

本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先

株式会社 鶴屋吉信 広報担当

☎ 075-414-8206 ☒ kikaku1@turuya.co.jp

本リリースに関する一般のお客様からのお問合せ先

株式会社 鶴屋吉信 お客様担当

☎ 075-441-0105 ☒ order.kyoto@turuya.co.jp

※お電話でのお問い合わせ受付時間：いずれも 月～土（水曜日・祝祭日を除く）9:00～17:00



京菓匠「鶴屋吉信」について

1803年(享和3年)京都・西陣で初代鶴屋伊兵衛により創業。200余年の歴史を刻む、京都の老舗京菓子司です。

「ヨキモノを創る」を家訓とし伝統の技を守りながら、現代の感覚をとり入れた新しい和菓子やカフェを考案。歴史ある京菓子の魅力のすそ野を広げてゆくとともに、和菓子の新たな価値を日々追求しています。

お茶を“育てる”ということ。

お茶の味わいをつくるのは、「うまみ」「渋み」「苦み」「色あい」の4つの要素。緑お茶は日光を遮って育てると、うまみが増え渋み・苦みが減っていくため、最高級抹茶の原料となる茶葉は葦簀（よしず）と呼ばれる覆いを被せ、その上に藁をふる本簀（ほんず）栽培と言う方法でコク深く、思い描く味わいに育てていきます。



緑が濃く、うまみが強く、てまひまをかけたものほど高級とされるお茶の世界。しかし、これはあくまで「飲んで」いただくのに適したお茶づくりです。和菓子を美味しく仕上げるためには、そのためのバランスをとる工夫が必要でした。

茶師が本気でえらんだ、和菓子のためのお茶。



茶師とは、茶葉を選定・調合し、お茶として仕上げる職人のこと。

古くは室町時代ごろから活躍してきた、京のお茶づくりには欠かせない熟練の技です。

鶴屋吉信は京都・宇治で160年間営まれてきた老舗茶問屋のルーツを汲む茶師、中村清孝（なかむら きよたか）氏のご協力をうけ、「茶茶音」の素材にふさわしいお茶を茶葉の選別からブレンドして完成させました。

茶師：中村清孝氏

宇治の老舗茶問屋ご出身。お茶を用いたオリジナル商品やスイーツメニューの開発にも携わってきたノウハウを活かし、京都のお茶づくりの新たな可能性に挑む茶師のひとり。「茶茶音」の開発では、その確かな経験と熟練の感性をもとに、お茶と和菓子のお互いを活かし引き立てる茶葉を厳選いただいております。

■ 参考：「お茶の京都」プロジェクト 公式サイト <https://ochanokyoto.jp/>

800年の歴史を持つお茶どころ、京都府南部。抹茶、煎茶、玉露を生み出した地に息づく、磨かれた茶文化や茶畑のまばゆい景色、日本茶のふるさとの魅力を広く発信するプロジェクトです。（一般社団法人 京都山城地域振興社様主催）「茶茶音」はこのプロジェクトにこめられた想いを意識し、抹茶・ほうじ茶ともに京都府内産の茶葉を100%使用したお菓子となっております。

※当プロジェクトの認定・おすすめ等を受けたお菓子ではございません。



和菓子を輝かせるのは、お茶の“苦み”でした。

抹茶、煎茶、ほうじ茶、すべての日本茶は一本の茶の木から作られます。長い歴史によって培われた、育て方、茶葉への仕上げ方でまったく異なる姿へ変身し、さまざまな楽しみ方ができることが、お茶の魅力のひとつです。

一般的に高級とされ好まれるお茶は、香りほどよく、うまみ・甘みが多く、さらりと飲まれるのにぴったり。しかしそれだけでは、焼き菓子のようなこんがりとした風味の強い生地には合わず、お茶本来の美味しさを表現することが難しい…

試行錯誤のすえ、茶師・中村氏が選びぬいたのは、「渋み」「苦み」が飲用のものよりずっと強い“濃い”お茶の葉でした。



「茶茶音」のこんがりとした香ばしさと、バターのコクと風味も香る“強い”生地を活かすには、あえてうまみや甘みよりも、お茶の香りとガツンとした強い「苦み」を主役にしたお茶えらびが必要だったのです。

香ばしい焼き菓子生地、まろやかな甘みの白あんの「茶茶音」は、お茶本来の豊かな香りの向こうにほんのわずかな苦みの余韻が残る、まさに「お茶の和菓子」としてのベストなバランスで完成いたしました。

熟練の茶師と京菓匠の技、芳醇なお茶の世界をぜひご体験ください。



使用するのは、茶師厳選の「お抹茶」と「ほうじ茶」。それぞれを練り込んだ生地でもろやかな白あんを包み、ころんと可愛く焼き上げました。抹茶には小倉を、ほうじ茶にはクルミを乗せて、食感と風味のアクセントに。白あんはお茶の味を引き立て、全体が調和するよう、あっさりとなめらかな舌ざわりと甘みに炊き上げました。



京都・宇治 800年のお茶と和菓子のかぐわしいハーモニー。
かさなり、かなでる、美味しさの音色をお楽しみください。



■ 茶茶音 抹茶…挽茶の風味が引き立つ、濃厚なお抹茶生地。小倉と抹茶が織りなす、和の美味しさ。

栄養たっぷりの土づくりからこだわる、京都府内の豊かな茶園。丹精こめて育てられた茶葉を蒸して乾燥させ、専用の石臼で丁寧に挽くことで、きめ細かくこっくりと香り立つお抹茶になります。

お抹茶を練り込んで焼きあげた生地と白あんは、ひとくち食べればふわっと広がる香りと風味が絶妙にマッチ。丹波大納言小豆を上品にあしらった、抹茶×小倉の“和の王道”をご賞味ください。



■ 茶茶音 ほうじ茶…香ばしいほうじ茶の風味にくるみのコクが会い、洋の香り感じる美味しさ。

ほうじ茶はさまざまな茶葉を混ぜ合わせ、原料にあわせて200℃前後の熱をくわえ焙煎＝“焙じる”ことでできあがります。「茶茶音」には、通常よりも高い温度で、焦げ寸前までの強い香りを立たせた専用のほうじ茶が選ばれました。

焼き菓子のコクのある生地とあわせり、しっとりと上質な香り、味わいに。くるみの実がカリッ、食感と風味のアクセントに映える、ほのかに“洋のかおり”漂う美味しさです。



あなたと、茶茶音。あなたに、茶茶音。



ころんと可愛い「茶茶音」をおさめる専用パッケージには、お茶をモチーフとした優しい意匠をあしらいました。行李(こうり)を思わせるようななだらかなフォルムの専用箱は、ご自宅用はもちろん、ちょっとした手土産や、お配りギフトにもぴったり。

「あなたと」味わいたい、「あなたに」贈りたい。「茶茶音」はそんな和菓子です。日本の伝統、芳醇なお茶の魅力をどうぞお楽しみください。



鶴屋吉信 「茶茶音」 2022年3月18日(金) 新発売店舗一覧

■京都

鶴屋吉信 本店
鶴屋吉信 FACTORY店

大丸京都店
高島屋 京都店
高島屋 洛西店
JR京都伊勢丹

■大阪

阪急百貨店 阪急うめだ本店
阪神百貨店 梅田本店
大丸 梅田店
京阪百貨店 くずは店
京阪百貨店 守口店
高島屋 大阪店
あべのハルカス 近鉄本店
近鉄百貨店 上本町店

■奈良

近鉄百貨店 奈良店
近鉄百貨店 生駒店

■兵庫

大丸 神戸店
阪急百貨店 川西阪急

■東海

JR名古屋松坂屋

■東京

鶴屋吉信 東京店
鶴屋吉信 虎ノ門ヒルズ店

三越本店
三越 銀座店
高島屋 日本橋店
高島屋 玉川店
高島屋 新宿店
伊勢丹 新宿店
小田急百貨店 新宿店 本館
小田急百貨店 町田店
西武百貨店 池袋本店
渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街店
大丸 東京店
松坂屋 上野店

■関東地区

高島屋 柏店
東武百貨店 船橋店
そごう 大宮店
高島屋 横浜店
西武百貨店 所沢店

※2022年3月18日時点

※店舗は後日追加・変更になる場合がございます。