

茶論

PRESS RELEASE

2021年2月26日

茶道体験を“テイクアウト” 『茶論』による初のお持ち帰りメニュー 目の前で一杯ずつ作る濃茶ラテ他、2月26日スタート



中川政七商店グループによる茶道ブランド『茶論(さろん)』(所在地：奈良県奈良市)は、茶道体験を気軽に愉しめる初のテイクアウトメニュー3種を、2021年2月26日(金)より茶論 奈良町店にて発売いたします。

日常から少し離れた茶道の世界を、見て、聴いて、味わって、気軽に楽しんでいただけるテイクアウトのドリンクが、ならまちの一角に誕生します。築130年の町家を改装した店内には、テイクアウト専用カウンターを新設。お茶会さながらに、目の前で一杯ずつお茶を点てる様子をカウンター越しに眺め、濃茶を練る音や煎茶を注ぐ音に耳を澄ませ、茶論オリジナルブレンドのお茶を味わう。奈良の歴史的街並みの中で、茶道文化を気軽にテイクアウトできる、新たな体験をお届けします。

商品情報

発売日：2021年2月26日(金)

取扱期間：通年

取扱店舗：茶論 奈良町店

メニュー：濃茶ラテ (HOT / ICE) 700円

奈良・月ヶ瀬 煎茶 (HOT / ICE) 500円

奈良・月ヶ瀬 焙じ茶(HOT / ICE) 500円

※価格は税込み表記です



写真左から、焙じ茶、煎茶、濃茶ラテ

■クリーミーな濃茶ラテを、目の前で体験

「濃茶ラテ」は、濃茶を練り上げ、ミルクと合わせ茶筌で点でて仕上げた茶論オリジナルレシピです。

抹茶をたっぷり使い少量の湯でゆっくりと練る濃茶は、茶会のメインディッシュといわれる特別な一杯。濃厚な抹茶をミルクとあわせることで、優しい甘味とクリーミーでとろりとした口当たりをお愉しみいただけます。目の前で練り上がる様子を眺めながら、茶道をより気軽に、身近に感じられる一杯です。



■奈良・月ヶ瀬の味を、最後の一滴まで

「煎茶」と「焙じ茶」は、お茶の名産地、奈良県月ヶ瀬の茶葉を使用。茶葉、湯の量、温度、抽出時間を何度も試作することで、産地の味を最大限に引き出しました。

一番茶の浅蒸し茶葉で淹れた煎茶は、芳醇な香りや甘味、旨味が特徴。弱焙煎で仕上げた焙じ茶は、番茶特有のスッキリとした甘みのある飲みやすいお茶です。どちらも茶論オリジナル急須を使い、お客様の目の前で、一煎ずつ丁寧に抽出してお出します。



■ならまち散策のおともに

畳ではなく、ベンチに腰掛けて。茶席ではなく、奈良の自然の中で。茶論 奈良町店が位置するのは、興福寺や奈良公園にほど近いならまち元林院町。丁寧に淹れられた濃茶ラテや煎茶をおともに、歴史的街並みを散策いただけます。

また近隣にオープンする中川政七商店による複合商業施設「鹿猿狐ビルディング」(4月14日開業)とともに、より充実した奈良でのひとときをご提供します。



茶論 奈良町店

所在地：奈良県奈良市元林院町 31-1

電話：0742-93-8833

営業時間：11：00～18：00(LO 17：30)

アクセス：近鉄 奈良駅：徒歩 8 分

JR 関西本線 奈良駅：徒歩 15 分

業態：喫茶・見世(物販)



茶論(さろん)

“以茶論美(茶を以て美を論ず)”をコンセプトとし、中川政七商店グループより2018年にデビューした茶道ブランド。体系的にお茶を学べる「稽古」やオリジナルの茶道具を展開する「見世」、お茶を通して心に閑を持つ「喫茶」を通して、現代のライフスタイルに即した茶道の楽しみ方を提案します。

茶論

〈プレスリリースへの問い合わせ〉

株式会社 道艸舎(みちくさや) 『茶論』 広報担当：藤本、佐藤 TEL：080-3464-4622 E-mail：kouhou@michikusaya.co.jp 〒630-8144 奈良市東九条町 1112-1 <https://salon-tea.jp/>