



祇園辻利が新ブランド「ぶぶる」

【大阪】祇園辻利は20日、新ブランド「ぶぶる」を、JR京都駅新幹線中央口前の商業エリアに開店した。19日にメディア向けに内覧会を行い、三好正晃社長は「祇園辻利は創業から163年のなかでいろんなことにチャレンジしてきた。45年前には最高級の宇治茶を手軽に楽しめる喫茶店茶寮都路里を展開し、多くの人に愛されてきた。新たなブランドの立ち上げは45年ぶり。祇園辻利、茶寮都路里ではやりたくてもできなかったことに、思い切って挑戦していく」とあいさつした。

茶寮都路里を始めた1

「揉み茶」を軸に商品を展開

978年は、大阪万博を経て西洋文化が取り入れられていった時期で、お茶離れへの危機感から、



成分が抽出しやすくなる。今回、エスプレッソ抽出により、用途に応じた濃さや味わいでお茶を淹れることに着目。挽き方を細かく調整できる、茶葉専用のミル機を初めて導入した。

ブランド責任者の三好雄大専務（写真左上、後ろはミル機）は、「コロナ禍では自分と向き合う

る。「抹茶人気の一方、同じように手をかけて作った高品質の茶葉が売れないのでは生産者が続かず、技術が途絶えてしまう。出口である販売先を作っていくことは我々の使命」「抹茶以外にも美味しいお茶がたくさんあり、生産者の方々が良いお茶を作っていることを多くの人に知ってもらいたい」と、専務、社長は口を揃える。

カフェではお茶とフルーツを組み合わせたス

カッシュユ、フレーバーシロップと合わ

時間が増えた。自分に合ったパーソナライズできる日常のお茶文化を作っていくことが、これから我々がやらなければならぬことだ。揉み茶は煎茶や玉露、ほうじ茶、玄米茶、和紅茶など種類が多く、製造工程や栽培の方法で香りや味わいにいろいろな変化がある。お茶は嗜好品であり、お客様それぞれの好みに合わせた楽しみ方を知ってほしい」と話した。

また、茶産産を發展させていく取り組みでもあ

（赤松裕海）

料理にプラス 塩分ハーフ

味噌で料理をさらに美味しく、味噌で料理をもっと楽しく。
“主役”にも“脇役”にもなれる、“和食”にも“洋食”にも合う。
レポートリーのアイデア膨らむ、魔法の味噌です。



50%減塩味噌『塩分ハーフ 650g』