

黒豆茶の「遊月亭」より、兵庫県丹波産の希少な黒大豆を贅沢に使用した「おばあの黒豆茶」を数量限定で新発売！

8月1日よりオンラインショップ、兵庫県内の郵便局（※淡路島を除く）にて販売開始！

株式会社 但馬寿（代表取締役社長 城内 正行）は、遊月亭から2017年8月1日に新商品「おばあの黒豆茶」を自社オンラインショップと兵庫県内の郵便局（※淡路島を除く）ふるさと小包チラシにて販売します。

黒豆の中でも最高級と言われている兵庫県丹波篠山産の「丹波黒」のみを贅沢に使用し、特殊製法「発芽焙煎」によって豆をつぶすことなく焙煎することで、グルタミン酸などの旨味と栄養価を凝縮しました。ホットでもアイスでも美味しい、丹波黒の旨味を凝縮した最高級のノンカフェイン茶「おばあの黒豆茶」をお楽しみください。



商品名：おばあの黒豆茶

ご紹介：兵庫県丹波篠山産の最高級黒豆「丹波黒」だけを使用し、発芽焙煎製法によりグルタミン酸などの旨味と栄養価を凝縮した最高級の黒豆茶です。

数量限定でのご用意となります。

価格：1,188円（税込）

内容量：16包入

販売期間：2017年8月1日から ※なくなり次第終了

購入方法：オンラインショップ（<http://www.kuromamecha.com//>）

または、兵庫県内の郵便局（※淡路島を除く）ふるさと小包チラシにてご購入いただけます。

飲み方：沸騰した湯1リットルに1パックを入れて5分から8分ほど煮出してください。

パックはそのまま2時間～3時間つけておくと、いっそう風味が増します。

また、煮出した後の出がらし豆は、そのままお料理にお使いいただけます。

（商品開発エピソード）

遊月亭のアンテナショップ「おばあかふえ」の『おばあ（おばあちゃん）』が中心となって企画した黒豆茶です。兵庫県丹波篠山産の黒大豆「丹波黒」のみを使用した贅沢なお茶です。「ふるさとの黒大豆を使った黒豆茶を作りたい」というメンバーからの声で企画が始動。3年の歳月をかけて完成しました。



◇丹波篠山産「丹波黒」

正月のお節料理の食材として有名で、古くから丹波地域で栽培されてきた希少性の高い最高級の国産黒豆です。

特徴は大きな粒で通常の大豆の3倍ほどあり、煮ても皮が破れにくく、艶と芳醇な旨味、モチモチした食感が特徴で、健康機能面でもポリフェノールや大豆イソフラボンが豊富な事から注目されています。



◇特殊製法「発芽焙煎」とは

黒大豆は発芽すると新たな生命を育む酵素を出します。この酵素のチカラを引き出し焙煎すると、豆類特有のえぐみが消えて、香ばしさと甘みが増加します。さらに焙煎した黒大豆を急速に冷却して、粒のままティーパックに閉じ込めています。

■ 遊月亭／おばあかふえ



遊月亭は株式会社但馬寿が運営しているブランドで、看板商品は1998年から発売している「発芽焙煎 黒豆茶」おいしい黒豆茶として全国のお客様にご好評いただき、現在までに累計1000万袋を販売しています。（1袋10包換算）

おばあかふえは、湯村温泉の旧家を利用し、当社60才以上の女性OBが中心となって運営している遊月亭のアンテナショップ兼カフェです。「湯村のおばあが日本を元気に！」をコンセプトに2009年にオープンしました。

黒豆茶をはじめ、但馬の伝統的な食材「栃の実（とちのみ）」を使い「おばあ」が作った和スイーツ「栃おはぎ」や「栃の大判焼き」が好評をいただいています。

また、この取り組みにより、2013年 ひょうごクリエイティブビジネスグランプリ（兵庫県知事賞受賞）、2017年第3回ひょうごいいね！お店表彰 大賞（地域携部門）を受賞しています。※「おばあ」とは「おばあちゃん」を親しみを込めて呼ぶ但馬地方の方言です。

■ 店舗情報

遊月亭オンラインショップ
TEL 0120-037-329（平日9:00～17:00）
URL : <http://www.kuromamecha.com/>

■ 報道機関からのお問い合わせ

株式会社但馬寿 営業部 通信販売課 岡野美穂
TEL 0796-85-8010(平日9:00～17:00)
E-mail:m.okano@tajimakotobuki.co.jp