



お茶と、人と、人と。

つぼ市製茶本舗

TEA TSUBOICHI

嘉永三年創業



平成29年7月24日

南海エフディサービス株式会社
株式会社つぼ市製茶本舗

沿線の老舗名店とのコラボレーションで、沿線活性化を目指します！
堺の老舗「つぼ市製茶」と南海電鉄グループのコラボ企画第2弾！
つぼ市製茶とのコラボで共同開発した「ほうじ茶メニュー」を難波駅のカフェで発売！

南海電鉄グループで駅ナカ飲食店を運営する南海エフディサービス株式会社(社長：三谷 良昭 所在地：大阪市浪速区)と、堺の老舗茶屋「茶寮つぼ市製茶本舗」(運営：株式会社つぼ市製茶本舗、代表取締役：谷本 順一、本社所在地：大阪府高石市)がコラボレーション第2弾を展開します。

具体的には、南海エフディサービスが運営する難波駅の駅ナカカフェ「南海パーラー」において、つぼ市製茶の茶匠(茶鑑定士六段)が目利きで厳選した“一番摘み茎ほうじ茶”のみを使用し、両社で共同開発した「ほうじ茶パフェ」や「ほうじ茶オーレ」などほうじ茶メニュー5種類を7月25日(火)から発売します。各メニューともほうじ茶の“濃厚で豊かな風味”が特徴です。

つぼ市製茶は、千利休誕生の地「堺」で嘉永三年(1850年)に創業以来お茶を作り続けてきた南海沿線でも有数の老舗名店です。

今回の「ほうじ茶メニュー」は、今年1月から南海パーラーにて販売している共同開発の「抹茶メニュー」に続く、コラボ企画の第2弾です。

両社では、本コラボレーションによって伝統都市・堺の認知度や情報発信を高め、堺へのさらなる旅客誘致を図るとともに、百舌鳥・古市古墳群の世界文化遺産登録への機運を高めます。

今後も南海エフディサービスでは、沿線にある老舗や名店とのコラボレーションを進めることで、さらなる沿線活性化を目指します。

詳細は別紙のとおりです。



共同開発した「ほうじ茶パフェ」

<別紙>

1. 商品名

堺の老舗「つぼ市製茶」と南海パーラーとのコラボレーションにより共同開発した5種類のほうじ茶メニューを提供します。

- ・堺の老舗つぼ市製茶のほうじ茶を使った「ほうじ茶オーレ」(680円・税込)
- ・堺の老舗つぼ市製茶のほうじ茶アイスを使った「ほうじ茶パフェ」(980円・税込)
- ・堺の老舗つぼ市製茶のほうじ茶アイスを使った「小倉みつ豆」(780円・税込)
- ・堺の老舗つぼ市製茶のほうじ茶をふりかけた「ロールケーキ」(980円・税込)
- ・堺の老舗つぼ市製茶のほうじ茶をふりかけた「チーズケーキ」(1,080円・税込)



「ほうじ茶オーレ」



「ほうじ茶パフェ」



「小倉みつ豆」



「ロールケーキ」



「チーズケーキ」

2. 商品内容

すべてのメニューにおいて、つぼ市製茶の茶匠（茶鑑定士六段）が目利きで厳選した“一番摘み茎ほうじ茶”の粉末を使用しています。5種類のどのメニューも濃厚なほうじ茶の“風味”と“香り”を存分にお楽しみいただけます。

3. 発売店舗

南海パーラー（大阪市中央区難波5-1-60）※難波駅2F中央改札口から徒歩1分

4. 発売開始日

平成29年7月25日（火） 毎日11時から提供いたします

【参考】『茶寮 つぼ市製茶本舗』について

千利休が茶の湯を大成し、お茶を文化的に広げる中心となった堺で、嘉永三年(1850年)に創業以来お茶を作り続けてきた同社が、ゆっくりと寛げる「市中の山居」というコンセプトのもと、堺に古くからある築350年の町屋を改装して開店した和カフェ。店構えが趣ある風情を醸し出しています。戦争で唯一焼け残った「茶」の看板を創業の地に戻し、地域の人々にゆっくりと寛いで美味しいお茶を楽しんでいただきたいという思いが込められています。

○所在地：堺市堺区九間町東1丁1-2（電話072-227-7809）

○アクセス：阪堺電車「神明町」より徒歩1分



路面電車沿いに位置する『茶寮 つぼ市製茶本舗』（堺市堺区）

以上