

F U J I S A N 茶と S A K E 粕のマリアージュ

販売価格:

5 5 5 円(税込599,4円)
(予定価格)

使用している静岡県産茶： 沼津市の富士山茶株式会社の富士山茶抹茶 1 号（碾茶パウダー）

○アピールポイント

富士山茶抹茶の碾茶パウダーの薫り高く深い味わいと苦み、萩錦酒造の未利用食材である酒粕を活用したスイーツです。抹茶ムースと酒粕ミルクムースを斜めに2層に重ねることで、緑と白の美しいコントラストが目を引きます。さらに、ムースの上に富士山の形をしたジュレをのせ、静岡の自然美を感じさせるビジュアルを表現しました。地域食材を活かした抹茶と酒粕の香りのマリアージュ、味覚と視覚で楽しめる一品に仕上げました。



抹茶オペラ

販売価格: 長方形 600円
正方形 250円

使用している静岡県産茶: 富士山茶抹茶一号

○アピールポイント

抹茶の風味をしっかりとアピールできると思いオペラにしました。

アンビベに使う抹茶シロップでは温度に気をつけ苦味と甘味を出すようにし、飾りのマカロンには煎茶のガナッシュを使用し、またアポロン像の金箔の代わりに、お茶の花をイメージした5枚花を飾り付け全体でお茶を感じて頂きたいと思いました。

そして、プチガトーだけではなく、静岡のお茶を知って頂きたいと思いお土産にもちょうどよいプチフルも作りました。



鶴吉羊羹(抹茶)

販売価格: **2,980円**

使用している静岡県産茶: **藤枝産抹茶**

○アピールポイント

藤枝産の抹茶を使用した、深い緑の色味と濃厚な抹茶味が特徴です。この羊羹は色止め剤・着色料・香料を一切使用することなく、色やけを起こさず静岡県産抹茶のみで色と味を表現している希少な羊羹です。



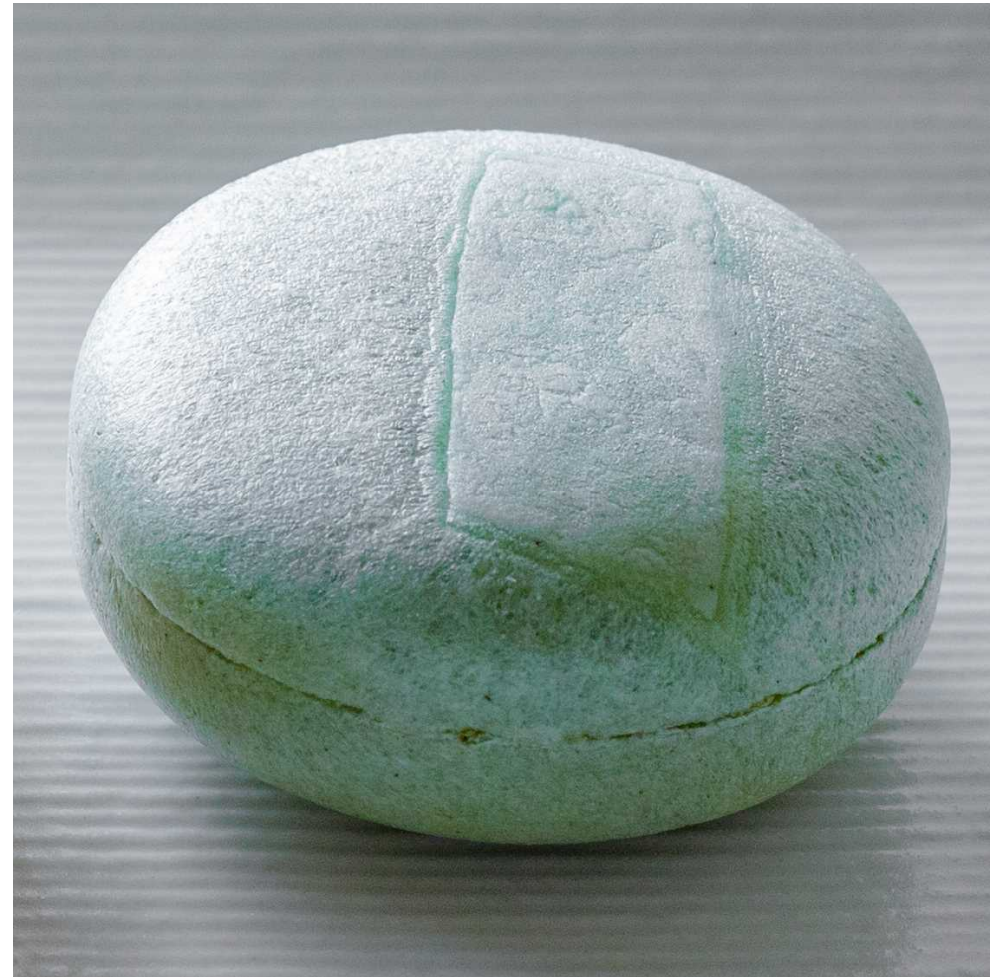
マカロンモナカ(抹茶あん)

販売価格: 400円

使用している静岡県産茶: 藤枝産抹茶

○アピールポイント

藤枝産抹茶を使用したマカロン型のもなかです。
抹茶の濃厚な風味が特徴の可愛い最中です。



かおり（煎茶、ほうじ茶）

販売価格: **6個入 1,642円**
(税込)

使用している静岡県産茶： **掛川茶**

○アピールポイント

世界農業遺産「静岡の茶草場農法」の掛川茶を使用。別名「餡入り蒸しカステラ」しっとりとした食感が特徴です。

味は2種類をご用意。

香り高い「煎茶」には素朴な甘さの栗を、香ばしい「ほうじ茶」には食感のアクセントになる小豆を散りばめて作りました。



静岡抹茶のりんご飴

販売価格: 850円

使用している静岡県産茶: 静岡藤枝産の抹茶

○アピールポイント

富士林檎は、静岡県発祥のりんご飴専門店です。「静岡抹茶のりんご飴」は、静岡県藤枝産の香り高い抹茶を贅沢にまとわせた一品です。プロが厳選する旬のりんごをキンキンに冷やすことで、シャキッとジューシーな食感とパリッとした飴の絶妙なバランスを実現。藤枝産抹茶の濃厚な香りとほろ苦さが、りんごの爽やかな甘みと共に広がり、静岡の魅力を堪能できます。静岡県で親しまれている静岡抹茶のりんご飴を、ぜひご賞味ください。



モンブランほうじ茶

販売価格: 712円 (税込8%)

使用している静岡県産茶: ほうじ茶

○アピールポイント

ほうじ茶の風味をしっかりとご堪能していただけるケーキ。

静岡県産ほうじ茶パウダーをたっぷりと使ったモンブランクリーム。

中央のシャンティクリームの中にはいちじくとプルーンの赤ワイン煮も入れてアクセントになっています。

土台にはアーモンド香るマカロンを。

ほうじ茶がお好きなお客様にはたまらない、濃厚ながらもキレのある爽やかさを感じられる味わいとなっています。



マサシトロン

販売価格: **820円(税込8%)**

使用している静岡県産茶: **和紅茶**

○アピールポイント

和紅茶ムースの中にレモンコンポートとヘーゼルナッツフィアンティーヌを合わせ、食感と爽やかさをプラスしました。
土台はアーモンドのジョコンド。



富士のほうじ茶のゴマランタン

販売価格: 300円

使用している静岡県産茶: 富士のほうじ茶

○アピールポイント

卵、乳製品、小麦粉不使用で多くの方に楽しんで頂けます。
卵やバターを使わないシンプルな材料だからこそ素材の味がダイレクトに伝わります。



富士のふもとの開運杏仁(ほうじ茶)

販売価格: ￥300 (税別)

使用している静岡県産茶: 富士のほうじ茶

○アピールポイント

霊峰富士の湧水を使用しています。

香ばしい富士のほうじ茶の味が甘さの後に広がります。

開運の由来はパワースポット富士山本宮浅間大社の湧水場から汲んだ湧き水を使っているからです。

口どけのよさを追求し滑らかに仕上げています。

ストローでお召し上がりください。



きままに3くち (静岡茶)

販売価格: 320円

使用している静岡県産茶: 川根茶

○アピールポイント

全国でも品質の高い緑茶として定評のある島田市の芳醇な香りとコクのある川根茶を使用しています。緑茶の旨味と深みを感じるチーズケーキです。着色料や香料などは一切使用せず、緑茶本来の色と風味を生かしました。

きままにパクっと召し上がっていただけるように…という思いから「3くち」で食べてしまいそうなくらい手軽にワンハンドでも食べられるチーズケーキということで、3を表した可愛いパッケージで個包装しました。



使用に使用する静岡県産茶: **抹茶**

○アピールポイント

静岡県産の抹茶、レモン、三ケ日みかんを使用しムース、メレンゲ、ジュレ、コンフィチュール、ビスキュイと様々な加工をして素材を最大限に生かし、一般の方には初めての新しい味覚を感じて頂ける一品となっております。

また、レモンは「波乗りレモン」という茶の耕作放棄地を再活用して作られたレモンを使用しており、「茶」の土壌で作られたレモンは口の中で静岡県産の抹茶と合わさり最高のマリアージュを演出してくれます。



使用している静岡県産茶: **抹茶**

○アピールポイント

静岡県産抹茶と波乗りレモンをメインに据えたブーシェショコラです。

耕作放棄地の茶樹を一度炭にして、それを肥料にして作られた

このレモンはまさに同じ畑で作られた「茶」と「レモン」であり最高の組み合わせで素晴らしいストーリーだと思い今回使用しました。

構成は抹茶のガナッシュにレモンを丸ごと煮たジャム、煎った

茶葉を使用したクラックランのシンプルな構成にして素材をわかりやすく感じて頂きたいと思い作りました。



オール

販売価格: 680円

使用している静岡県産茶: 丸七製茶 焙じ茶

○アピールポイント

静岡県産丸七製茶の「焙じ茶」と、静岡県産金柑「こん太」を使用したケーキです。

ムースには焙じ茶とホワイトチョコレートを合わせ、センターにはタイム、バニラ、レモンでコンポートした金柑をジュレにして使用しました。

食感として土台はタルトにし、和の要素を取り入れた黒豆入りのダイヤモンドになっています。

金柑の金と、焙じ茶の黄土色のイメージからフランス語で金という意味のオールと名前をつけました。



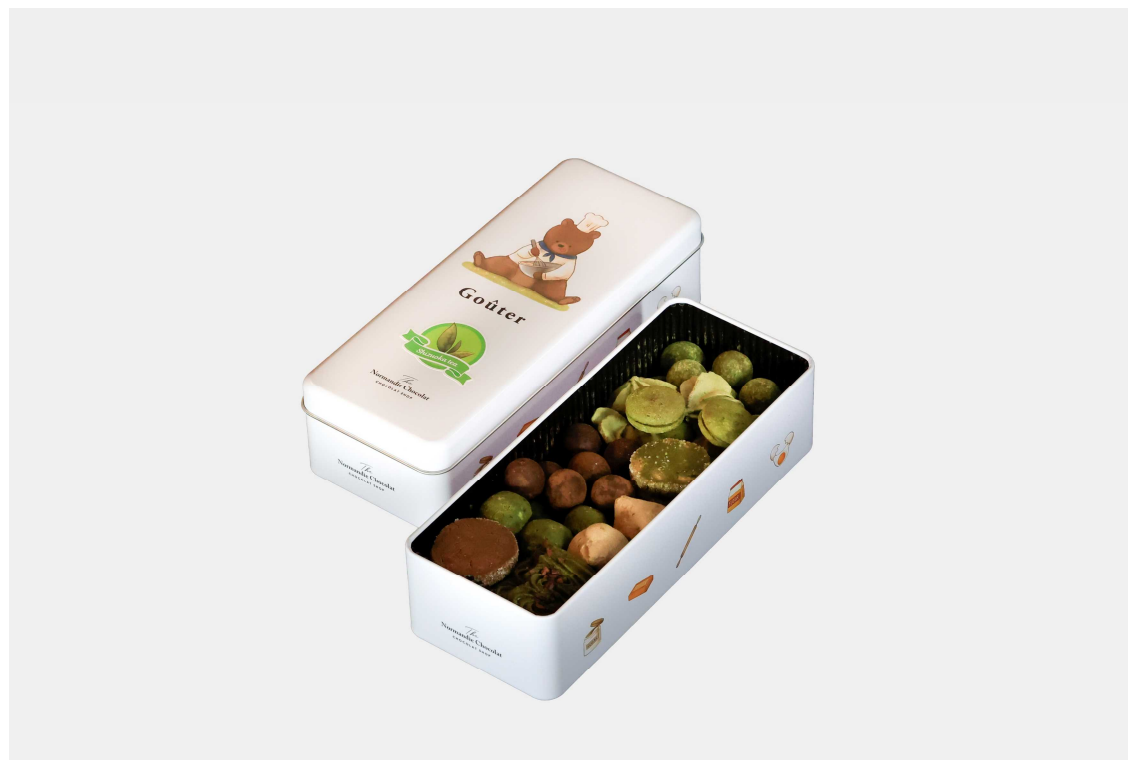
グーテ缶～静岡茶のおやつ缶～

販売価格: 4,104円

使用している静岡県産茶: カネ十農園さえみどり カネ十農園ほうじ茶

○アピールポイント

カネ十農園の静岡産深蒸し茶「さえみどり」と静岡県産「ほうじ茶」を使用したお菓子とチョコレートの詰め合わせです。ダイヤモンドさえみどり&ほうじ茶、さえみどりのブルドネージュ、さえみどりのラングドシャサンド、カカオボールさえみどり&ほうじ茶、メレンゲさえみどり&ほうじ茶、茶畑クッキーの表情豊かな全9種類のお菓子は静岡茶の豊かな風味を味わえます。



抹茶蒸しどら

販売価格: 248円

使用している静岡県産茶: 丸七製茶謹製 静岡抹茶

○アピールポイント

丸七製茶謹製 最高級静岡抹茶を使用しかるやかにふんわりとした生地に仕上げました。爽やかな甘みを感じるお茶の美味しさをご堪能下さい。



使用している静岡県産茶: **ぐり茶**

○アピールポイント

世界に誇る伊豆のぐり茶をマカロンコックに練りこみ、中にはホワイトチョコレートとぐり茶のクリーム・さらに中心部にはぐり茶のリキュール香るガナッシュが入っています。食べた人のしあわせが訪れるような、四つ葉のクローバーをモチーフとした見た目・静岡茶の香り・苦み・甘味を存分に味わえる大人も楽しめるマカロンです。



使用している静岡県産茶: 伊豆産ぐり茶 岡部産抹茶 菊川産和紅茶

○アピールポイント

創業明治15年の豆腐屋が頑なに守り続けていること。それは「その日の朝、作りたて」。豆腐屋だからこそできる、絞りたての豆乳を使い、保存料、添加物を使わず、先代から引き継がれた大切な想いを引き継ぎ、豆乳の更なる可能性を追求し、生み出された「Soy & Milk Spread」。「美的健康甘物」というブランドコンセプトそのままに、安心、安全、新鮮、健康、そして代々続く想いをこの瓶に詰め込んだスプレッドです。



「茶どころ静岡」新たな甘美の世界。

静岡茶 & チョコレート (ぐり茶・抹茶)
GREEN TEA & CHOCOLATE

静岡和紅茶 & チョコレート
TEA & CHOCOLATE

偉大な富士がもたらす清らかな水のお陰か、静岡には数々の特産品がございます。お茶もそのひとつ。甘恋浪漫「soy & milk spread」は静岡のお茶の旨味を多くの方に堪能いただけるよう生み出した逸品です。伊豆の名産品「ぐり茶」と岡部産抹茶を独自のブレンドで配合。切れの良い苦味と濃厚な風味を生み出しました。緑茶と同じ「やぶきた」の葉を使った、菊川産の「和紅茶」。ストレートで飲んでも程よい甘さの優しい味。フランス産カカオバターでチョコレートのようなテイストを生み出し、「茶どころ静岡」の魅力を新しい世界観で表現いたしました。袋井産大豆「フクユタカ」の無調整豆乳をベースに無添加素材で作り上げた「美的健康甘物」。クラッカーに塗ってちょっぴり贅沢なティータイムのおともに、朝食にトーストとご一緒に。牛乳と混ぜてラテとして。甘恋浪漫「soy & milk spread」、ご賞味ください。



伊豆の銘茶「ぐり茶」と岡部産抹茶をブレンド。



渋みが少なく甘みのあるまろやかな菊川産「和紅茶」。



袋井産大豆「フクユタカ」の無調整豆乳。



カカオ豆から抽出されたフランス産カカオバター。



PREMIUM SWEETS' EMOTION
甘恋浪漫
Sweet love romance

本社工場
〒414-0006 静岡県伊東市松原 779-20
phone 0557-52-4262

<http://amakoi-roman.jp>
info@amakoi-roman.jp

大室山シュネバーレン

販売価格: 550円

使用している静岡県産茶: 伊東市・市川製茶深蒸しぐり茶(蒸し製玉緑茶) 茶葉は牧之原

○アピールポイント

シンプルな生地に伊東ならではの製法で作るぐり茶の旨味と香りを閉じ込めた揚げ菓子。ほろほろした萌木色の大室山を模した生地の中にはぐり茶風味のしっかりしたクリーム、台にしたぐり茶のサブレとの接着にはぐり茶入りホワイトチョコレートのガナッシュを使った。出来たてを味わいたい一品です。



大室MOEGI吟醸ババ

販売価格: 550円

使用している静岡県産茶: 伊東市・市川製茶深蒸しぐり茶(蒸し製玉緑茶) 茶葉は牧之原

○アピールポイント

イースト生地の中には静岡県産吟醸酒粕、伊東市が誇る旨味と味わいが豊かなぐり茶をたっぷり使用、西伊豆戸田の塩で鮮やかなぐり茶の緑を引出し大室山をイメージした一品。本来のラム酒風味のイースト菓子を静岡県の特産物が醸す香りで、静岡の豊かな自然に想いを巡らせて。中央部分カスタードクリームは中伊豆の平飼い米卵と丹那牛乳。真ん中に御前崎市神田農園さんの甘夏を使う「たしな実」さんの甘夏酒粕マーマレード使用。



ぐり茶grandvert

販売価格: 2,400円

使用している静岡県産茶: 伊東市・市川製茶深蒸しぐり茶(蒸し製玉緑茶) 茶葉は牧之原

○アピールポイント

伊東市特産のぐり茶の深い緑を生かした焼菓子。卵は腰が強く黄身色の白い中伊豆の平飼い米卵、蛋白質が高めの静岡県産小麦粉、伊東市産みかんの蜂蜜、丹那牛乳生クリームを生地に使用、焼き上がりには、低温でゆっくり Tea ニンを抽出したぐり茶使用シロップをアンビベ。トッピングには伊豆の柑橘類のコンフィチュールなど伊東、伊豆産の材料を積極的に使用。

しっかりとしたお茶の味わいに爽やかでほろ苦い柑橘がアクセント。



玉露パイナップルケーキ

販売価格: 1個300円

使用している静岡県産茶: 薮崎園 玉露'東平' たむら農園 抹茶さえみどり

○アピールポイント

薮崎園さんの玉露、東平の旨みを柔らかな茶葉ごと味わって頂きたく、地元オーガニックレモンジャムを入れたパイナップル餡と抹茶餡子と共にしっとりとしたクッキー生地で包み焼き上げました。お茶の香りがパイナップルとよくマッチして、レモンピールがいいアクセントになり飽きのこない爽やかな風味となっております。たむら農園さんの抹茶さえみどりの香りと今までにない玉露の茶葉の食感や旨みを堪能して頂きたいです。



青茶パウンドケーキ

販売価格: 1本 2,700円

使用している静岡県産茶: 益井園 青茶麗 こまち

○アピールポイント

益井園さんの青茶（半発酵茶）を使用したパウンドケーキです。パイナップルと地元産甘夏、青茶パウダーを生地に混ぜて焼き上げました。仕上げに伊豆の太陽をたっぷりと浴びて育ったパッションフルーツをジャムにして上に塗りました。甘酸っぱいパッションフルーツとパイナップルの香りの後に爽やかに香る青茶の余韻と甘夏のほのかな苦みが心地よい、静岡の良いところ取りがいっぱい詰まった一品です。



SHIZUOKA GRANOLA

販売価格: 1,300円 (税込)

使用している静岡県産茶: 掛川産抹茶

○アピールポイント

静岡産抹茶を使用した体に優しい素材にこだわったグラノーラ。静岡産ドライみかん、たっぷりのナッツ、抹茶を纏わせたカラメリゼクルミ、ドライフルーツ入り。そのまま食べても美味しいが、ヨーグルト&季節の果物や、バニラアイスにかけるのがおすすめ。ミルクをかけると抹茶が溶けだし、ほんのり抹茶ラテも楽しめる。この商品一つで様々な食べ方のご提案が可能で幅広い世代や世界に向けても静岡茶の魅力がアピールできます！



二葉葵のこみち 静岡抹茶

販売価格: 200円(税込)

使用している静岡県産茶: 本山抹茶

○アピールポイント

発酵バター使用のクッキーにたっぷりのくるみと抹茶キャラメルをサンドしました。

静岡市の本山製茶さんの抹茶を使用した贅沢な逸品。

プレーン味は伊勢菓子博農林水産大臣賞受賞。

現在2個セットは駿州堂に認定され駿府楽市で販売中。静岡市のふるさと納税認定品。



夢かさね 抹茶味

販売価格: 216円(税込予定)

使用している静岡県産茶: 本山抹茶

○アピールポイント

愛らしい花の和柄のクッキーサンドに、北海道大粒小豆、バタークリームをサンドした見た目も映える、静岡らしいバターサンド。静岡市のおみやプロジェクト認定品。大丸松坂屋母の日ギフトに選ばれ、催事や店でも販売中。



しずおか岡部抹茶マフィン

販売価格: **350円** (税別)

使用している静岡県産茶: **岡部抹茶**

○アピールポイント

新鮮な岡部抹茶を贅沢に使用した生地、自家製抹茶ガナッシュをふんだんに混ぜ込み焼き上げました。ホワイトチョコがアクセント。抹茶の美味しさを存分に味わえるマフィンです。



静岡茶のスコーン

販売価格: 260円 (税別)

使用している静岡県産茶: おくみどり

○アピールポイント

抹茶にも使われるほど濃厚な旨味がありながら、青葉のすっきりした香りがある静岡本山産の【おくみどり】を練り込んだスコーン。ひと口頬張れば、おくみどりならではの清々しい上品な香りがふわりと広がります。深みのある濃緑色が特徴で、目にも美味しいスコーンです。



和みの抹茶テリーヌ

販売価格: **850円**

使用している静岡県産茶: **やぶきた (島田市産)**

○アピールポイント

有機栽培の抹茶をたっぷりと使用した、抹茶テリーヌです。ホワイトチョコレートとのバランスも良く、抹茶本来の苦みや風味を残しつつスイーツとして楽しめる、甘さ控えめな味が人気の当店でも変わらぬ人気を誇るリピート率No.1のスイーツです。



お抹茶ソフトクリーム (あんこトッピング)

販売価格: 550円 (税別)

使用している静岡県産茶: **ほんやま抹茶**

○アピールポイント

日本茶インストラクターの店主が経営する創作和食の飲食店です。火香を強めにした香ばしい、「ほんやま抹茶」をふんだんに使用し、甘さをおさえ、品良く仕上げています。ソフトの上には、自家製の粒餡と、手作り抹茶ソース（抹茶練乳）をのせ、目の前で、「天竜の碾茶」を石臼で挽きたての抹茶ににかけています。味と香りの変化を楽しんでいただける逸品です。



心を開く静岡茶オープンセサミシュー

販売価格: 300円

使用している静岡県産茶: ゆめすみか

○アピールポイント

新品種のゆめすみかを使用した新しいお茶のシュークリーム

SDGs 認証を受け、2025年ふじのくに食の都づくり仕事人認定のオーナーパティシエ渾身の菓子。静岡県産食材を70%以上使用していることも地域貢献にもなるお菓子です。



しずおか茶フィナンシェ

販売価格: 200円

使用している静岡県産茶: 掛川茶

○アピールポイント

日本初のシュークリームとフィナンシェの融合菓子です。ごまの生地のシュークリームに静岡茶を使用した濃いお茶のフィナンシェが煎茶や和紅茶などのドリンクへの相性も抜群です。



静岡茶シフォン

販売価格: 300円

使用している静岡県産茶: 掛川茶【抹茶】

○アピールポイント

静岡抹茶を惜しみなく使用したシフォンケーキ。だが、ただのシフォンケーキと思うなかれ。小麦粉をぎりぎりのところまで使用せず、膨張剤も使用していない水分量の多い新しいシフォンケーキ。まるでお茶を飲んでいるかのような感覚を覚える!? 考えられないようなシフォンケーキの新提案。



茶っふる「静岡抹茶味比べセット」

販売価格: 2,678円(税込)

使用している静岡県産茶: 本山抹茶 天竜抹茶 岡部抹茶 川根抹茶

○アピールポイント

静岡市の「茶町」は徳川家康公以来、400年の歴史があるお茶の集積地です。その茶町で、静岡らしいお茶のオリジナル菓子を製造しております。その代表がこの「茶っふる」です。静岡県内4産地の抹茶の特徴を生かしました。本山は地元の葵区の抹茶で歴史を感じるどっしりとした味わい、天竜は苦味が特徴、岡部は優しい味わい、川根は抹茶の香りが立ち昇ります。味の違いによって、トッピングやクリームの内容を吟味しております。



藤枝レモンジャム入りお茶っこわーず

販売価格: 350円

使用している静岡県産茶: 大井川茶園 静岡抹茶

○アピールポイント

生地には抹茶・米粉・アーモンドプードル・粉糖を使用しています。サンドしてあるクリームは2種類、生クリーム・豆乳・ホワイトチョコ・抹茶のガナッシュと、レモン(藤枝産)の手作りピールを中央に忍ばせました。抹茶の色が鮮やかに残るよう焼き加減を調節したのと、仕上げに抹茶パウダーを直接振りかけてお茶の風味を強く感じられるようにしました。レモンピールの酸味とお茶の優しくも力強い風味がおすすめのポイントです。



茶花(上生菓子)

販売価格: 400円

使用している静岡県産茶: 両河内産手摘み抹茶『白拍子』

○アピールポイント

秋に咲く真っ白な茶の花が風に揺らぐ姿を表現した上生菓子です。

当苑の「抹茶白拍子」を白餡に練りこみ鶯色に、練り切りで優しく包み、花粉部分は興津清見寺町の無農薬みかんの皮を粉末にして着色しております。練り切りの甘さに、抹茶あんのほろ苦さが味に深みを加えます。又、みかんの柑橘の香りで安らぎと、茶木の小枝でぬくもりを感じていただきながら、心と体に優しい「茶花」ご堪能いただけます。



ささらぎ

販売価格: 45g 540円 予定

使用している静岡県産茶: 清水両河内産 実生在来茶 ほうじ茶 玄米

○アピールポイント

茶産地両河内の自然を表現した三層の琥珀糖です。当苑の無農薬生産の茶葉を使用し大地をほうじ茶、清水を玄米茶、山々の緑を緑茶にて着色した体に優しいお菓子です。緑茶は、実生在来茶使用でこく深く、寒天の食感が心地よい三層の風味がとけ合った優しい甘さです。木々が風にそよぎ、清水の流れる風景をイメージした、「ささらぎ」時間の流れが速い現代に、ゆるやかなお茶の時間のお供に、煎茶に留まらずどのお茶にもお勧め。



けしの実抹茶チョコドーナツ

販売価格: 320円

使用している静岡県産茶: 緑茶

○アピールポイント

米粉の焼きドーナツ

生地に静岡県産の緑茶を混ぜている



静岡抹茶と日本酒「磯自慢」のテリーヌショコラ

販売価格: 3,500円

使用している静岡県産茶: 朝比奈産抹茶

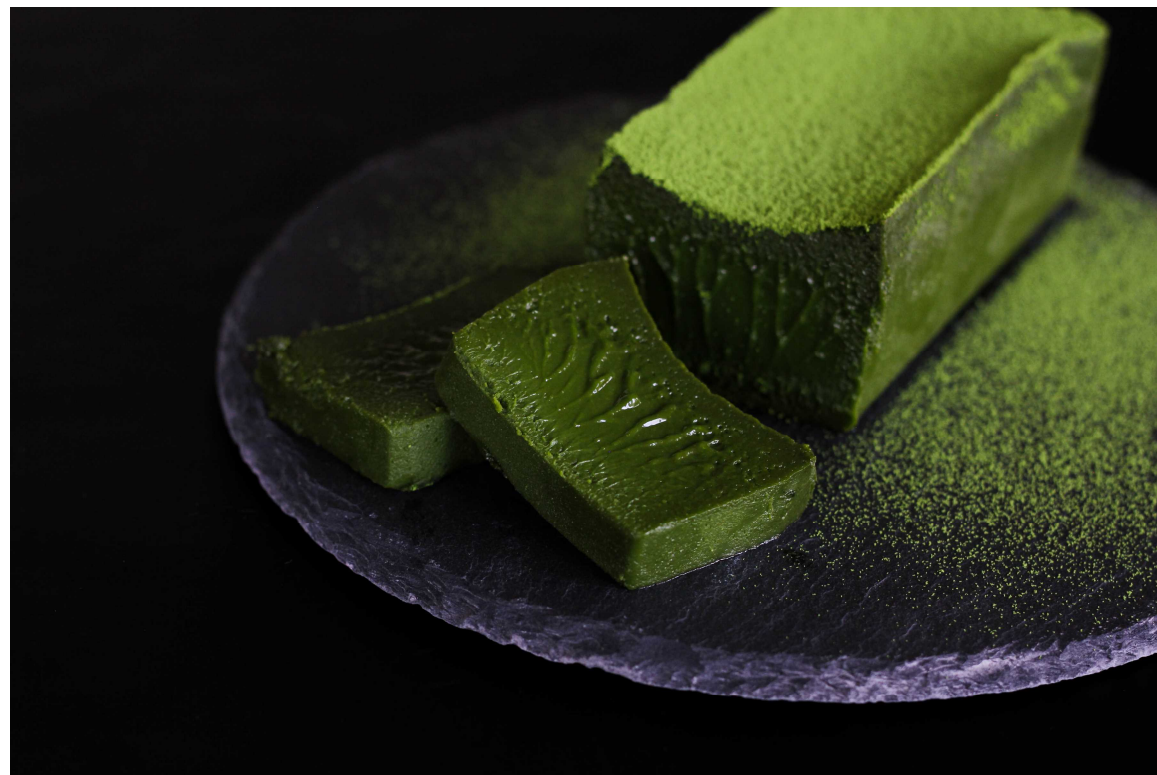
○アピールポイント

静岡抹茶と日本酒のマリアージュ。

抹茶のコクと焼津の銘酒「磯自慢」のフルーティーな香りをお楽しみいただける滑らかな口どけの贅沢ショコラ。

添えられた抹茶をかければさらに濃厚な味わいに。香料、保存料、着色料不使用。小麦粉も使用していないグルテンフリーのテリーヌショコラ。

静岡抹茶と日本酒が互いに良さを引き立て合い、最大限に美味しく感じることのできるバランスを追求しました。



静岡抹茶と小豆とくるみのパウンドケーキ

販売価格: 2,240円

使用している静岡県産茶: 朝比奈産抹茶

○アピールポイント

静岡抹茶×大納言小豆×くるみの三位一体の味わい。濃厚な抹茶に負けない力強い味わいの小豆と楽しい食感のくるみ。
高千穂発酵バターの芳醇な味わいと抹茶の香りのハーモニー。甘さ控えめでお茶屋ならではのパウンドケーキです。



静岡抹茶フォンダンショコラ

販売価格: 800円

使用している静岡県産茶: 朝比奈産抹茶

○アピールポイント

とろとろの濃厚静岡抹茶チョコレートが中からあふれ出します。隠し味に日本酒「磯自慢」を入れることで、濃厚な抹茶の味わいの中にフルーティーな香りをお楽しみいただける、上品な大人の味わいに仕上げました。バニラアイスと一緒に召し上がりいただくのがおすすめです。（※本商品にはバニラアイスはついてきません）



藤枝抹茶と本柚子のパイ

販売価格: 2,300 円

使用している静岡県産茶: 藤枝市岡部産抹茶

○アピールポイント

抹茶風味のアーモンドクリームに、本柚子を丸ごと使った自家製のジャムを忍ばせた和製パイです。お茶は色鮮やかで香り高く、コクのある地元藤枝産の抹茶を使用しました。またサクサクとしたパイ菓子は当店の看板商品で、様々な食材との相性が抜群です。

抹茶の濃厚な風味と本柚子のさわやかさ、バターの香ばしい香りが三位一体となって、おいしさが口いっぱいに広がります。



お茶クッキー

販売価格: **180円**

使用している静岡県産茶: **牧之原市産**

○アピールポイント

20年以上作り方、味を変えず"昔ながら"を大切に一つ一つ丁寧に作り上げています。

家族経営なので人件費がかからず低コストで販売できています。

サクサクなのに口溶け食感牧之原産の粉茶を贅沢に使用し

甘さの中にも爽やかなお茶の風味が感じられるホッとした味のクッキーです。



ニケ（抹茶けんぴ）

販売価格: 400円

使用している静岡県産茶： 静岡県掛川市にある田宮園さんの抹茶

○アピールポイント

全て手作りで製造しており、無添加無着色です。形状として極細にする事でより食べやすく軽い食感となっております。静岡県産の抹茶もふんだんに使用し、抹茶本来の風味を損なわないよう、ほんのり甘苦い仕上がりにしております。



ヴィーガンバターサンドクッキー【柚子緑茶】

販売価格: 300円

使用している静岡県産茶: **たるいさんちの有機粉末緑茶**

○アピールポイント

除草剤を使わないで栽培された緑茶を、当店の動物性食品と添加物を使わないこだわりのヴィーガンバターサンドクッキーに使用することで、より自然とわたしたちのカラダに配慮した美味しいスイーツを実現。

浜松産の柚子の爽やかな甘み・香り・苦味が、緑茶との相性が抜群。

オートミールクッキーのザクザクとした食感と、口の中で程よくとろける豆腐バター、柚子と緑茶のマリアージュがお楽しみいただけます。



使用している静岡県産茶: **静岡県産茶HD**

○アピールポイント

静岡県の抹茶ならではの深いグリーンと静岡茶特有の旨みのある苦味が、当店の植物性食品だけを使用し、素材の味をひきだしたヴィーガンバターサンドクッキーにベストマッチ。

抹茶バタークリームに、砂糖を使わない、酵素の活きた発酵あんこと合わせることで、静岡茶の美味しさをより前面に出している。

オートミールクッキーのザクザクとした食感と、口の中でとろける豆富バターに抹茶が香り、あんこの優しい甘さに癒される。



フィナンシェティラミスほうじ茶

販売価格: 734円(税込)

使用している静岡県産茶: 長谷川製茶さんのほうじ茶パウダー

○アピールポイント

フィナンシェのお店が作るフィナンシェを使ったティラミス。
上には、フィナンシェラスクを乗せて仕上げているため
ガリガリした食感が楽しめるティラミスです。



マーブル煎茶ケーキ

販売価格: **313円 (税込)**

使用している静岡県産茶: **長谷川製茶さんの煎茶パウダーと上煎茶**

○アピールポイント

きれいなマーブル模様のケーキです。

抹茶と見間違えるほど濃く煎茶を使ってありますが、抹茶と違いすっきりした味わいが特徴のケーキです。

煎茶の葉っぱを細かく砕いて混ぜこむことで、葉っぱの食感も味わえるようにしております。



ほうじ茶マーブルケーキ

販売価格: 302円(税込)

使用している静岡県産茶: 長谷川製茶さんの焙じ茶と、ほうじ茶パウダー

○アピールポイント

ほうじ茶のきれいなマーブル模様のケーキ。

濃いほうじ茶をコクのある焼き菓子に仕上げるため、ブラウンシュガーを使用しております。

ほうじ茶の葉っぱを砕いて混ぜこむことで、食感を楽しめるケーキです。



抹茶の雫

販売価格: **1,800円**

使用している静岡県産茶: **静岡抹茶**

○アピールポイント

JGAP認証農園の静岡抹茶と自家製粉の特別栽培米玄米米粉を使用。

職人が一層一層丁寧に焼き上げ、抹茶の芳醇な香りと玄米の奥深い風味が広がる至高のバウムクーヘン。

素材、製法、安全性にこだわり抜いた逸品です。



シー・プリン しずおか抹茶×カカオ

販売価格: 410円(税込)

使用している静岡県産茶: **静岡県産抹茶**

○アピールポイント

新鮮な生クリームと牛乳、地元のさくらたまごを使ったなめらかな食感の無添加プリンです。カカオキャラメルソースの甘苦さが静岡県産抹茶の美味しさを引き立てています。添加物不使用ながらオリジナル製法により賞味期間が出荷より30日と長く口入を防ぐことができます。



まるたま茶屋のほうじ茶ポテトチップス

販売価格: 398円 (税込)

使用している静岡県産茶: 静岡県産ほうじ茶

○アピールポイント

静岡でお茶の栽培、製造、販売まで一貫して行う、まるたま茶屋のポテトチップスです。まるたまは”こどもに自信をもつてのませたい”そんな想いでお茶づくりをしています。除草剤不使用、農薬は2020年の秋から無散布です。国産の厚切りのじゃがいもに、まるたまのほうじ茶、グラニュー糖、お塩をまぶしたポテトチップスはあまじょっぱい味わいと、ほうじ茶の香ばしさにべとつき少なく最後までおいしく食べられます。



CHAシュラン

販売価格: 1,200円

使用している静岡県産茶: 浜松市 長谷川製茶 抹茶

○アピールポイント

長谷川製茶さんの抹茶を使用した、メレンゲでバシュラン仕立てに、角をいかして上下を入れ替えることで立体的に見せ、抹茶クリーム、自社農園のエディブルフラワー、苺を添えて春の装いに。写りこみのコントラストで、幻想的な世界観を演出。



ANKI (あんき)

販売価格: 1袋 4個入り 356円

使用している静岡県産茶: 緑茶 (静岡県産)

○アピールポイント

県内産の茶葉を使用した「お茶ジャム」をサンドしたクッキー。お茶本来の苦みと爽やかさの両方を表現する為に抹茶と煎茶を独自ブレンド。旨味が強いジャムに仕上げました。クッキー生地は口どけを徹底的に追及。ジャムとの相性がいい焼菓子に仕上がりました。商品名の「ANKI」: あんきは弊社所在地、水窪町の方言で、「安心する・ホッとする」の意味。このスイーツでほっと一息ついていただきたいとの思いから名付けました。



みどりのたぬき

販売価格: 500円

使用している静岡県産茶: 磐田抹茶

○アピールポイント

たぬきケーキの愛らしさが大好きで、当店らしいたぬきケーキはどんなものか？と考えていました。とろーりとろけるフォンダンショコラと抹茶の香り、苦みがとても良い相性で塩バタークリームもお茶ととても合います。お茶の「みどりのたぬき」の他に紅ほっぺいちごの「あかいたぬき」自家製キャラメルたっぷりの「くろたぬき」も合わせて可愛らしいたぬきファミリーが出来ました。



抹茶のバイクドチーズケーキ

販売価格: 518円

使用している静岡県産茶: 抹茶

○アピールポイント

チーズの香りに負けないように、香り高い抹茶を使用しました。



抹茶ケーキ

販売価格: 350円

使用している静岡県産茶: 抹茶

○アピールポイント

美味しい抹茶を使って、今迄にあまりない柔らかくしっとりした食感を作り表面にザクザクしたチョコを乗せ美味しい焼菓子を作りました



五十 (ごじゅう)

販売価格: 594円

使用している静岡県産茶: 抹茶

○アピールポイント

抹茶をメインに柚子を合わせました。共になめらかなムースになるように仕上げました。ただ苦いだけではなく、抹茶本来のあおい香りや渋味、うまみを表現できるよう配合し、柚子の爽やかさを合わせました。味と食感のアクセントにプラリネショコラのフィヤンティーヌを底に入れました。黒蜜をかけることにより抹茶がより引き立ちます。

1年を通してどの季節にも五感で感じながら食べていただけるよう工夫しました。



抹茶のムースロール

販売価格: 400円

使用している静岡県産茶: 抹茶

○アピールポイント

高級抹茶をスポンジやムースにたっぷり使用して大納言
小豆を包み込みました



CROWN KOMINAMI 贅沢フィナンシェ販売価格: **220円(税込)**使用している静岡県産茶: **希少品種「こみなみ」**

○アピールポイント

希少品種茶「こみなみ」を100%使用した特別なフィナンシェです。「こみなみ」は上品な甘味・爽やかな香り・美しい緑の水色の三拍子揃った逸品で、年間生産量が100~120kgと非常に希少なお茶です。この贅沢な茶葉を活かし、専属パティシエが丁寧に手作りしました。ひと口で広がる濃厚な旨味と香り、優しい甘味の絶妙な調和をお楽しみください。茶の匠と洋菓子の匠がこだわり抜いた至高の一品を是非ご賞味ください。



濃茶どら焼き

販売価格: 250円(税込)

使用している静岡県産茶: 希少品種「こみなみ」

○アピールポイント

希少品種茶「こみなみ」をしっとり生地と、なめらかバタークリームにたっぷり使用した特別な逸品です。「こみなみ」は上品な甘味、爽やかな香り、深いコクが特徴で、年間生産量が100～120kgと非常に希少なお茶。その豊かな風味がバタークリームと餡子の優しい甘味と調和し、まろやかな旨味を引き立てます。茶の匠と和菓子の匠が手がけた、贅沢な濃厚どら焼きをぜひご賞味ください。



使用している静岡県産茶: **ほうじ茶、粉茶、抹茶**

○アピールポイント

三種類のお茶の香りや味がしっかり感じられるように、茶葉のバランスを考えました。後、香りが逃げないように初めから天板をかぶせて焼いています。グラスアローは甘くならないように水を少し増やして、出来るだけ薄く塗って香りを閉じ込めて、しっとり感を持続させています。水分が多いため、グラッセすると気泡が出来ますが、陶器の器のようで和っぽい仕上がりになり気に入ってます。



深蒸しお茶饅頭

販売価格: 130円

使用している静岡県産茶: 皮: 菊川産煎茶パウダーと挽茶、餡: 菊川産ほうじ茶

○アピールポイント

お茶処らしく、皮にも餡にも地元【菊川産】のお茶をたっぷりと使用したお饅頭です。今から40年前に開発され、お客様にずっと愛され続けてきたロングセラー商品です。

しっとりした皮に上品な甘さの餡が食べやすく、お口の中でお茶の香りがふわっと広がります。菊川市は【深蒸し茶発祥の地】なので、“深むし”と焼印を押して、茶処らしさを演出しています。

明治45年創業老舗和菓子屋【大竹屋】の伝統とを感じる一品です。



菊川茶ムース

販売価格: 500円

使用している静岡県産茶: 菊川茶

○アピールポイント

G I 認定菊川茶を使用したデザートです。

コロンとした汲み出し茶碗のような可愛いカップに、苦めのお茶シロップをスポンジケーキに吸わせ、国産小豆をポイントにホワイトチョコレートと菊川の地酒『小夜衣』を隠し味にしたお茶ムース、更にアガーを使用したお茶のゼリーを乗せ、単純になりがちなムースデザートに様々な食感をプラスしました。

ムースには苦みと味わいが際立つ『暁』を、ゼリーには贈答用の煎茶を使用しました。



菊川茶の琥珀糖

販売価格: 250円

使用している静岡県産茶: 菊川茶

○アピールポイント

当店でも人気の高い琥珀糖。菊川茶味が登場し、菊川地域ブランドにも認定されました。GI認定も受けている菊川茶の煎茶と緑茶パウダーを最後に加えることにより、色焼けと味飛びを防ぐことに成功しました。

菊川茶の味と香りを、食感が楽しい琥珀糖で楽しんでいただけたら幸いです。



優煎茶のお茶豆

販売価格: 480 円

使用している静岡県産茶: **静岡県産 有機栽培粉末茶**

○アピールポイント

落花生のまわりをもち粉と小麦粉のサクサク生地で包み、表面に優煎茶をまぶしたヤマチョウのオリジナルお菓子です。

農薬を使用していない最高級の有機栽培茶を粉末にしたヤマチョウの優煎茶を贅沢に使い、お菓子の甘さと優煎茶の渋みのバランスを追求した豆菓子です。



濃厚抹茶のレアチーズケーキ

販売価格: 450円

使用している静岡県産茶: 株式会社 大井川茶園の抹茶

○アピールポイント

スーパーで購入できる材料で作りました。

まろやかなレアチーズに濃厚な抹茶がぴたりと合うように抹茶の量を決めました。

チーズと抹茶が美味くかみ合ったケーキです。



抹茶ティラミス

販売価格: 400円

使用している静岡県産茶: 株式会社 大井川茶園の抹茶

○アピールポイント

スーパーで購入できる材料で作りました。

まろやかなレアチーズに濃厚な抹茶がぴたりと合うように抹茶の量を決めました。

チーズの後を追うように、あとから抹茶の味が追いかけてきます。
とても美味しいです。



抹茶のパウンドケーキ

販売価格: 400円

使用している静岡県産茶: 株式会社 大井川茶園の抹茶

○アピールポイント

スーパーで購入できる材料で作りました。

ふんわりスポンジ生地に抹茶が感じられるように分量を決めました。

口に運んだ時に薫る抹茶が気持ちも高ぶらせてくれます。

味の変化の為に、抹茶ソース（市販）とクリームを添えています。



濃厚抹茶プリン

販売価格: 350円

使用している静岡県産茶: 株式会社 大井川茶園の抹茶

○アピールポイント

スーパーで購入できる材料で作りました。

幅広い年代の方に食べていただけるようにプリンという馴染みやすいスイーツにしました。

卵を使用せず、牛乳たっぷりで、ゼラチンで程よい触感になるように固めました。

アクセントにあずきとクリームを添えています。



深蒸し煎茶のタルト ～柚子と小豆のパートドフリュイ～

販売価格: 480円(税別)

使用している静岡県産茶: 深蒸し煎茶 八十八夜茶

○アピールポイント

お茶の特徴を最大限に引き出す為に牛乳に香りや旨味を抽出したり、茶葉が細かい事を活かしてそのまま振りかけるなど、よりお茶の味わいを出す工夫をしました。またこのお茶を1人でも多くの人に知って頂く為に日持ちがし、販売しやすい焼菓子に仕上げています。きな粉のシュトロイゼルの食感、爽やかな酸味の柚子と小豆のパートドフリュイ、深蒸し煎茶の深みとコクを表現したしっとり生地のマリアージュが楽しめるタルトです。

