

**「茶師十段」六代目・東源兵衛が創り、京都大学農学研究科・林由佳子准教授が証明した抹茶「天峰」****～アンリ・シャルパンティエの抹茶フィナンシェ〈天峰〉は、抹茶の味が「活着ている」～****兼松香堂**

「アンリ・シャルパンティエ」「C3（シーキューブ）」などの洋菓子ブランドを展開する株式会社シュゼット・ホールディングス（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：蟻田剛毅）は、京都エリアを中心にアンリ・シャルパンティエが展開している「天峰」は、「（焼成しても）抹茶感が損なわれない宇治抹茶100%の美味しさを存分に楽しんでいただける」焼き菓子であることを、京都大学・農学研究科・林准教授の研究を通して、科学的に証明することに成功しました。

「天峰」

日本でわずかしか存在しない、茶師としての最高位「全国茶審査技術十段」（茶師十段）を冠する、株式会社兼松香堂（京都本社：京都府相楽郡、神戸本社：兵庫県神戸市）の六代目・東源兵衛氏がアンリ・シャルパンティエのためだけに厳選した宇治抹茶「天峰」を使用したブランド。一番摘み茶葉から“食べる抹茶”として厳選して合組（ブレンド）された「天峰」は、抹茶の中でも「抹茶感」と「深み」が高いことが特徴です。販売中の抹茶フィナンシェ〈天峰〉と抹茶クリームサンドクッキー〈天峰〉は、質感のある黒い箱に襷を表現した金・銀の箔押しが入ったパッケージを使用、細部に渡って京都の「侘び錆び」を表現しています。

**「茶師十段」六代目・東源兵衛（ひがしげんべい）**

全国茶審査技術十段、最高位の茶師。
茶師の登竜門で年に一度開催される全国茶審査技術競技大会において準優勝するなど数々の賞を受賞。
今から約180年前の天保年間創業、宇治茶を主とする日本茶の老舗取扱店「兼松香堂」に在籍し、伝統的な製法や技を大切にしながら土づくりからこだわり、香りの良い茶葉を育てているだけでなく、今までにない新しい日本茶を“創る（作る）”ことにも意欲的に取り組んでいる。

兼松香堂**京都大学大学院 農学研究科 林由佳子准教授**

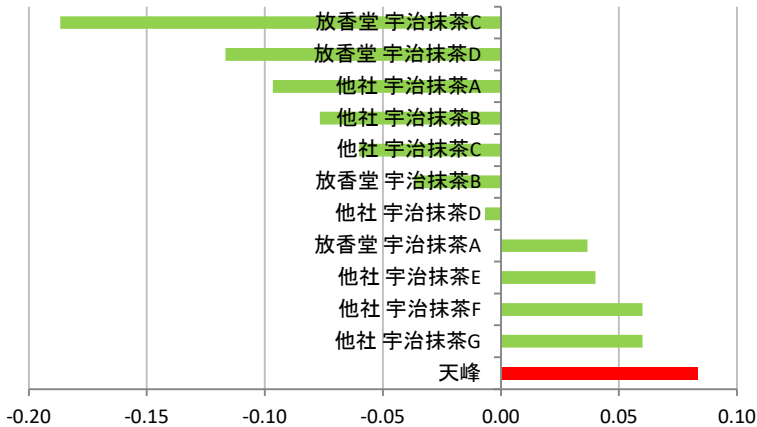
京都大学農学部、農学研究科を修了し農学博士。日本学術振興会特別研究員を経て、現職は京都大学大学院農学研究科准教授。主な所属学会は、日本農芸化学会、日本味と匂学会、日本食品科学工学会。食品の味質やその改善に関する研究に従事し続け、日本に留まらず、米国モネル化学感覚センター、米国コロラド大学医学部と交流をもちながら精力的に研究活動に取り組んでいる。



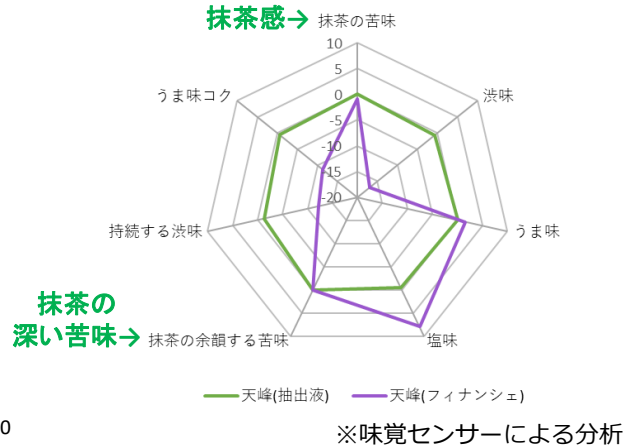
■京都大学との共同研究

シュゼットと京都大学との共同研究にて、天峰は「食べる抹茶」として、常温下、60℃抽出と共に、他の抹茶以上に「抹茶を感じさせる苦味(=抹茶感)やその深み」が高いという結果が得られました(※注1)。本来、飲用の抹茶では渋味や旨味も抹茶の味質として高い評価ポイントとなりますが、製菓素材として使用する場合、抹茶の渋味は製菓自体の味わいを損ね旨味は他の原料と喧嘩する可能性があります。天峰は抹茶の状態でも抹茶感・深みにおいて他抹茶より強く、製菓にした場合その抹茶感・深みが焼成後もそのまま残り、渋味だけが低減することが分かりました。製菓用の抹茶として、抹茶本来の抹茶感、深みが自然に残っているという研究結果を得られ、抹茶フィナンシェ<天峰>、抹茶クリームサンドクッキー<天峰>は抹茶本来の味わいを存分に楽しめるという結果になりました。(※注2)

注1：「天峰」抹茶(60℃)抹茶の深い苦味



注2：抹茶フィナンシェ<天峰> 呈味性検討



<商品詳細>

■抹茶フィナンシェ<天峰>

※価格はすべて本体価格です



京都
限定

日本最高位の茶師、六代目東源兵衛氏が「アンリ・シャルパンティエ」のスイーツのためにセレクトした食べる宇治抹茶“天峰”を、代表作品であるフィナンシェに抹茶<天峰>を使用したフィナンシェの登場です。「天峰」は一番摘み抹茶から厳選し、石臼挽きにしています。石臼挽きだからこそ、香りと風味を損なうことなく深みのある味わいに仕上がります。深みのある抹茶の香りとアーモンドの香りの融合をお楽しみください。



【価格】

3個入り ¥600



5個入り ¥1,000



10個入り ¥2,000



15個入り ¥3,000

■抹茶クリームサンドクッキー<天峰>

京都
限定

ほろ苦く深みのある味わいのクリームサンドクッキーです。「アンリ・シャルパンティエ」のスイーツのために作られた食べる抹茶「天峰」は、クッキー生地と合わせても香りと風味を損なうことなく深みのある味わいです。深みのある抹茶の香りのクリームを、ほろほろとした食感の抹茶クッキー生地ですり込んで包み込みました。



【価格】

6枚入り ¥900



9枚入り ¥1,350



15枚入り ¥2,300

SUZETTE

<報道に関するお問合せ>

株式会社シュゼット・ホールディングス

HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969

3
フォーキユーブ
happy to meet you

back haus IRIE

casaneo

広報・宣伝室：濱田・市倉 TEL：0798-36-8912 MAIL：pr@suzette.jp

■店舗情報



HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969

【 店 舗 名 称 】 アンリ・シャルパンティエーハナレー 天峰 ジェイアール京都伊勢丹店
【 所 在 地 】 〒600-8555 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町地下1階
【 営 業 時 間 】 10:00~20:00
【 お問い合わせ 】 お客様相談室 0120-917-215 (9 : 00 ~ 17 : 00)
【オンラインショップ】 <https://www.suzette-shop.jp/shop/c/CHENRI/>
【 取 扱 い 商 品 】 焼き菓子

■SNSアカウント

【 Instagram 】 https://www.instagram.com/henri_charpentier1969/
【 Facebook 】 <https://www.facebook.com/henri.charpentier1969>

■アンリ・シャルパンティエとは

1969年、青い炎が印象的なデセール『クレープ・シュゼット』を提供する喫茶店として兵庫県芦屋市に誕生した「アンリ・シャルパンティエ」（8月21日現在：国内95店舗、海外4店舗）。ギネス世界記録™を誇るフィナンシェや、菓子世界大会ファイナリストのパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。公式 HP : <http://www.henri-charpentier.com/>

※The best-selling plain financier (cake) company - current
(2017年10月1日~2018年9月30日：年間販売個数29,089,988個)

■株式会社シュゼット・ホールディングスについて

1969年、兵庫県芦屋市で創業。百貨店をはじめ幅広い販売チャネルを持つ「アンリ・シャルパンティエ」（全国95店舗）と、カジュアルなラインナップで駅ナカ・駅チカをリードする「シーキューブ」（44店舗）など、洋菓子ブランドを展開。製造販売のほか、カフェ事業など、さまざまな事業を推進中。世界準優勝を果たしたパティシエを有し、創業より生ケーキはすべて手作りにこだわるなど、“世界最高峰の技術でお菓子文化を生み出す会社”として、100年先を見据えたお菓子作りを通じ、さまざまなシーンに忘れられない感動をお届けしています。

SUZETTE

HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969

3
シーキューブ
happy to meet you

back haus IRIE

casaneo

<報道に関するお問合せ>

株式会社シュゼット・ホールディングス 広報・宣伝室：濱田・市倉 TEL：0798-36-8912 MAIL：pr@suzette.jp