

# 美味しい！食べる抹茶の開発に京都大学※との産学連携で成功！ 食べる宇治抹茶「天峰」を使用した抹茶アイスクリームを発売

※京都大学 農学研究科 林准教授研究室



「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、株式会社 放香堂 ※（京都本社：京都府相楽郡、代表取締役：岩端敬子）との食べる抹茶「天峰」の共同開発に成功し、2019年より開始している京都大学との産学連携の研究で、従来の「飲んで美味しい抹茶」に対し、アイスクリームや焼き菓子のような加熱工程を経るレシピでも抹茶本来の抹茶感や深みを存分に楽しめる「食べて美味しい抹茶」であることが明らかになりました。

※株式会社 放香堂 日本国内最高位 茶師十段 東源兵衛氏

この度、食べる抹茶「天峰」を使用した限定商品 抹茶アイスクリーム 天峰 を京都・滋賀・奈良で発売致します。

今後も当社は、京都大学と株式会社 放香堂との産学連携を通し、新しい商品の開発を進めてまいります。

## ■「天峰」について

日本でわずかしが存在しない、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、株式会社放香堂の六代目・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襖を表現した金・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「放香堂」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。



### 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。

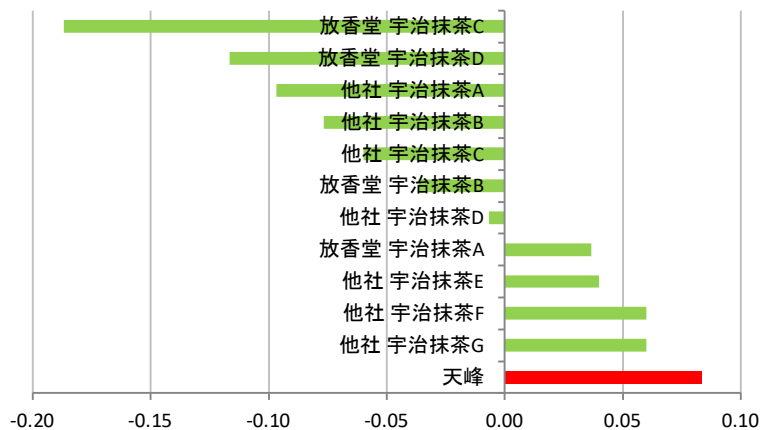


SUZETTE

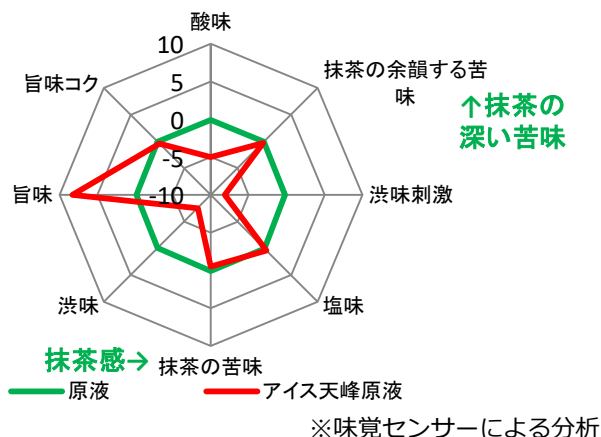
## ■京都大学との共同研究

2019年より開始している株式会社シュゼット・ホールディングス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、「食べる抹茶」として、製菓に加工した場合でも、その抹茶感・深みが焼成後もそのまま残り、渋味や酸味が低減することが分かりました。製菓用の「食べる抹茶」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が得られ、抹茶アイスクリーム 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: 抹茶アイスクリーム 天峰 呈味性検討



### <商品詳細>

## ■抹茶アイスクリーム 天峰



### 京都・滋賀・奈良 限定

日本最高位の茶師十段 六代目 東源兵衛氏が「アンリ・シャルパンティエ」の菓子と組み合わせるためにセレクトした食べる宇治抹茶“天峰”は、一番摘み石臼挽きならではの香りと豊かな風味が特徴。そこに合わせたのは、程よい乳味のアイスクリーム。抹茶の風味がしっかりと感じられる逸品です。



【価格】

1個入り 486円 (税込)

【 Instagram 】 [https://www.instagram.com/henri\\_charpentier1969/](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」(2020年10月1日現在:国内91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)

SUZETTE

HENRI CHARPENTIER  
ASHIYA 1969

3  
ソーホーフ  
happy to connect you

casaneo

back haus IRIE

<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 総務課: 宮本・市倉・井上  
 TEL: 0798-36-8912 MAIL: [pr@suzette.jp](mailto:pr@suzette.jp)