

観光創造ラボ Press Release

ジャポニカロッジ、お茶屋の極上かき氷「和東（わづか）プレミアム」の提供開始 ～京都宇治和東町の茶農家が作ったプレミアムシロップを使用～

日本のインバウンド観光の活性化に向けた総合的な観光サービスの提供を目指す合同会社観光創造ラボ（代表社員：赤穂雄磨、所在地：東京都台東区、以下「観光創造ラボ」）は、運営する実験的な観光体験推進施設“Japonica Lodge（ジャポニカロッジ）”の日本茶カフェスペースにて6月26日より、かき氷の新メニュー「和東プレミアム」の提供を開始することをお知らせいたします。

【和東プレミアムとは】

和東プレミアムとは、高級茶として名高い宇治茶の産地、和東（わづか）町の茶農家「上香園」が開発した、「かき氷専用シロップ」を使用したかき氷の名称です。かき氷シロップ業者ではなく、本物の茶農家が宇治茶をふんだんに使用して作った濃厚な味わいのシロップです。抹茶味、ほうじ茶味、煎茶味、玄米茶味の4種類のラインナップを取り揃えております。

【メニュー価格】

各味ともに以下の価格帯で提供をいたします。

- ・テイクアウト 450 円
- ・店内（大盛り+ホットほうじ茶つき）550 円

また、店内限定でプラス 300 円でスペシャルセットとして、「白玉、小豆、黒糖ゼリー」をかき氷に添えてご提供いたします。なお店内ではお好きなようにシロップをおかけいただけるよう、シロップ入れを使用してご提供いたします。

【こだわりのポイント】

1. 二つの味が楽しめるダブルフレーバー

店内、テイクアウト問わず二つの味が楽しめるよう+50 円で「ダブルフレーバー」にいたします。

2. 昔ながらのふわふわのかき氷

かき氷は昔ながらの手動式で、ふわふわの雪のようなかき氷でご提供いたします。

3. 器には美濃焼を使用

店内でお召し上がりのお客様には「和」の空間をお楽しみいただけるよう伝統工芸品である美濃焼の器でご提供いたします。

4. 京都宇治和東茶のほうじ茶

店内でお召し上がりのお客様にセットでお出しするほうじ茶（ホット）も、京都宇治の高級茶である和東茶を使用しております。

【今後の展望】

ジャポニカロッジでは和東町を含めた「日本で最も美しい村連合」を応援しております。地方の魅力を東京、浅草という一大観光地でさらに発信していくために、地方部の紹介やそこで開発された製品の取扱いを増やしていく予定であります。（了）



(写真1：4種類のかき氷シロップ)



(写真2：スペシャルセット、ダブルフレーバー)

会社概要

代表者：赤穂 雄磨 (あかほ ゆうま)

設立：2015年2月

資本金：800万円

事業内容：Japonica Lodge (物品販売業、軽飲食業を行う店舗) の運営

<この件に関するお問い合わせ先>

合同会社観光創造ラボ 代表社員 赤穂 雄磨 (あかほ ゆうま)

TEL:03-6802-7495 FAX:03-6802-7496 E-mail:Support@japonica-lodge.com

本プレスリリースは弊社ホームページ <http://www.japonica-lodge.com> からでもご覧いただけます。