



緑茶・新ビヴァレッジ

世界初!

緑茶エスプレッソ誕生!!

緑茶エスプレッソとは、緑茶葉を使い、9気圧をかけ水蒸気で抽出した濃厚な飲料のことをいいます。ミルク、炭酸等で割って楽しむ、新世代ビヴァレッジです。

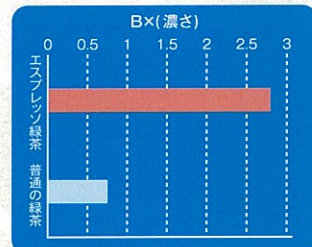
緑茶エスプレッソの特長

- そのまま飲むと、急須では味わえない、満足感が得られる一杯が楽しめます。
- 味と香りが際立っています。
- 7gの茶葉に含まれている殆どの成分が一度に抽出されるため、健康飲料として最適です。
- 誰が淹れても味香りにブレがありません。
- ミルク、炭酸、砂糖など、様々な飲料とのコラボレーションによるマッチングが抜群です。
- お酒落にかフェで楽しめる飲料です。
- 食べる緑茶エスプレッソ(スイーツ、アイスクリーム等)と飲む緑茶エスプレッソのペアリングが楽しめます。
- 食材とのマリアージュも緑茶エスプレッソの特技です。

緑茶エスプレッソとは?

- ・エスプレッソに使用する緑茶：不発酵茶であること(ただし、ブレンド内容はエスプレッソ抽出条件に合致するものとする)
- ・エスプレッソ抽出に必要な緑茶量：7.0±0.5g
- ・抽出に掛ける圧力：9±1bar
- ・抽出に掛ける時間：45±15秒(蒸らし時間を含む)
- ・抽出液の量：60±10ml
- ・カップで飲む緑茶の温度：適宜(茶需要拡大技術確立推進協議会が制定)

普通に抽出した緑茶(常圧下での抽出)よりもエスプレッソ緑茶の抽出液の方が3倍強の濃さの緑茶液を作ることができます。



(株)佐藤園食業研究所 調べ



緑茶エスプレッソ
フランボワーズ
グリーンティー



ほうじ茶エスプレッソ
クレープ



緑茶エスプレッソ
パフェ



エスプレッソマシン:X Shot



緑茶エスプレッソ
ミルク割り



ほうじ茶エスプレッソ
ミルク割り



マサラエスプレッソ
ミルク割りシロップ



新開発の
特殊フィルター

この緑茶エスプレッソは、茶需要拡大技術確立推進協議会が農林水産省の「地域特産作物産地確立支援事業」の助成を受けて、9気圧掛かるお茶とフィルターの開発に挑戦し、この度商品化することに成功しました。エスプレッソマシンと9気圧掛かるフィルターは、西山工業株式会社と有限会社SS&Wの協力で開発しました。また、お茶は、株式会社佐藤園の協力で開発しました。(提供:茶需要拡大技術確立推進協議会)

お問い合わせ先

緑茶エスプレッソマシン / 西山工業株式会社「営業企画」 TEL:0545-71-1340
緑茶エスプレッソ専用茶葉 / 株式会社佐藤園 TEL:054-270-1000
緑茶エスプレッソが楽しめるお店 / カフェ ダブルツール渋谷店 TEL:03-5467-4567