



## 堀田勝太郎商店 × アマンド 宇治抹茶が存分に楽しめるスイーツを アマンド六本木店にて 2023年6月1日(木)から提供開始

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)のグループ会社である株式会社アマンド(本社:東京都港区、社長:勝俣 勉)は、京都の老舗製茶卸問屋の「株式会社堀田勝太郎商店」<sup>\*1</sup>の抹茶を使用したスイーツメニュー3品を、アマンド六本木店にて2023年6月1日(木)から14日(水)までの期間限定で提供します。



\*イメージ

アマンドは1946年の創業以来、「甘いものでお客様を幸せにする」の理念のもと、洋菓子と喫茶のパイオニアとして、喫茶文化の魅力を発信してきました。今回、緑茶離れしているという若年層をはじめ、外国人観光客などに緑茶の魅力を知っていただきたいという思いから、緑茶の発祥の地である京都・宇治にて約170年前に創業した、老舗製茶卸問屋の堀田勝太郎商店の抹茶とアマンドのノウハウを融合させたスイーツメニューを、期間限定で展開します。

アマンド六本木店で提供するスイーツメニューは、京都府産の上質な宇治抹茶を贅沢に使用した「抹茶とコーヒーのパルフェ」、「抹茶のティラミス」、「抹茶のミルクセーキ」の3品です。

また、本格的な緑茶が手軽に楽しめることを多くの方に知っていただきたいという思いから、期間中にアマンドでイートインメニューをご注文いただいた方に、急須で煎茶を入れたような味わいが楽しめる「堀田勝太郎 古都の味わい煎茶ティーバッグ」<sup>\*2</sup>1Pをプレゼントします。更に同商品と今回のコラボメニューと一緒に写真撮影いただき、Instagramに指定のハッシュタグを付けて投稿し店頭で提示いただいた方に、数量限定で同商品を1箱プレゼントするキャンペーンも実施します。

アマンド六本木店は「甘いものでお客様を幸せにする」の創業理念のもと、本プロモーションを通し、喫茶文化の魅力を東京・六本木の中心地より発信します。

### ■店舗概要

店名	アマンド六本木店		
住所	東京都港区六本木 6-1-26		
営業時間	月～土 10:00～22:00 / 日・祝 10:00～20:00 *営業時間は変更となる可能性がございます。 詳しくはアマンドホームページをご確認ください。 <a href="http://www.roppongi-almond.jp/">http://www.roppongi-almond.jp/</a>		
電話番号	03-3402-1870	席数	50席(全席禁煙)

— 本件に関するお問い合わせ先 —

キーコーヒー株式会社 広報チーム

担当 小山・福角

TEL 03-5400-3069 Email key1@keycoffee.co.jp

## ■今回提供するスイーツメニュー



### 抹茶とコーヒーのパルフェ

イートイン 1,300 円／ドリンクセット 1,800 円

なめらかで優しい甘さの抹茶ミルクプリンをベースに、固めに仕上げた濃い抹茶ゼリーとトラジャブレンドを使用したコーヒーゼリー、バニラアイス、白玉を重ねたパルフェ。抹茶ミルクプリンとバニラアイスの甘さに、濃い抹茶ゼリーとコーヒーゼリーの苦みが絶妙なバランスで味わえます。

抹茶ミルクプリンとゼリー、白玉の異なる食感で飽きがこない工夫も。和×洋のコラボレーションが楽しい、あんこマカロンもトッピングしました。



### 抹茶のティラミス

イートイン 700 円／テイクアウト 500 円

濃いめの抹茶とトラジャブレンドコーヒーをしみ込ませたスポンジ生地に、マスカルポーネクリームを重ねました。

マスカルポーネクリームのコク深い味わいと、抹茶のさわやかな香り、コーヒーの程よい苦みが楽しめます。

食感のアクセントにチョコパフをトッピングしました。



### 抹茶のミルクセーキ

イートイン／800 円

ミルクの甘さの中に、抹茶の香りとコクを感じられるミルクセーキ。

苦みのある濃い抹茶に、抹茶風味の甘いミルクセーキを加えて、見た目も楽しい2層に仕上げました。

初めは混ぜずにミルクセーキの甘さを楽しんで、最後に下の層の濃い抹茶と混ぜ合わせて飲むのがおすすめ。

## ■「堀田勝太郎 × アマンド Instagram キャンペーン」6月1日(木)から数量無くなり次第終了



アマンド六本木店で実施するキャンペーンです。

6月1日(木)から、今回のコラボメニューをはじめ、常時展開されているフードやスイーツ、ドリンクなどをご注文いただいた方に「堀田勝太郎 古都の味わい煎茶ティーバッグ」1Pをプレゼント。

コラボメニューと同商品を一緒に写真撮影いただき、Instagram に「#堀田勝太郎商店」「#六本木アマンド」を付けて投稿し、その画面を店頭でご提示いただくと「堀田勝太郎 古都の味わい煎茶ティーバッグ」1箱をプレゼントします。

\* 数に限りがございます。数量無くなり次第、終了となります。

\* 画像はすべてイメージ、価格はすべて税込です。

※1 「株式会社堀田勝太郎商店」とは

堀田勝太郎商店は、京都・宇治にて天保年間に創業した約170年の歴史を誇る老舗の製茶卸問屋です。日本一の茶師で同社の特別顧問でもある森田治秀氏が商品の監修を行っています。同社独自の茶葉調達網により、一般市場に流通しない限定茶葉を使用した商品が特徴の、有名茶舗に愛される会社です。

2023年2月27日(月)に、キーコーヒー株式会社と業務提携契約を締結。当社は、京都の歴史ある堀田勝太郎商店の魅力と、日本の“茶を喫する”という喫茶文化を幅広い世代へ広めるため、商品展開等を進めています。

\* 堀田勝太郎商店 公式 HP はこちら : <https://www.hottaen.jp/>

\* 業務提携契約に関するリリースはこちら : <https://www.keycoffee.co.jp/news/2023/230228.html>



※2 「堀田勝太郎 古都の味わい煎茶ティーバッグ」とは

日本一の茶師・森田治秀氏が監修した、急須で入れた煎茶のような上品な苦み・渋みとほのかな甘みの特徴の三角ティーバッグです。独自のノウハウにより採用した茶葉は、煎茶本来の香ばしく、さわやかで落ち着く香り立ちと宇治抹茶由来の鮮やかな緑色の水色を実現しました。

\* 商品について詳しくはこちら

KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP : <https://onlineshop.keycoffee.co.jp/shop/tea/g/gTE200000/>

アマンドとは

キーコーヒーのグループ会社であるアマンドは、1946年東京・新橋に喫茶と甘味の店として誕生しました。店名であるアマンドの由来は、

「仏語でアマンド(アーモンドの意味)」や「甘人=あまんど」など、諸説あり。

1949年には「復興の中で明るい気持ちになって欲しい」という思いから、当時では斬新な発想の「ピンク」を基調としたお店をつくり、評判を呼びました。

以降、「本格的な洋菓子と喫茶の店」として東京各地に出店、のちに“アマンドスタイル”と呼ばれました。

現在では、1964年に開店した六本木店のレストランルームでお客様に愛された昔ながらの“ナポリタン”や“プリンアラモード”といった昭和レトロな洋食・デザートレシピを、当時のシェフを呼び戻し復刻版メニュー「昭和食堂シリーズ」として提供。



— 本件に関するお問い合わせ先 —

キーコーヒー株式会社 広報チーム

担当 小山・福角

TEL 03-5400-3069 Email key1@keycoffee.co.jp