

京都宇治の伝統が息づく特別な一杯

数々の受賞歴を持つ「製茶 辻喜」の茶道用抹茶が主役のドリンクが初登場！

新作「京都府宇治市産“辻喜”抹茶ラテ」

2025年3月18日(火)よりキルフェボン京都にて限定発売

キルフェボン株式会社（本社：静岡県静岡市、代表取締役：石川 智哉）は、タルト専門店「キルフェボン」の京都店にて、京都・宇治にある茶農家“製茶辻喜”の香り高い珠玉の抹茶を使用した新作ドリンクを、2025年3月18日(火)より発売いたします。

新作「京都府宇治市産“辻喜”抹茶ラテ」は、京都・宇治にある茶農家“製茶辻喜”の香り高い珠玉の茶道用抹茶を使用した京都限定のドリンクです。

茶農家“製茶 辻喜”は、長年にわたり伝統的な製茶技術を受け継ぎ、最高品質の抹茶を作り続けています。本商品では、茶道で使用される上質な抹茶を、キルフェボンならではのアレンジを加えた特製ラテに仕上げました。一番茶のみを使用し、旨味のバランスの良い碾茶の品種「さみどり」を石臼挽きした抹茶を使用。宇治抹茶が持つ豊かな風味、旨み、苦みが、まろやかなミルクと調和した一杯です。上品な甘みとともに、抹茶本来の味わいや香りを存分にお楽しみいただけます。



京都・宇治“製茶 辻喜”について



●数々の受賞歴を持つ

フランス・パリで開催された、日本茶コンクール「Japanese Tea Selection Paris」抹茶部門で「金賞」受賞や、農林天皇三賞・内閣総理大臣賞など数多くの輝かしい実績を持つ茶農家です。

●1年に1度しか摘採せず、一芽一芽丁寧に手摘み

一芽一芽丁寧に手摘みし、鮮度を保持したまま即時に製造加工し碾茶にします。完成した碾茶（てんちゃ）を厳選・選別し最高級の碾茶に仕立て、石臼挽きし最高級抹茶となります。

●茶園全体に覆いをかけて遮光する覆下(おいしい)栽培

碾茶・抹茶の絶妙な旨味は、新芽にいかにアミノ酸を集積させるかが決め手になります。1年を通して肥培管理を徹底し、萌芽期から遮光を段階的に行い、一般栽培遮光率85%より高い95%まで遮光し新芽に旨味成分を保持させます。

茶産地として最適な宇治の産地・白川で茶農家の五代目として、先人たちの宇治伝統製法を受け継ぎ、創意工夫を重ねて至極の茶の追求に努める辻喜代治（つじきよはる）氏。茶業を守り発展させるため、これまでの概念を破り伝統ある歴史の中で新しいチャレンジに挑み続ける。

New



商品情報

新作ドリンク「京都府宇治市産“辻喜”抹茶ラテ

価格 イートイン：891円(税込)／テイクアウト：874円(税込)

京都宇治白川が誇る抹茶ブランドの"辻喜"。宇治伝統製法のもと、京都を代表する品種「さみどり」の品質の良い覆い下1番茶のみを厳選した茶道用抹茶を使用した抹茶ラテです。

口に含んだ瞬間、抹茶本来の味と香りと旨味をしっかりと感じられる、飲みごたえのある一品に仕上げました。美しい緑とラテのコントラストも合わせてお楽しみください。

【発売期間】 2025年3月18日(火)～※無くなり次第終了

【発売店舗】 キルフェボン京都

【関連URL】 https://www.quil-fait-bon.com/mtr/2025_kyoto_limited.php

【公式HP】 <https://www.quil-fait-bon.com/>

店舗紹介

四季の移ろいを感じる高瀬川近くのリケーションが魅力的なキルフェボン京都



キルフェボン京都

住所：京都府京都市中京区河原町通三条上る東入恵比須町534-18 ステラム1F

電話番号：075-254-8580

営業時間：11:00～19:00（テイクアウト）

11:00～19:00（カフェ/ラストオーダー18:30）

2000年5月にオープン。鴨川と平行に南流する高瀬川沿いにある京都店は、他店と比べてどこかゆったりとした時間が流れます。川沿いには桜の木が立ち並び、春には美しい花を咲かせます。歴史ある街並みに溶け込むロケーションで、地元の方から観光客まで幅広い人々に愛されています。

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ>

キルフェボン株式会社 広報担当 伊東・春山

TEL：03-5875-0165（平日9：00～18：00） FAX：03-6447-2071 E-mail：pr1@quil-fait-bon.com