



ハンドメイドで造られる贅沢な限定品、
高貴な香り華やぐクラフトスパークリングティー 日本初上陸

「リュセロ」 & 「プロ」

by コペンハーゲン・スパークリング・ティー・カンパニー

株式会社JFLAホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である株式会社アルカン（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）はノンアルコールのクラフトスパークリングティー「リュセロ」「プロ」の2アイテムを2022年1月17日より、日本で初めて発売いたします。

**世界にかつてない
新たな飲料カテゴリーの誕生**

北欧を代表するソムリエ、ヤコブ・コセンバ氏が造り出したのは、世界から厳選し抽出した十数種類のティーに、ブドウ果汁などポタニカル素材を加えてハンドメイドで造り上げるノンアルコールの限定クラフトスパークリングティーです。

デンマークベストソムリエ、北欧ソムリエチャンピオンシップ最優秀賞等、数々の功績を持つ味覚のプロフェッショナルであるヤコブ・コセンバ氏。



彼がデンマークの首都コペンハーゲンの星付きレストランでヘッドソムリエを務めていた頃、何百種類ものワインに囲まれながらも、ゲストの幅広いニーズに寄り添える新たな飲料の必要性を感じていました。

そこで、デンマーク人が大切に“豊かな時間を演出するティータイム文化”に着想を得て、お茶ならではのタンニンや渋味、酸味といった幅広い味わいに可能性を感じ、ティーをベースにした独創的で革新的なドリンクの開発に着手。コペンハーゲン・スパークリング・ティー・カンパニーを設立しノンアルコールの「リュセロ」と「プロ」を完成させました。



世界から仕入れる厳選した茶葉

味わいのベースとなる茶葉は、いつ、どこで、どの様に収穫されたのかによって、仕上がりに大きく影響します。コペンハーゲン・スパークリング・ティー・カンパニーが使用する茶葉は、世界から選りすぐったユーロリーフの有機認証を取得しています。これにより、複雑で余韻のある味わいが表現されています。

中でも、貴重な白茶の中で「茶王」の異名を持つシルバー・ニードルを贅沢にブレンドすることで、ベルベットの様な滑らかな口当たりと甘味が感じられる、気品溢れる味わいを演出しています。

世界での評価

2017年に発売されると瞬間に世界で評判となり、ワールド・ヴィパレージ・イノベーション・アワード2020、ノンアルコール・ドリンク部門にて最優秀賞(リュセロ)と優秀賞(プロ)を獲得。

そして現在、世界23カ国以上の国、45以上のミシュラン星付きレストランで楽しまれています。

【商品名】リュセロ/プロ
【容量】750ml
【希望小売価格】3,200円(税別)
【発売日】2022年1月17日(月)
【販売先】レストラン、ホテル、酒販店、業務卸問屋など
【輸入販売元】株式会社アルカン

ゆっくりと時間を経て作られる高貴な香りとお味

特にこだわったのは、惜しみなく手間暇をかけた製法です。

コセンバ氏はこだわり抜いた茶葉の個性を最大限に引き出す為、手間を惜しむ事なくそれぞれを異なる温度帯と蒸らし時間で抽出していきます。1分1℃の違いが味に決定的な影響を与える事から、自らが工房に赴き、手作業でひとつひとつの味を確認しながら抽出を行っています。

十数種類ものお茶をブレンドし、更にブドウ果汁やレモン、ハーブなどのボタニカルな素材を組み合わせる事により、これまでに感じた事のない華やかでふよやかな味の層を造りだしています。配合は、コセンバ氏自らが何百回もの試作を繰り返し編み出したブレンド率で、決して他で作る事はできません。

更にポトリング後8~12週間ゆっくりと寝かせる事で、クリーミーな泡と全ての味が融合し、まるでワインの様な複雑味が感じられる贅沢な仕上がりとなります。コベンハーゲン・スパークリング・ティー・カンパニーのアイテムは、コセンバ氏自らが誇りをかけて造り出す限定生産品であり、まさに芸術作品です。

デンマークの心豊かな文化背景

幸福度が高いデンマーク人は、自分たちの時間をとても尊重しています。仲間と語らう時間、リラックスする時間を大切に、心豊かに生活を送るヒュッゲの文化。そんな国から産まれたハンドメイドのクラフトスパークリングティーは、仲間との食卓を彩り、また深呼吸出来るゆったりとした時間に優しく寄り添ってくれるでしょう。



リュセロ LYSERØD

厳選した11種類のピオの茶葉をそれぞれ最高の味を引き出す温度と蒸らし時間で淹れた後にブレンド。貴重な「茶王」の異名を持つ高貴なシルバー・ニードルを贅沢に使用し、ベルベットの様な滑らかさを演出。2種類の異なる烏龍茶からは、長い余韻と奥深い複雑味を表現。更に、ハイビスカスティーや煎茶由来のフルーティーさが加わり、まるでワインの様な複雑味が感じられます。フローラル香漂うドライで贅沢な大人の味わいです。

甘味料、着色料不使用

【希望小売価格】3,200円（税抜）

【味わい】

辛口

【ブレンド】

烏龍茶(23%)、ハイビスカスティー(22%)、白茶(16%)、紅茶、緑茶、他 / ブドウ果汁、レモン果汁、フレッシュミントリーフ他



ブルー BLÅ

厳選した13種類のピオの茶葉を個別に抽出。それぞれの茶葉に合わせた温度帯と蒸らし時間にこだわり、最高の状態で淹れたティーをブレンド。貴重な白茶のシルバー・ニードルと、ジャスミンや、シトラスが華やかに香る緑茶、コク深いダーズリンティーなどをブレンドしたアロマティックな味わい。気品あふれる香りと共に、ほんのりと感じる甘味とボトル熟成を経て得られる円みが更に余韻を長くしています。アペリティフや前菜と合わせて、または香り高いデザートとも相性の良い風味豊かな1本です。甘味料、着色料不使用

【希望小売価格】3,200円（税抜）

【味わい】

やや辛口

【ブレンド】

白茶(19%)、ジャスミンアロマ緑茶(14%)、シトラスアロマ緑茶、ダーズリン紅茶、アールグレイ紅茶、他 / ブドウ果汁、レモン果汁、フレッシュミントリーフ他

株式会社アルカン（高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売）

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選び抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロサリーなど2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。

■HP www.arcane.co.jp

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表者:代表取締役社長 檜垣 周作 ■事業内容:外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工 卸及び小売 ■HP <https://j-fla.com>

「報道機関からのお問い合わせ先」
株式会社 F & R セールズプロモート / 齋藤
Tel 03-3553-7510 Fax 03-3551-6714

「商品に関するお問い合わせ」
株式会社アルカン / ワイン営業部
Tel 03-3664-6591 Mail info@arcane-jp.com