

CHAVATYの新緑を感じられる新ドリンクは“飲むピスタチオ”！？

抹茶×ピスタチオ

そよ風のような軽やかな口当たりの 『ピスタチオティーラテ(ICE)』

5月25日(火)より販売開始

高品質な茶葉を使用した香り高いお茶本来の味が楽しめる本物志向のティーラテ専門店「CHAVATY(チャバティ)」は、山や森の緑がみずみずしく感じられる新緑の季節にぴったりな『ピスタチオティーラテ(ICE)』を2021年5月25日(火)から発売します。



『ピスタチオティーラテ』はピスタチオの濃厚な風味も残しつつ、すっきりと味わえるように爽やかな抹茶と合わせ、抹茶とピスタチオの配分にこだわりました。またミルクフォームを使用することで軽い滑らかな口当たりで飲みやすくしています。仕上げにフランボワーズとピスタチオナッツを振りかけ、爽やかな酸味と食感をアクセントに楽しむことができます。

グラスの内側には、初夏に吹くそよ風を抹茶で表現しており、見た目でも新緑を楽しめます。そのまま混ぜずに飲んでも、移り行く季節のように徐々にティーラテと混ざっていく抹茶を感じるのも情緒あふれる飲み方です。最初から抹茶を濃く楽しみたい方は、全体をしっかりと混ぜてから飲むのもおすすめです。ぜひ一度CHAVATYの風情をご堪能下さい。

【新商品概要】

◇商品名/価格：

ピスタチオティーラテ 単品638円(税込)

※表参道のみ スコーンセット1,155円

※テイクアウト可

※ICEのみ

◇販売日：2021年5月25日(火)～6月27日(日)

◇販売店舗：表参道、嵐山

■『CHAVATY(チャバティ)』について

厳選された高品質な茶葉を使用したティーラテ専門店。洗練されたデザインのゆったりとした雰囲気の中で、素材本来の良さや製法にこだわった「本物志向」のティーラテをお楽しみいただけます。シグネチャーメニューとなるウバティーラテは、世界の紅茶の中でも最もミルクと相性のいい茶葉の一つとして選んだ、世界三大銘茶であるスリランカ産ウバのクオリティーシーズンを使用。実際にスリランカ高地にある茶園へ訪れテイスティングを繰り返しながら、ウバの中からも理想のティーラテに合う良質な茶葉を厳選。お茶本来の香りを最大限に引き出し、まるやかさと自然の甘みを楽しめるティーラテとして上品に仕上げました。また、このティーラテとの相性が良く、お客様が必ずと言っていいほど注文される人気の高いCHAVATYのスコーンは、こだわり抜いたレシピで毎日ひとつずつお店で手作りしており、表面はサクサク、中はしっとりとした食感が楽しめます。

◇公式インスタグラム：https://www.instagram.com/chavaty_japan/?hl=ja



〈本件に関するお問い合わせ〉

CHAVATY 広報担当：松永・小林

TEL：03-5466-3456・080-4328-6582 /

Email :press@kichiri.co.jp