



ニュースレター第78号



今ブームのほうじ茶を「あんこ」してみました

今、ほうじ茶がブームで来ているそうです。アイスクリーム・ソフトクリーム・チョコレートなど様々なスイーツに採用されるようになってきました。ほうじ茶は昔から食中茶と親しまれ元々近い距離にありました。そんなほうじ茶は煎茶に比べてカフェインも少ないので抹茶よりも支持されやすいのかもしれませんが。調べただけでもこれだけの会社やお店がありました。抹茶のような色映えはしませんが、健康志向の人には訴えられると思います。

スターバックスコーヒー 「ほうじ茶 クリーム フラペチーノ with キャラメルソース」「ほうじ茶ラテ」
サーティワンアイスクリーム 「ほうじ茶味」

伊藤園 TEAs' TEA シリーズ「ほうじ茶ラテ」500ml

ローソンほうじ茶葉使用の「幕の内弁当」「ほうじ茶ラテ」

モンテール 「ほうじ茶プリン」

この他にも今流行りのかき氷の蜜に、ほうじ茶を使用する個人店があります。



■ほうじ茶の効能■

ブームになるにはやはり「身体にいい」という要因が一番です。効能も調べてみました。ほうじ茶は前述の通りカフェインが少ないので胃への負担や少なく子供から年寄りまで飲んでも問題ありません。またほうじ茶に含まれているカテキンはガン予防、動脈硬化や高血圧などの深刻な病気にもよいとされています。また血中コレステロールや血糖値の調整もしてくれるすぐれものです。(NHKためしてガッテンのサイトより)

そんな今注目のほうじ茶を田中製餡さんが「あんこ」にしました。詳細は以下の通りです。

<ほうじ茶あんの特徴>

色は薄茶色でほうじ茶独特の香りが鼻を抜けていきます。抹茶のスイーツが市民権を得ましたが次はほうじ茶なのかもしれません。

抹茶のあんこやクリームと併せてセット販売するのも面白いと思います。また秋の季節メニューはサツマイモ・栗・カボチャなどネタが固まりつつあります。そこに「ほうじ茶」というメニューがあると抹茶好きの層を囲い込むこともできると思います。

ほうじ茶あん

糖度：56度

産地：北海道小豆

賞味期限：製造から6カ月

保存：常温保存

価格：1kg 650円(税別)

規格：1kg/6入り

ロット：1ケース～

