

## プレスリリース

京都 老舗のジェラートショップ、ジェラート・ベネ株式会社（所在地：京都市左京区、代表取締役：沖光正）は、32400円の最高級ジェラートを、2015年4月2日（木）より発売します。現在は本店でのみ予約受付中です。

### 【背景】

日本初（自社調べ）、「旨みジェラート」を開発しました。

濃茶を飲まれたことのない方のほとんどが「お濃茶は薄茶よりも濃いから、苦い」と思っておられます。

しかし、本当は間違いなのです！

濃茶はほとんど苦味がなく、天然の茶葉が持つ甘みやうまみがあります。

濃茶からランクが下がり、薄茶になるにつれ、苦味や渋みが強くなります。

つまり、高級な濃茶ほど苦味が少なく、茶葉のうまみを感じることができます。

「究極の濃抹茶 極」は100gで14,364円の抹茶をたくさん使用しています。

薄茶をたくさん使用しても苦味が増すばかりで、茶葉のうまみを引き出すことはできません。

宇治の抹茶は、こんなにも旨みがあって、美味しいんですよということをたくさんの方に知ってもらいたい！

食べて感じてもらいたい！

という思いから、この商品を開発しました。

### 【製品・サービスの概要】

京都老舗ジェラートショップの「ジェラート・ベネ」が

宇治 抹茶の最高級ジェラート「究極の濃抹茶 極 **Kiwami**」を

2015年4月2日より

オンラインショップ、及び本店で

発売開始いたします。

[http://www.geocities.jp/gv\\_madame\\_noriko/](http://www.geocities.jp/gv_madame_noriko/)

現在、毎日放送「堂本剛のやからね」での撮影が終了し、

4月2日 23:55～放送予定です。

この「究極の濃抹茶 極」の他、

「日本酒ジェラート」も取材をしていただきました。

堂本剛のやからね

に撮影されました！

うまみジェラート



究極の濃抹茶 極

<3つの特長>

- 1：旨みを感じられるジェラートです。
- 2：その繊細な味わいから、「食べる人を選ぶジェラート」です。
- 3：非常に繊細な製法のため、1日限定10皿しか作れません。

【今後の展望】

現在、「京都のお茶シリーズ」として、様々なお茶ジェラートの開発に取り組んでおります。

今後は、よりお茶を楽しめるジェラートとして、きき茶ならぬききジェラートの「茶かぶきセット」を発売予定しています。

これは、5種類のお茶ジェラートを、あえてラベルを貼らずにお客様にお送りし、パンフレットを見ながら、どのお茶かを味わい比べ、推理していただくセットです。

種類は

- 当店の名物 究極の濃抹茶
  - オーガニック抹茶（薄茶）
  - 丸久小山園 ほうじ茶
  - 丸久小山園 お煎茶（満福山）
  - よもぎ抹茶
- の5種類です。

発売時期は2015年夏予定。

**【ジェラート・ベネ株式会社について】**

本社：〒606-0812 京都市左京区下鴨上川原町4コスモビル1階

代表者：代表取締役 沖光正

創業：1985年7月

資本金：1000万円

Tel：075-723-2414

Fax：075-723-2414

URL：[http://www.geocities.jp/gv\\_madame\\_noriko/](http://www.geocities.jp/gv_madame_noriko/)

事業内容：ジェラート及びイタリアンスイーツ製造販売