

令和5年6月5日

富士のほうじ茶コラボ商品の販売等について

本市では、富士の茶業界を新たな切り口から盛り上げるため、令和3年6月に富士市ほうじ茶宣言を行い、ほうじ茶の香るまちづくりを進めています。

ほうじ茶宣言以降、ほうじ茶認定制度の創設や市内及び首都圏でのイベントの開催、商談会への出展など、様々な取組を実施し、首都圏の飲食店等でも取り扱われるなど、一定の成果を上げています。

こうした中、旅行情報誌「るるぶ」を発行している株式会社JTBパブリッシング様が、全国各地のこだわりの食材を活用したレトルト商品「るるぶの食卓」シリーズと、スイーツ商品「るるぶスイーツ」シリーズを始められることとなりました。

そしてこのたび、この事業の第一弾として、本市との協働により、レトルト商品「ガパオ風 混ぜごはんの素 富士のほうじ茶仕立て」と、スイーツ商品「富士のほうじ茶アーモンド」を開発し、販売いたします。

本商品は、富士のほうじ茶を使用した初の全国展開の商品となります。

記

1 販売商品／希望小売価格（税別）

るるぶの食卓 ガパオ風 混ぜごはんの素 富士のほうじ茶仕立て / 650円

るるぶスイーツ 富士のほうじ茶アーモンド（プレーン・チョコ） / 480円

2 販売時期

令和5年6月7日（水）～順次

※『るるぶの食卓 ガパオ風 混ぜごはんの素 富士のほうじ茶仕立て』については、道の駅富士、道の駅富士川楽座で令和5年6月3日から先行販売中

問合せ

産業交流部農政課農業振興担当

電話／0545-55-2781 内線電話番号／2569

FAX／0545-53-2550



いただきへの、はじまり 富士市

～富士市ブランドメッセージ大作戦展開中！～

1 富士のほうじ茶コラボ商品詳細

(1) るるぶの食卓 ガパオ風 混ぜごはんの素 富士のほうじ茶仕立て

旅情報誌「るるぶ」のプライベートブランド商品「るるぶの食卓」は全国各地のこだわりの食材とコラボして開発し、本格的な味を手軽に自宅等で楽しむことができることを目的に販売を開始する商品。

「ガパオ風 混ぜごはんの素 富士のほうじ茶仕立て」は記念すべき第一弾の商品で、国産原料の大豆ミートを使用した具材を、富士のほうじ茶でしっかりと煮立てたコクのある本格的なガパオライスの素。炊きあがったご飯と混ぜ合わせるだけなので、食卓で簡単に楽しむことができ、別添の富士のほうじ茶パウダーを振りかけることでより香ばしさが広がる一品。ほうじ茶は、茶レンジャーほうじ茶部会のものを使用。



▽商品情報

販売者	株式会社 JTBパブリッシング 東京都江東区豊洲 5-6-36		
製造者	ガパオの素：株式会社サンエー 長野県中野市大字新井 367-4 ほうじ茶パウダー：静パック有限会社 静岡県静岡市駿河区東新田 4-7-20		
内容量	102 g (ガパオの素 50 g × 2 袋、ほうじ茶パウダー 1 g × 2 袋)		
希望小売価格	650 円 (税別)	賞味期限	出荷日から 180 日

(2) るるぶスイーツ 富士のほうじ茶アーモンド (プレーン・チョコ)

旅情報誌「るるぶ」のプライベートブランド商品「るるぶスイーツ」は全国各地のこだわりの食材とコラボして開発し、手軽なスイーツとして、自宅等にしながら旅気分を感じてもらうことを目的に販売している商品。

「富士のほうじ茶アーモンドと富士のほうじ茶アーモンドチョコ」は記念すべき第一弾の商品で、健康効果の高いアーモンドを和三盆でコーティングし、ほうじ茶パウダーをまぶしたプレーンと、更にチョコレートでコーティングした上からほうじ茶パウダーをまぶしたチョコの2種類。ほうじ茶の本来の香りを楽しめるプレーンと深みのあるカカオの中に確かに感じるほうじ茶の香ばしさがクセになるチョコ。ほうじ茶は茶レンジャーほうじ茶部会のものを使用。



▽商品情報

販売者	株式会社 JTBパブリッシング 東京都江東区豊洲 5-6-36		
製造者	株式会社スイーツスタンダード 東京都大田区雪谷大塚町 19-6		
内容量	プレーン 30 g チョコ 36 g		
希望小売価格	480 円 (税別)	賞味期限	製造日から 90 日

(3) 各商品の販売場所及び販売時期について (予定を含む)

商品	市内	市外・EC等	販売時期
混ぜるだけガパオ	道の駅富士・富士川楽座・ DRUGS コンドウ新富士店	るるぶキッチン・ JTB ショッピング・	6月7日 ～順次
ほうじ茶アーモンド	DRUGS コンドウ新富士店	静岡まるごとネット通販	

※今後は全国の書店やスーパーマーケット、お土産売場等でも順次販売予定。

2 今後のほうじ茶のブランド化に関する主な取組

(1) 大淵中3年生中島さんとはんなりキッチン結のコラボ商品「ほうどら」の販売

大淵中学校3年生の中島碧里さんは、ほうじ茶に関する授業をきっかけに富士のほうじ茶に関心を持ち、富士のほうじ茶の認知度向上に貢献したいという思いで、ほうじ茶のどら焼き作りに取り組み、レシピを作成した。

そのレシピを基に地元農産物等を使用した総菜を販売している「はんなりキッチン結」とほうじ茶どらやき「ほうどら」を共同開発し、販売する。



商品名	ほうどら (ほうじ茶どらやき)	価格 (予定)	380 円 (税込)
販売・製造者	はんなりキッチン結 富士市森島 417-4		
販売日時	6月17・18・24・25日の10時～ (各日限定30個)		

(2) 市庁舎内給茶機での富士のほうじ茶の提供

市庁舎を訪れる方に富士のほうじ茶の魅力を知ってもらうため、市庁舎1階と2階にある給茶機で富士のほうじ茶を提供する。

提供期間	6月12日～30日まで (開庁時間のみ)
提供するほうじ茶	富士のほうじ茶認定商品 25件程度



(3) イタリアンジェラート店「PASCOLO」での凜茶を使用したジェラートの販売

北海道にある老舗イタリアンジェラート店「PASCOLO (パスコロ)」において、茶レンジャーほうじ茶部会の凜茶の粉末を使用したジェラートを販売予定。

きっかけは、第23代富士の茶娘の堀合アリスさんがSNSでPASCOLOの新フレーバー一般募集の記事に対し、富士のほうじ茶のジェラートを応募したことで、担当者の方が富士のほうじ茶に興味を持ち実現した。

販売時期は6月15日～、販売価格は未定。

▽PASCOLOの店舗情報

住所	北海道小樽市星野町 19-11
営業時間	10時～17時 (商品が無くなり次第終了)
店舗特徴	日替わりジェラート専門店。 販売しているジェラートは、成分無調整の低温殺菌した牛乳を使用し、合成甘味料や保存料、着色料を一切使用していない。



(4) フランス・パリ市内での富士のほうじ茶のPR

フランス・パリにあるフレンチレストラン「ル・クロ・イグレック」において、1か月間、富士のほうじ茶をコースメニュー内で提供するほか、日本に関するイベント「MATSURI」に出展し、富士のほうじ茶等をPRする。

渡航期間	7月4日～11日 (現地は5日～10日)
実施内容	ル・クロ・イグレックでの富士のほうじ茶等の提供 (7月から1か月程度) バイヤー等を招いての試飲会 (7月6日) 日本に関するイベント「MATSURI」への出展 (7月7日～9日)