

薬膳茶『花緑博士茶』(カロクレイボスチャ)を4月6日新発売！

非発酵グリーンレイボス使用。

ジャスミンや柑橘類の香りにサンザシの甘酸っぱさが魅力。

「気」がゆらぎやすい春に、心と体をリラックスさせるノンカフェイン茶です。

聘珍樓
HEICHINROU

株式会社聘珍樓（読み：ヘイチンロウ、所在地：神奈川県横浜市）が運営する、1884年（明治17年）創業、現存する最古の中国料理店 聘珍樓（本店：横浜中華街）にて、毎日のお茶で元気と美しさを叶える「聘珍薬膳茶」をシリーズで展開しています。2019年春に新たなノンカフェイン茶のラインアップとして、『花緑博士茶』(カロクレイボスチャ)を新発売。2019年4月6日（土）から聘珍樓レストラン全店、聘珍茶寮全店、百貨店内聘珍樓全店舗、聘珍樓ショッピングサイト「聘珍ショッパーズ」にて販売いたします。



聘珍樓：<http://www.heichin.com/>

花緑博士茶



聘珍樓の薬膳

聘珍樓の薬膳とは、中国料理にもとから備わる「薬食同源」に注目し、中国伝統医学のセオリーに基づき食材の力を組み合わせ、体の内側に備わる健康力を高めていく料理です。薬膳では、素材のひとつひとつが薬です。だからこそ聘珍樓の薬膳料理には、日本の旬の食材を重視し、生産地やクオリティを厳しく吟味した素材が使われます。この高水準の素材主義にもとづいてこそ、効能とおいしさが一体となった聘珍樓薬膳ならではの、「体に響く味」が生まれます。

現在、聘珍樓では年4回の「季節の薬膳セミナー」の他に、毎月月替わりで提供する「アンチエイジング薬膳コース」で、聘珍樓の薬膳を体験していただけます。また、家庭で簡単に、毎日作れる薬膳をとの想いから、単行本『薬食同源で体を養う - 聘珍樓のいちばんやさしい薬膳』<聘珍樓薬膳部著、株式会社 PHP 出版所発行、1,728 円（税込）>もセミナー参加者の声に答えて生まれました。

「聘珍薬膳茶」

高品質の中国茶や中国ハーブ、花やスパイスなどを国際中医師・大田ゆう子監修の元に組み合わせたオリジナル・ブレンドの養生茶です。これらは季節、体調、気分に合わせてチョイスできて、誰もが手軽に身近なお茶で心と体をセルフケアできます。



『花緑博士茶』の特徴

聘珍樓の『花緑博士茶』（カロクスイボスチャ）は、現代で気象病とも言われる病気未満の不調にアプローチするノンカフェイン薬膳茶です。とくに春から初夏にかけて感じやすいストレス、緊張感、不安などを中医学薬膳の「気」のゆらぎとして捉え、春に咲くジャスミンの香りやベルガモット、レモンなど柑橘果実の香りで「気」を巡らせて心身をととのえます。

ベースにはグリーンルイボスティーを使用。グリーンルイボスティーは従来のルイボスティーに比べ味わいもすっきりと軽やかな上に、非発酵のために総ポリフェノール量が非常に多く、高い抗酸化作用をもつためにアンチエイジングに、安眠に、抗ストレスにと現代人の悩みを軽減する作用が期待されています。さらに『花緑博士茶』（カロクスイボスチャ）にはサンザシのドライ果肉を配合し、天然の風味とリンゴにも似た自然な甘酸っぱさをプラス。サンザシは薬膳では消食（消化を助ける）、活血（血液の巡りをよくする）に働き、ストレスで気分や食欲が停滞しているときに有効です。緊張や不安を感じているとき、気持ちを整えたいときに。食後や就寝前のリラックスに。食中のお茶としても。甘酸っぱく、軽やかな花と果実の風味で飲みやすく、ノンカフェインなので、お子様やご年配の方、妊婦の方にもおすすめの薬膳茶です。



商品概要



- 名 称 : 花緑博士茶（カロクスイボスチャ）
- 販売開始日 : 2019年4月6日（土）
- 販売料金 : 648円（税込）
- 内 容 : 17.5g（3.5g×5包）
- 販 売 店 : 聘珍樓レストラン全店、
聘珍茶寮全店、
百貨店内聘珍樓全店舗、
聘珍樓ショッピングサイト
「聘珍ショッパーズ」



				(税込)
・ 艶妃八宝茶	(エンキハツポウチャ)	18g	(18g×1包)	380円
・ 爽涼安快茶	(ソウリョウアンカイチャ)	12.8g	(1.6g×8包)	648円
・ 紅香麗茶	(ベニコウレイチャ)	30.8g	(7.7g×4包)	648円
・ 紅透肌茶	(ベニトウキチャ)	19g	(3.8g×5包)	648円
・ 紅薫温茶	(ベニクンオンチャ)	25g	(5g×5包)	648円
・ 花陽貴荔茶	(ハナヨウキレイチャ)	23g	(4.6g×5包)	648円
・ 多福多福茶	(タフタフチャ)	17.6g	(2.2g×8包)	648円
・ 甜々廻々茶	(テンテンカイカイチャ)	13.6g	(3.4g×4包)	648円
・ 陳皮祁紅茶	(チンピキーホンチャ)	18g	(3g×4包)	840円
・ 馥雅花茶	(フーヤーホアチャ)	15.2g	(3.8g×4包)	864円



会社概要

商号	： 株式会社聘珍樓
代表者	： 代表取締役 林 衛
所在地	： 〒222-8577 横浜市港北区新横浜 2-2-8 新横浜ナラビル 8F
創業	： 1884年(明治17年)1月
事業内容	： 中国広東料理レストランの経営。菓子・食料品の製造販売。 その他フードビジネスの経営。
資本金	： 5000万

「聘珍樓」

創業 1884 年 (明治 17 年)、聘珍樓は開港して間もない横浜に誕生しました。「聘珍樓」という名前には、良き人、素晴らしき人が集まり来る館という意味が込められております。日本に現存する最古の中国料理店として、技術の継承と素材の吟味で伝統の味を守り続け、お客様に喜んでいただける美味しいお料理を提供し続けております。また、聘珍樓は「素材主義」という考えに基づき、すべての素材の持ち味を十二分に引き出すため、調理に化学調味料や添加物を使用しておりません。

聘珍樓オフィシャルホームページ	： http://www.heichin.com/
聘珍樓ショッピングサイト	： http://heichin-shoppers.jp/
公式 twitter アカウント	： https://twitter.com/heichinrou
公式 facebook アカウント	： https://www.facebook.com/heichinrou.official
公式 Instagram アカウント	： https://www.instagram.com/heichinrou/



艷妃八宝茶



艷妃八宝茶



爽涼安快茶



爽涼安快茶 茶葉



紅香麗茶



紅香麗茶 茶葉



紅透肌茶



紅透肌茶 茶葉



紅薰温茶



紅薰温茶 茶葉



花陽貴荔茶



花陽貴荔茶 茶葉



多福多福茶



多福多福茶 茶葉



甜々廻々茶



甜々廻々茶 茶葉



陳皮祁紅茶



陳皮祁紅茶 茶葉



馥雅花茶



馥雅花茶 茶葉



聘珍樓 横濱本店



明治時代 聘珍樓



聘珍樓 菜膳本

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社聘珍樓 広報
担当：武田
Tel：045-474-6711
E-Mail：s_takeda@heichin.co.jp