

日本初！抹茶ハイ特化型イベント  
**抹茶ハイフェスティバル 2019 IN 渋谷**  
**10種類以上の個性豊かな抹茶ハイが集結！**  
～タピオカやチーズクリーム入りの抹茶ハイなども登場～

【日 時】 2019年10月3日（木）～10月5日（土）

【会 場】 渋谷キャスト ガーデン（〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-23-21）

抹茶ハイフェスティバル実行委員会は、日本初\*1の抹茶ハイ特化型イベント「抹茶ハイフェスティバル 2019 IN 渋谷」を2019年10月3日（木）～5日（土）の3日間、渋谷キャスト ガーデンで開催いたします。このたび、出店店舗とメニューが決定いたしました。東京・横浜の人気店が集結し、各店舗が「抹茶ハイフェスティバル」のために考えた、味も見た目も新感覚の抹茶ハイをお楽しみいただけます。流行の発信地である渋谷で、普段はなかなか訪れられない名店の味を、ぜひ気軽にお楽しみください。

当日は、4店舗がキッチンカー形式で出店。10種類以上の抹茶ハイと、抹茶ハイに合うお料理をご用意しております。抹茶ハイがお好きな方も、まだ飲んだことがないという方も楽しんでいただけるイベントとなっておりますので、皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

\*1抹茶ハイフェスティバル実行委員会調べ



## ブーム間近！いま注目の抹茶ハイとは？

抹茶ハイは「お茶割り」の一種で、甲類焼酎を抹茶で割ったアルコール飲料です。健康志向の高まりから、糖質やプリン体が含まれていない甲類焼酎が注目されています。それに追加し、割り材となる抹茶に、ビタミンCや食物繊維などの成分\*2が含まれていることから支持を集めています。すっきりとした味わいで料理に合うのはもちろん、アレンジがきくため、クリームやタピオカ、豆乳やミルクを入れて楽しむこともできます。様々なシーンで楽しむことができることが特徴です。

\*2日本食品標準成分表2015年版（七訂）より引用

一本件に関するお問い合わせ—  
抹茶ハイフェスティバルPR事務局（株式会社マテリアル内）  
TEL：070-4575-3204 / FAX：06-6456-4961 メール：[osaka@materialpr.jp](mailto:osaka@materialpr.jp)  
担当：吉岡（070-4575-3204）

## <出店店舗一覧>

※金額はすべて税込み価格になります。  
※出品メニュー、価格は変更になる可能性があります。

### ① CRAZY×COENZY まんまじいま

高円寺で土佐料理が楽しめるお店。炉端とワラ焼きをコの字型カウンターで囲み、土佐の一本魚を炭火でジュッと、煮付けでジュワッと美味しく食べられる活気のある大衆酒場。

住所：〒166-0003 東京都杉並区高円寺南4-27-18ケーアイ高円寺ビル1F



抹茶ハイ



ソイ抹茶ハイ



まっちゃチャンペン



トンゴロ揚げ

#### DRINK

抹茶ハイ	¥500
ソイ抹茶ハイ	¥500
まっちゃチャンペン	¥500
濃〜い！！高級宇治抹茶ハイ	¥600

#### FOOD

トンゴロ揚げ	¥500
鶏唐南蛮	¥500
酒粕牛すじ煮こみ豆腐	¥500
いぶりがっことベーコンのポテサラ	¥400
もろこし唐揚げ	¥500

### ② 大衆食堂2.0 とぼす

食堂と酒場が融合した新しい大衆酒場をコンセプトに営業。横浜で1番の飲み屋街と言われている「野毛」にお店を構え、老若男女問わず様々なお客様で連日大盛況のお店。

住所：〒231-0062 神奈川県横浜市中区桜木町1丁目1 ぴおシティビルB2F



宇治抹茶チーズハイ



元祖 抹茶ハイ



抹茶レモンスパークリングハイ



ねぎ塩タン串

#### DRINK

宇治抹茶チーズハイ	¥700
元祖 抹茶ハイ	¥500
抹茶レモンスパークリングハイ	¥500

#### FOOD

ねぎ塩タン串	¥600
名物もつ肉豆腐	¥600
ハーブソーセージ	¥300
チャーシューエッグ	¥600

## <出店店舗一覧>

※金額はすべて税込み価格になります。  
※出品メニュー、価格は変更になる可能性があります。

### ③ 立呑み 晩杯屋 武蔵小山本店

2009年に本店の武蔵小山店を開業以来、「早い、安い、うまい、入りやすい」をモットーに営業し、現在では都内を中心に46店舗展開している居酒屋。各地域で地元のお客様から愛されており、幅広い世代が楽しめるお店。

住所：〒142-0062 東京都品川区小山3丁目24-10

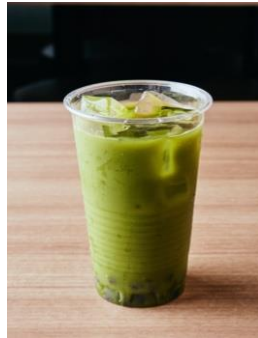
※店舗数は2019年9月現在の数字です。



抹茶ハイ



抹茶ミルクハイ



抹茶タピオカハイ



抹茶タピオカミルクハイ



抹茶磯辺揚げ

#### DRINK

抹茶ハイ	¥500
抹茶ミルクハイ	¥500
抹茶タピオカハイ	¥600
抹茶タピオカミルクハイ	¥600

#### FOOD

抹茶磯辺揚げ	¥300
煮込み	¥300
レバフライ	1枚 ¥300 2枚 ¥500

### ④ 茶割

2016年9月に学芸大学で創業。2019年3月に目黒へ2号店を開業。100種のお茶割りと100種の唐揚げが看板メニュー。雑誌からテレビまで各種メディアにて、「お茶割りのパイオニア」として取り上げられている話題のお店。

住所：〒152-0004 東京都目黒区鷹番2-20-19 そしある学芸大 2F



バニラ抹茶ハイ



ポタニカル抹茶ハイ



クリームチーズ抹茶ハイ



名物「100種の唐揚げ」から「もも×赤」

#### DRINK

バニラ抹茶ハイ	¥500
ポタニカル抹茶ハイ	¥500
クリームチーズ抹茶ハイ	¥600

#### FOOD

名物「100種の唐揚げ」から「もも×赤」	¥500
名物「100種の唐揚げ」から「ささみ×わさび」	¥500
名物「100種の唐揚げ」から「せせり×土佐酢」	¥500

## <特別協賛 宝酒造> 公認飲料試飲ブース

特別協賛の宝酒造より2019年9月10日から全国発売の、  
寶「極上抹茶ハイ」が抹茶ハイフェスティバルの  
“公認飲料”となっております。

フレーバーは、<宇治抹茶> <濃い宇治抹茶>  
<抹茶レモン>の3種類となっており、当日はいずれかの  
フレーバーが試飲できるブースをご用意しております。



## <抹茶ハイフェスティバル スペシャルサポーター>



### ホットペッパーグルメ外食総研 上席研究員

#### 有木真理 (ありきまり)

リクルートライフスタイル沖縄の代表を務めると共に、ホットペッパーグルメ外食総研の上席研究員として、  
食のトレンドや食文化の発信により、外食文化の醸成や更なる外食機会の創出を目指す。

自身の年間外食回数300日以上。ジャンルは立ち飲み〜高級店まで多岐にわたる。趣味はトライアスロン。  
胃腸の強さがうりで1日5食くらいは平気で食べることができる。

#### 【コメント】

昨今、国内外問わず「抹茶」が空前のブームです。国内では、アイスやお菓子系を中心に1990年代後半からブームが起り、  
2000年代後半からは海外からも注目を浴びていますが、この抹茶が今、料飲シーンでも注目を集めています。

「抹茶ハイ」が注目を集めている背景は、3つ。1つ目は、「抹茶」そのものの健康イメージが強いこと。抹茶にはカテキン、テアニン、  
ビタミンCなどの栄養素も含まれています。抹茶は他のお茶と異なり、特殊な製造方法により、効率的に栄養を摂取できるといわれて  
います。さらにベースの甲類焼酎は糖質はゼロ。抹茶ハイはお茶ハイの中でも、スーパーフードならぬスーパードリンクともいうべき、  
最強のドリンクといえるのではないのでしょうか？更にレモンでビタミンCを足すのもよいかも知れませぬ。

2つ目は、見た目が鮮やかでSNS映えすること。ミルクを入れた色のコントラストや、シャーベット状にしたりと…進化系の抹茶ハイも  
楽しみです。そして、3つ目はなんといっても抹茶ハイはアレンジがきくため、飲む人も飲むシーンも選ばないことです。すっきりして  
いるので食中はもちろんのこと、抹茶ハイにアイスやタピオカ、豆乳やミルクを入れてアレンジして楽しむこともできますね。今まで  
“抹茶ブーム”を作ってきた若い女性を中心に、愛されるドリンクになること間違いなし。そして、抹茶は世界的に注目を集めているため、  
今後、国内に限らず世界中の若い女性に“抹茶ハイ”が飲まれる日も近いのでは！？

## <抹茶ハイフェスティバル 実施概要>

※会場・日時に変更になる可能性があります。

- イベント名 : 抹茶ハイフェスティバル 2019 IN 渋谷
- 開催日 : 2019年10月3日 (木) ~ 10月5日 (土)
- 開催時間 : 3日 (木) 15:00~20:00  
4日 (金) 11:00~20:00  
5日 (土) 11:00~18:00 ※ラストオーダーは各30分前
- 会場 : 渋谷キャスト ガーデン (〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-23-21)
- 入場料 : 無料 (飲食代は別途)
- アクセス : 渋谷駅13番出口より徒歩1分  
東京メトロ半蔵門線・副都心線 東急東横線・田園都市線「渋谷駅」徒歩2分  
JR山手線・埼京線・湘南新宿ライン 東京メトロ銀座線「渋谷駅」徒歩7分
- 主催 : 抹茶ハイフェスティバル実行委員会
- 共催 : nomooo
- 特別協賛 : 宝酒造株式会社
- 公式サイト : matchahifes.jp
- 公式Instagramアカウント : matchahifestival
- お問い合わせ : info@matchahifes.jp