

「コーヒー豆価格高騰への緊急対策」として、ご提案します。



「お茶ドリップ」しませんか。

急須で 淹れないお茶。

DRIP
STYLE
TEA

もう急須は要りません。お茶の新しい楽しみ方として、珈琲のようなドリップスタイルはいかがでしょう。ドリップの技法をお茶に取り入れることで、香り高く、深い味わいの日本茶が淹れられます。自家焙煎珈琲豆を手がける老舗お茶屋・掛川一風堂が、静岡県産の茶葉を濾過することに最適化し、「水色・香り・甘味・渋味・濃味」の基準をクリアするドリップ専用茶葉を仕上げました。”美味しいお茶は急須で淹れる”というお茶を愛する皆様も、普段は珈琲をメインで楽しんでいる皆様も、私たちが自信を持ってお届けするドリップスタイルのお茶を、ぜひ一度ご賞味ください。

ピミツは抽出方法に有り

「浸す抽出」から、「濾過して抽出」へ

私たちが注目したのは”茶葉の抽出方法”です。市販の一般的な茶葉は急須などの「浸す抽出」に適したものです。浸すことで美味しさを引き出します。

「お茶ドリップ」は、珈琲の「濾過して抽出する」技法を用いるため、淹れている時から、お茶の優しい香りや、茶葉の開いていく様子が楽しめるのが特徴。また、湯温や湯を落とす速度を調整することで、お好みの味を作ることができます。



お茶ドリップ専用茶葉

ドリップスタイル専用茶葉

急須で淹れない お茶

お茶ドリップ抽出専用茶葉です。
急須で淹れずドリップでお楽しみください。

80g **800円**～



お手軽にお茶ドリップ

お茶ドリップ パック

1.深蒸し茶 2.玄米茶 3.和紅茶

1P **150円**～

マグカップとお湯があれば手軽に
ドリップできるお茶ドリップパック♪



ご注意

本商品はお茶ドリップ専用茶葉となります。急須でのご使用はお勧めいたしません。ご了承くださいませ。

お茶業界進出のススメ

おすすめする5つの理由 /

カフェ
オーナーの
皆様へ

経営者としての
メリット

高い
客単価

高い
リピート率

独自
商品

アフター
ケア

オーダー
メイド

お茶を新メニューに加えますか？ぜひ、お気軽にお問合せください。



深蒸し掛川茶と自家焙煎珈琲豆
有限会社 掛川一風堂

〒436-0222 静岡県掛川市下垂木3470-1
営業時間 / 10:00～18:00 定休日 / 日曜・祝日

☎ **0120-80-6811**

●詳細はホームページから
<http://ippuudou.com/>

掛川一風堂

検索



お茶屋茶匠の
焙煎珈琲

「お茶×珈琲」が生み出す価値を。

静岡県内でも有数の茶産地である掛川にて、1932年に創業。

掛川一風堂では、日本の四季を楽しむためのお茶や珈琲をご提案しております。

お茶作りの技と味覚・嗅覚で作った自家焙煎珈琲豆、そして25年の珈琲の焙煎経験から生み出す日本茶。

日本人の味覚に寄り添う味わいを、ぜひ、一度ご賞味ください。



ほうじ茶 珈琲

掛川産 ほうじ茶×珈琲

ほうじ茶の優しい香りと珈琲の深味が融合した、
新感覚のブレンド珈琲です。

飲んだ後も、また飲んでみたくなる、
あとひく味わいです。

●ティーパック 5g×12P **¥734** [税込]

●ドリップパック 8g×10P **¥1,510** [税込]

普段お茶しか飲まないお客様にこそ
ほうじ茶珈琲を一度ご賞味頂ければ幸いです。

茶匠の珈琲 TSUBAKI 椿



お茶の【滋味】を珈琲で表現した
お茶屋ならではのブレンド珈琲です。
一口目の口当たりの渋味は、
まるでお茶の様なまろやかな渋味。
そして二口目以降に感じられる
品の良い甘味は、
お茶の甘味のように感じられます。



ロースト・豆の状態を
お好みで"お選び
頂けます。"
●200g **¥1,536** [税込]

●ドリップパック 8g×10P **¥1,800** [税込]



夏|季|限|定 冷やし 珈琲

冷やし珈琲をもっと
お求めやすく。

冷やし珈琲
ペットボトル
2022年
4月から
発売開始!



北海道羊蹄山の名水とお茶屋茶匠が厳選した冷やし珈琲専用の
ブレンドが生み出した、珈琲通の方が絶賛するアイスコーヒーです。
キレがあるのに柔らかい。羊蹄山のお水の柔らかさと、茶匠の作り出す
キレが融合した珈琲です。ミルクとの相性も良いのでお好みでラテに
してもお楽しみいただけます。ご賞味くださいませ。

2本ギフト **¥3,780**
内容量/720ml×2

1本 [税込] **¥1,620**
内容量/720ml×2



粋な贈り物として
「徳利とお猪口の冷やし珈琲ギフト」もございます。
内容/冷やし珈琲720ml、
徳利300ml、ショットグラス80ml **¥4,500** [税込]



深蒸し掛川茶と自家焙煎珈琲豆
有限会社 掛川一風堂

〒436-0222 静岡県掛川市下垂木3470-1
営業時間/10:00~18:00 定休日/日曜・祝日

0120-80-6811

●詳細はホームページから
<http://ippuudou.com/>

掛川一風堂

検索

