

日本最古の茶畑が現存“にっぽんの宝物”にも選ばれた相良村のお茶の魅力を、オリジナルのどら焼きで発信

どらがしあんあん×相良村「相良千年茶どら焼き」6月15日(日)発売

熊本、九州各地の交通・観光拠点、及び大型商業施設にて飲食・物販事業を展開する九州産交リテール株式会社(所在地：熊本市中央区花畑町／代表取締役社長：松原 靖／以下九州産交リテール)は、SAKURA MACHI Kumamoto地下1階で運営をする、あんこ菓子専門店「どらがしあんあん」にて、日本最古の茶畑が現存する球磨郡・相良村の「相良茶」の、無農薬抹茶を使用した季節限定商品「相良千年茶どら焼き」を、6月15日(日)より、期間限定で発売します。

【どらがしあんあん×相良村について】

「どらがしあんあん」では“熊本に寄り添い温もり溢れる、家族のようないつもの和菓子店”をコンセプトに、ふわふわ生地のどら焼きを販売しています。また、熊本の食材を使用した季節限定のどら焼きも販売し、食文化やその地域の魅力を発信しています。

これまでに様々な県内の食材とコラボレーションをしましたが、相良村のお茶を使用したどら焼きの販売は、今年で2回目となります。

相良村は、約1000年前から茶葉が作られている“日本最古の茶畑”が現存する村で、“18年連続水質日本一”とも言われる川辺川の水で育まれる「相良茶」を生み出しています。その歴史や品質が評価され、過去には「にっぽんの宝物世界大会」で最優秀賞を受賞しました。昨年のコラボレーション商品は、2か月間で約2,000個以上を販売し、ご好評をいただきました。

そこで、今年もさらに多くの方々に相良茶、相良村の魅力を知っていただくために、コラボレーション商品を販売することとなりました。

【「相良千年茶どら焼き」について】

相良茶の無農薬抹茶を使用し「どらがしあんあん」の白あんに練り込んだ「抹茶あん」を、ふわふわの生地で挟みました。

また、付属の「抹茶ソース」は、どら焼きの中に入れてたり直接かけて“追い抹茶”としてお楽しみいただけます。

相良茶で作られた抹茶本来の苦みと旨みを存分に味わえるどら焼きを、ぜひご賞味ください。

【どらがしあんあん×相良村連携企画「相良村茶育出前講座」について】

熊本市内の小学生を対象に、相良茶の魅力や、お茶の歴史、文化を知っていただく「相良村茶育出前講座」を実施いたします。

近年、日本における茶の消費量が減少傾向にあり、特に若年層においてお茶を飲む習慣が希薄になっていることから、「相良茶」を通じてお茶の淹れ方や歴史、文化を体験的に学ぶ「茶育(ちやく)」の機会を提供いたします。

日程やその他詳細については改めてリリースを配信いたしますのでお待ちください。

「どらがしあんあん」では、今後もどら焼きを通して県産食材と、その食材を生み出す地域の魅力を発信し続けてまいります。



▲「相良千年茶どら焼き」



▲圧倒される広々とした茶畑や、河辺川など相良村を象徴する景色



▲相良村公式キャラクター「サガラッパ」

■商品詳細

商品名：「相良千年茶どら焼き」

販売価格：1個350円(税込)

■店舗詳細

店舗名：「どらがしあんあん」

住所：熊本市中央区桜町3番10号 SAKURA MACHI Kumamoto地下1階

電話番号：096-328-5566

公式サイト：<https://an-an.net/>



▲どらがしあんあん公式 Instagram

<当件に関するお問い合わせ>

九州産交リテール株式会社 広報室：江藤
TEL：080-5801-8563 (携帯)



九州産交リテール株式会社は、“社員がいきいきと働き、安心して働き続けられる企業”として、熊本県推奨の「ブライ企業」に認定されています。



九州産交グループ
ポータルサイト
【お食事・お土産】タグから九州産交リテール運営店舗の情報がご覧いただけます。