

お店でたのしむ

飲食店に向けて本格的な抹茶ハイが作れる業務用ボトルも登場。お店ごとに少しずつ異なる味わいを楽しんでお気に入りの一杯を見つけよう。



おうちでたのしむ

「やっぱり濃厚が一番」「シンプルに食事に合わせて」「香りにアクセントが欲しい」など、気分に合わせて選べる3種類が登場。



KYOTO

漁港直送 海鮮酒場 あんじ 麩屋町綾小路店

「全国各地の鮮魚を京都の街なかで味わってほしい」と、市場だけでなく漁港から直接仕入れるなど、旬と鮮度にこだわる。京都の地酒を中心にセレクトした日本酒も豊富。

〒京都府下京区麩屋町四条下ル八文字町334
①17:00~翌1:00(ドリンクは~翌1:30 日・祝~23:00、ドリンクは~23:30)すべてLO
②不定 ③可 ④90
HP: www.anji-gr.com/anji/



京都一乗寺 もんじ家

もんじゃ焼きに魅せられた店主が「おいしいもんじゃ焼きを京都で広めたい」とオープン。スタッフが目前で焼き上げてくれるので、初心者でも安心して訪れることができる。鶏つくねバーグや豚キムチなどの鉄板焼きも充実。

〒京都府左京区一乗寺弘殷町17-3 ①17:00~23:30LO(土・日・祝は11:30~14:00も営業)
②火 ③可 ④23
IG: @kyoto.monjiya



OSAKA

各店自慢の料理と共に、お店で飲むならこの4軒



北海道厚岸(あつけし)や仙鳳趾(せんぼうし)のブランドカキを中心に、季節ごとに全国から良質なカキを仕入れることで、年中楽しめる生牡蠣1個450円。コクがあり濃厚な甘みが特徴で、シンプルにレモンと合わせて素材の味を堪能して。すっきりとした宇治抹茶ハイ450円(共に税抜き)とぜひ。

肉と牡蠣と野菜 KAKURE

和牛を使った肉寿司や産地直送の生カキなど、高品質な食材にこだわりつつもリーズナブルな価格設定が自慢。カウンター席、掘りごたつ席もあり、シーンに合わせて使い分けられるのもうれしいところ。

〒大阪府北区曾根崎2-8-12 B1 ①11:00~23:30(全・土・祝前日~翌3:00)共にLO
②なし ③可 ④50
HP: kakure7.owst.jp



梅田芝田1丁目 まぐろや

お造りや竜田揚げ、寿司などマグロを使った逸品が楽しめる居酒屋。中央卸売市場のマグロ卸店に勤めていた店主ならではの独自ルートにより、年間を通して質の良いマグロをお手頃価格で楽しめる。

〒大阪府北区芝田1-5-6 ①11:30~13:30、17:00~22:00共にLO ②不定
③可 ④100
HP: maguroya-osaka.jp



天然インドマグロを中心に、国内外から良質なマグロを提供するこちらで人気のまぐろのかま塩焼(大)1,034円は、注文ごとに豪快に直火で香ばしくジュシーに焼き上げる。炭酸で割ることでより爽やかなど越しの抹茶サワー440円と好相性。

宝「極上抹茶ハイ」のこだわり

- 着色料不使用
独自技術により、抹茶の風味と色調を維持。
- 樽貯蔵熟成酒を使用
熟成酒のコクと旨みにより奥深い味わいに。
- 無炭酸、甘くない!
料理の味を邪魔しないので、ごはん時間にも。

おうちで気軽に! 好みで選べる3種類



【宇治抹茶】

抹茶度
スッキリ度

抹茶本来の香りと清涼感のバランスが取れた一本。天ぷらから煮物まで、和食との相性抜群!



【濃い宇治抹茶】

抹茶度
濃厚度

濃厚な抹茶の風味は、唐揚げやお好み焼きなどしっかりとした味付けの料理に◎。



【抹茶レモン】

抹茶度
爽やか度

爽やかなレモンの酸味が抹茶の風味とマッチ。香ばしい焼き食にぴったり。

おうちで、お店で…レモンサワーの次はこれ!

抹茶ハイが ちやうど良い。

甘さ控えめで料理との相性が良く、きれいなグリーンの色合いもあいまって、じわじわと人気を集めている抹茶ハイ。

お茶の香りを堪能したい本格派には宝酒造の抹茶ハイがおすすめ!

Photo / Kimura Hanako Text / Sugita Hiroko
Styling / Sakaguchi Junko Hair&Make-Up / Masuda Yoko Model / makiyo

提供: 宝酒造株式会社 問い合わせ: お客様相談室 ☎075-241-5111(平日9:00~17:00)

宝酒造 宝「極上抹茶ハイ」についてもっと知りたい方は、右の二次元コードから専用サイトにアクセスして。 →



*価格は消費税を含む総額表示です。

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁じられています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児、幼児の発育に悪影響を与える恐れがあります。飲酒は適量を。