

りんごのドラマが始まる。

それはほっぺが落ちるほど甘酸っぱく
香りはまるでりんごの香水のよう

蜜りんご

本気ジュース謹製



ハチも驚く新種の蜜

今まで体験できなかった蜜を作ったんだ

 本気ジュース

ご繁盛ニュース!

Vol.104 2018年秋号

発行：株式会社マスコ本店
Masukyu Honten INC.

676-0008 兵庫県高砂市荒井町新浜 2丁目13-10
TEL:079-442-0241 / FAX:079-442-5908

13-10, 2, Sinhama, Arai, Takasago,
Hyogo, 676-0008, JAPAN

Autumn

ご繁盛 ニュース!



2018年 秋号

Vol. **104**

発行：株式会社 マスコ本店
676-0008 兵庫県高砂市荒井町新浜 2丁目13-10
TEL:079-442-0241 / FAX:079-442-5908

Masukyu Honten INC.
13-10, 2, Sinhama, Arai, Takasago,
Hyogo, 676-0008, JAPAN

—特集—

台湾ドリンクに、
話題沸騰中!



ドリンクはオアシス

人を惹きつける イベントを超える意味!!

秋になると各地で行われる祭りは、近年ではイベントを超える深い意味を持つようになりました。もっと魅力的な内容にするためのヒントが祭りにあります。

東京

目黒駅前商店街

9月9日(日)

【目黒のサンマ祭り】

江戸時代のお殿様が目黒で食べたさんまが美味しく、その味が忘れられなくて後日食べたさんまが日本橋でとれたさんまと聞き、お殿様が「さんまは目黒に限る」と言った古典落語から始まりました。今では炭焼きさんま 7000 匹が無料で振る舞われる秋の風物詩となりました。



北海道

あつけし
厚岸町

10月6日(土)～10月14日(月・祝)

【厚岸牡蠣まつり】

牡蠣は開運の食材であることをご存知でしょうか。「賀喜」と当て字にしたり、「福をかき寄せる」とも言われ昔から縁起物として食べられてきました。牡蠣の名産地である厚岸の絶品牡蠣を好きだけ楽しむ、新鮮な海産物も楽しめる 10 日間。



兵庫

笹山市

10月6日(土)～10月8日(月・祝)

【丹波笹山味まつり】

丹波笹山黒大豆の枝豆、丹波栗、山の芋丹波笹山牛や猪肉などの笹山の味覚がこれでもかといわんばかりに堪能できるまつり。味覚を楽しむだけではなく、歴史が色濃く残る町並みを探索したり、隠れた魅力を探し出したり、老若男女誰もが楽しめます。



神奈川

小田原市

10月6日(土)・10月7日(日)

【小田原おでん祭り】

かまぼこが名産の小田原市。同じ練り物技術を生かした「おでん料理」を新名物として売り出そうと開発されたのが「小田原おでん」。老舗蒲鉾店や地元製造者が作った新作の自慢のおでん種を競うなどして小田原おでんを普及させていくための祭り。



祭りは地元の人々に愛され、そして遠方からも人を呼び込みます。初めて訪問する人は、その温かみを感じ、再び訪問した時には「おかえりなさい」と言われているように温かい気持ちになります。地元の力を結集した魅力ある祭り。人の心を鷲掴みにする祭り。きっとここに大きなヒントが詰まっているように感じます。

來吧、來台灣喝好茶

台湾らしいお茶ベースや、南国フルーツを使ったドリンクがあり、店舗それぞれに素材に特化したドリンクが見られます。
ヒントが隠された、魅力あるドリンク

【絶品黒糖 × ミルク】

TIGER SUGAR

「黒糖とミルクが、もうとろけそう！」独自のレシピで黒糖を作る。それは上品でやさしい天然の甘み。超人気店でファンが絶えません！虎の縦じまを彷彿とさせる模様が独特で、虎づくしの店内もクールです。



左：台湾らしい漢字の看板
中：黒基調のクールな店舗
右：黒糖とミルクが混じり合う虎模様。もちもちタピオカも美味しい！

注目度 No.1! /

【エスプレッソ × 紅茶】

SOMA

「新しい味が旨すぎる！」エスプレッソ+紅茶+ミルクをシェイクする、新しい味のカフェドリンク誕生！それぞれのテイストが主張し過ぎず、個性を感じられる味わい。飾らない、スタイリッシュでクールな店内も好印象です。



左：エスプレッソ紅茶オーレ
中：シェイクされ、クレマらしい泡が
右：洗練されたカウンター。エスプレッソの抽出と紅茶がシェイクされる

【芸術 × 茶】

TÉTÉ A TÉTÉ 茶侍

最近オープンした変わり種スタンド。店内もドリンクもフォトジェニックで芸術！豊富で綺麗なメニューは、迷ってしまって決められないかも？
一つひとつのドリンクに時間と手間をかけています。



左：綺麗で種類豊富なメニュー
中：スタイリッシュな欧米風の内装
右：ジュースそのものを凍らせた氷なので、味が薄まらない



【生フルーツ × 茶】

一芳

「どれだけフレッシュか！」生フルーツを搾った新鮮な果汁と、カットフルーツをミックスしたフルーツティー。すっきりとした味わいが、暑い台湾の気候にぴったり。もう、たまりません。落ち着いた内装もゆったりできそう。



左：フルーツのイラストが映える
中：果実たくさん！見た目も涼しげ
右：和の雰囲気にも感じ取れる、落ち着いた店構え



亜熱帯の台湾では、喉の渇きを潤す「ドリンクスタンド」が街中にあり、ドリンクをその場で作ってもらえます！
台湾ドリンクに、話題沸騰中！

Tasty! Taiwanese drinks!

來吧、來台灣喝好茶

春水堂

チュンスイタン

創業一九八三年、タピオカミルクティー発祥の店として、台湾で国民的人気を誇る「春水堂」にフォーカス！お茶専門カフェとして名実ともに台湾ナンバーワン！今や世界が注目するティードリンクの美味しさをご紹介します！

【お茶 × シェイク】

春水堂

さっそく春水堂の不動の人気メニューを頼んでみました！ひとくち飲むと、ベースである紅茶の美味しさに驚きます。まず紅茶の苦みをしっかりと感じます。しかしスツと苦みは消え、甘い香りが広がります。そしてシェイクして出来たきめ細かい「泡」が、香りと旨みをより引き立ててくれます。今まで飲んだティードリンクでは感じた事のない、驚きの美味しさがありました。



左：台湾らしい店構えは茶芸館のような高級感が漂う。
右：看板商品のタピオカミルクティー



冷たいドリンクを台湾に伝えた日本



30年前台湾では、お茶と言えば熱いお茶が当たり前でした。そんな中、春水堂のアイスティー誕生のきっかけは、当時のスタッフが日本旅行中に訪れたバーにありました。氷と一緒にシェイクされ、目の前で一杯ずつ丁寧に作られるカクテル。これをお茶でも、と考えたのが始まりなのです。冷やすだけでも、混ぜるだけでもない…その時の日本のバーテンダーのシェイクが、今のアイスティー、そしてドリンクブームを伝える事になったのです。

JAPAN ⇨ TAIWAN

シェイクティー手作り体験♪

春水堂本店の二階では、お茶の文化を広めたいと、シェイカーを使った手作り体験をしていました。

美味しさの秘訣を包み隠さず大公開！



SHAKE IT!

1



スリランカ産のアッサム茶葉を自家焙煎。そしてタピオカは生の物を煮て使います。できたてのタピオカは驚くほどもちもち！

2



ミルクはなんと粉ミルクを使用しています。生乳では動物臭さが、お茶の香りを消してしまうそう。メインは「紅茶」なのです。

3



サトウキビから作られたシロップは紅茶の苦味を際立たせる名脇役に！苦味はお茶ドリンクの大事な要素のひとつ。

美味しさの秘訣は苦みにあり！



香りをいかにするため、淹れたての熱い紅茶と粉ミルクを氷でシェイク。全ての素材の美味しさがシェイクすることでひとつになる。そしてそれは、苦味を美味しさに変える「技」なのです。

これからはシェイクの時代

ハッと「シェイク」はお茶を美味しくし、作り手が出来る最高のおもてなしであると気付きました。素材を活かしながら、全ての美味しさをひとつにまとめ上げるのです。春水堂のアイスティーには、単なるドリンクだけにとどまらない、美味しさへの探究心とこだわりが詰め込まれていました。



春水堂

お茶 × シェイク

お茶Ⅱスタンダードな飲み物。そんなお茶が、今や超トレンド。そのトレンドを牽引する、世界一の美味しい紅茶が台湾の台中にあります。

Tasty! Taiwanese drinks!