

2025 年 5 月 23 日
一般財団法人ベターホーム協会

ベターホーム×茶師十段のオリジナルブレンド お料理教室の先生がつくった和紅茶を新発売

全国で料理教室を展開する一般財団法人ベターホーム協会（本部所在地:東京都渋谷区、理事長 大塚 義幸、以下 ベターホーム）は、「お料理教室の先生がつくった」お茶シリーズの新商品として、5月23日（金）に『お料理教室の先生がつくった和紅茶 リーフタイプ』『お料理教室の先生がつくった和紅茶 ティーバッグ』を発売いたしました。

ベターホーム×茶師十段のオリジナルブレンドティーで、心ほどけるやさしい時間をお届けします。



■ 和紅茶とは

和紅茶は、日本で育った茶葉を日本で発酵・製茶した紅茶のこと。輸入紅茶に比べて、渋みが少なく、繊細でやさしい味わいが特徴です。

■ 『お料理教室の先生がつくった和紅茶』の特徴

ベターホーム×茶師十段・平岡佑太氏のオリジナルブレンド

お茶の鑑定資格の最高位「茶審査技術十段（通常・茶師十段）」の資格を持つ、静岡・平岡商店の平岡佑太氏が、静岡産茶葉を選定・ブレンド。ベターホームのお料理教室の講師たちが何度も試飲を重ね、理想のブレンドを完成させました。

華やかな香りと豊かな滋味

ふんわり甘い香りと、和紅茶らしい滋味が感じられ、後味はすっきりとし、心地よい余韻が残ります。

和洋問わず、スイーツや食事とも好相性

洋菓子はもちろん、和菓子や食事との相性も抜群。どら焼きやようかん、おにぎりや寿司にも合う紅茶です。

抽出時間の調整で多彩に楽しめる

リラックスタイムには軽めに、スイーツと一緒に楽しむときはしっかりめに。シーンに合わせて様々な楽しみ方ができます。ミルクティーやアイスティーでもおいしくお飲みいただけます。

■商品概要

リーフタイプ・ティーバッグの2種。シーンやライフスタイルによってお選びいただけます。

商品名	パッケージ	内容量	価格	使用量と淹れ方
お料理教室の 先生がつくった和紅茶 リーフタイプ		50g	税込 864 円 (税抜 800 円)	カップ 1 杯 150ml あたり 茶葉 3g。熱湯で淹れ、2～ 3 分蒸らす。
お料理教室の 先生がつくった和紅茶 ティーバッグ		3g×10 個	税込 740 円 (税抜 686 円)	カップ 1 杯 150ml あたり ティーバッグ 1 個。熱湯で 淹れ、2～3 分蒸らす。

■購入方法

●ベターホームの公式オンラインストア「ネットショップ」

<https://net-shop.betterhome.jp/>



『お料理教室の先生がつくった和紅茶』のおいしい淹れ方、アイ스티ーやアレンジティーのレシピも掲載しています。

●お電話

ベターホーム協会 電話：03-3407-0471 [電話受付 平日 9:30～17:30]

●ベターホームのお料理教室 併設ショップ

<https://www.betterhome.jp/school/map/>



「お料理教室の先生がつくった」お茶シリーズ

ベターホームのお料理教室の講師たちが監修。生活者の目線から、味わいや価格を吟味し、納得のいく味に仕上がるまで試飲を重ねています。本シリーズは、静岡・平岡商店の茶師十段・平岡佑太氏が茶葉を選定・ブレンド。煎茶、ほうじ茶も展開中です。

【一般財団法人ベターホーム協会】

1963 年創立。以来 60 年以上にわたり料理教室や出版を通して食分野での消費者教育を行っています。「ベターホームのお料理教室」では料理と栄養の知識、食材の買い方や保存のしかた、環境のことなど食と暮らしについて総合的に教えています。

【本件に関するお問合せは】 一般財団法人ベターホーム協会 企画広報部まで

〒150-8363 渋谷区渋谷 2-20-12 渋谷日永ビル 4F

Tel：03-3407-8712 (直通) Fax：03-3407-0479 Mail：kouhou@betterhome.jp

URL: www.betterhome.jp



以上