

「揉み茶」を通じて、世界でも類をみない“お茶の多様な味わい、香り、スタイル”の最前線を発信
祇園辻利から45年ぶりとなる新ブランド、「ぶぶる」が誕生
 ～10月20日（金）東海道新幹線京都駅「ASTY SQUARE」に、店舗がオープン！～



2023年10月20日（金）、1860年創業、京都・祇園から宇治茶の豊かな味わいと愉しみをお届けする株式会社祇園辻利（本社：京都府京都市、代表取締役：三好 正晃）から、45年ぶりとなる新ブランド「ぶぶる」が誕生いたします。そして同日には、京都駅2階新幹線中央口前の商業エリア、アスティ京都（ジェイアール東海関西開発株式会社運営）内の「ASTY SQUARE（アスティ スクエア）」に、「ぶぶる」が開店することが決定いたしました。

「飲む、食べるだけでなく、毎日のコンディションに合わせて選ぶ「お茶の新スタイル」をー。「ぶぶる」の誕生背景

京都府の南部に位置するエリア（京都府・滋賀県・三重県・奈良県の4府県の接するエリア）で生産されている「宇治茶」は、古くから日本を代表するブランド茶として知られています。

祇園辻利は1860年に創業して以来、“宇治茶の魅力を目指す専門店”として時代の変化とともに「飲む、お茶スタイル」だけではなく“新しい愉しみ方”を追求し、なかでも1970年の大阪万博が開催された後1978年には、西洋文化のコーヒーや紅茶を超えるお茶独自の魅力を発信すべく、甘味処「茶寮都路里」をオープンいたしました。そして今では当たり前となった「食べる、お茶スタイル」の先駆けとして、抹茶パフェを発売。昨今の抹茶スイーツブームのなかでも愛され続ける看板メニューとして、行列が絶えません。

そして、2023年ー。

“自分らしい暮らし”と向き合うきっかけとなったコロナ禍を経て、いつもそばにある「お茶」から人々の心と体を整え、潤す体験を届けたいと熟考を重ね、新ブランドを構想。名称には、京言葉でお茶を意味する「ぶぶ」を採用し、体験、すなわち「ぶぶる」（動詞）とすることで、飲む食べるに加え、“自分らしい暮らしに合った、お茶の愉しみ方”というスタイルを切り拓くことを決意いたしました。

**「あえて「抹茶（碾茶）」ではなく、「揉み茶」の新しいカタチに挑戦した商品ラインナップ！
 世界でも類をみない、お茶の多様な味わいと香りの最前線を提供する「ぶぶる」について**

「ぶぶる」では、あえてファンの多い「抹茶（碾茶）」ではなく、茶葉の素材に応じた使い分けを可能とする老舗ならではの知見と技術でしか成し得ない「揉み茶（煎茶、玉露、ほうじ茶、玄米茶など）」を軸とした商品ラインナップで、これまでにない市場を開拓していきます。

その舞台となる店舗の場所は、京都駅2階新幹線中央口前、近鉄京都駅の改札付近に構える商業エリア「ASTY SQUARE」。京都を訪れる観光客やビジネスマンはもちろんのこと、通勤・通学で利用される地元のみなさん、多くの人々の日常を「お茶」を通じて豊かにしたいと願い、出店することいたしました。

そして、朝昼晩、春夏秋冬、特別な日、気持ちを入れ替えたい時など、一人一人、毎日のコンディションに合わせて自分らしい、心地よいひとときを愉むそばに「ぶぶる」がいることを目指し、こだわりのメニューを開発。

特に「ドリンクジャンル」では、スカッシュやティーシェイク、ティーラテ、オーガニック、ノンカフェインなどの全8種をご用意。さらに、日本初上陸となる本格的なエスプレッソでの抽出を可能にする茶葉専用ミル機を取り入れるなど、ドリンクに応じた「淹れ方」にも工夫しました。またそれだけでなく、ライチやクランベリーといった「フルーツ」や、カモミール、レモンマートル、といった「ハーブ」、お茶の濃度を組み合わせた100通り以上（*1）の味わいを提案いたします。その他にも、「揉み茶」の茶葉を練り込んだパンとソイバターを使用し、お惣菜やスイーツとして京都らしさを味わえる「ぶぶるさんど」や、そば粉を使用せずヘルシーかつ豊富な栄養が注目されている「シーウィードヌードル（わかめ麺）」に、海苔の風味を彷彿させうま味を食欲をそそる「玉露」の特製つゆをかけていただく新感覚フード「ぶぶるヌードル」など全6商品登場。

ドリンクやフードはイートインだけでなく、テイクアウト（モバイルオーダー可能）にも対応し、京都の食文化を築いてきた「お茶」の新たなスタイル“ぶぶる”を全国に広げていけるように準備中。いま予定している「お土産」の物販についても、詳細が固まり次第発表いたしますので、ご期待ください。

*1：お茶の濃さやトッピングなどのカスタマイズを含む合計100通り以上



朝昼晩、春夏秋冬一。

毎日のコンディションに合わせて「お茶」を選び、心地よい暮らしへとつなげる“ぶぶる”体験を。

祇園辻利が45年ぶりに、新ブランド「ぶぶる」を誕生

「京都・祇園から宇治茶の豊かな味わいと愉しみをお届けする」
これは祇園辻利が創業した1860年から、日々大切にしていることです。

祇園辻利は、初代・辻利右衛門、二代目三好徳次郎が
京都・宇治でお茶の製造と販売を始めたところから、その歴史がスタートします。

明治に入ると、三代目である三好徳三郎が台湾へ渡り、台北に「辻利茶舗」を開店。
台北でも多くの方々に親しまれる店舗へと成長しました。

その後、終戦を迎えたのちの1948年。
台湾からの引き揚げ後、四代目である三好正雄の夫人、喜久の
「八坂神社のお膝元、多くの人が行き交うこの街で商いをしたい。」という願いを受け、
終戦間もない京都・祇園の街に店舗を構え、以降70年以上を祇園の街とともに歩んできました。

次に1978年には、五代目の三好通弘が手軽にお茶を愉しめる場として
舞妓さんを中心に好評を博していたお茶飲み道場を「茶寮都路里」として展開。
最高の宇治茶を「食」として愉しむという新たな文化を日本に築き、
いまでは“抹茶スイーツ”として多くの方に愛され続けています。

時は過ぎ、2023年。
“自分らしい暮らし”と向き合うきっかけとなったコロナ禍を経て、
当たり前にならなくなった「お茶」から
人々の心と体を整え、潤す体験を届けたいと熟考を重ね、新ブランドを構想。

名称には、京言葉でお茶を意味する「ぶぶ」を採用し、
体験、すなわち「ぶぶる」（動詞）とすることで
飲む食べるに加え、“自分らしい暮らしに合った、お茶の愉しみ方”という新スタイルを切り開くことを決意いたしました。

茶葉には色々な味わいと愉しみ方があります。

昨今、親しまれる「抹茶（碾茶）」を超える“日本茶旋風”を巻き起こすべく、
茶葉の素材ごとに応じた使い分けを可能とする、老舗ならではの知見と技術でしか成し得ない
「揉み茶（煎茶、玉露、ほうじ茶、玄米茶など）」を軸とした商品ラインナップをご用意いたしました。

それぞれの茶葉が持つ味や香り、さらには健康や美容の作用まで
「お茶」の成分をまるごと摂取できる製造法や、その魅力を最大限に引き出す抽出法によって新たに生まれた
素材を組み合わせたドリンク、フード、お土産の商品を通じて、

“一日一茶”

みなさんの生活がすこしでも「お茶」から豊かに、そして自分にも周りにもやさしさが広がりますように。

まだ誰もみたことのない“ぶぶる”体験を、ここ京都からお届けいたします。

株式会社祇園辻利 専務取締役
ぶぶるChief Branding Officer
三好雄大

「ぶぶる」がフォーカスする“揉み茶”について

お茶は、同じ茶の木から製法によって様々な種類に分けられます。

日本で古くから親しまれている「緑茶（不発酵茶）」は、摘採直後の生葉を加熱し発酵をとめる製法で作られたお茶であり、昨今人気を博している「抹茶」もその一つ。被覆栽培で育った茶葉を摘み、蒸した後、揉まずに乾燥させ、茎や葉脈を取り除き、最後に茶臼で細かく挽く製法を用いて粉状に仕上げたものを示しています。*2

*2：参考資料「新版「日本茶の図鑑（監修：公益社団法人日本茶業中央会、NPO法人日本茶インストラクター協会）」より

今回ぶぶるが採用する「揉み茶」は、一般的に馴染みのない言葉ではあるものの、

具体的な種類としては、玉露、かぶせ茶、煎茶、雁ヶ音、ほうじ茶、和紅茶などがあり、お茶屋によってその取り扱い範囲は様々。

抹茶が粉末であるのに対し、揉み茶は茶葉から抽出した液体を使用することから、この度、新ブランドの誕生にあたりお茶文化の長い歴史と流行の最先端を走る中国から、日本初上陸となるお茶専用ミル機を取り入れ、本格的なエスプレッソ抽出など、ドリンクに応じた「淹れ方」ができるよう、「ぶぶる」だけの特別な工夫を凝らしました。

また、抹茶のように粉状にした揉み茶を使用した「食するお茶」商品を開発。茶葉の成分をまるごと摂取できるだけでなく、茶殻の廃棄が少なくなるなど、人や環境に優しいサステナビリティな商品づくりに挑戦しました。

DRINK MENU

「ドリンクジャンル」は、スカッシュ、ティーシェイク、ティーラテ、オーガニック、ノンカフェイン等、全8種類。

ライチにストロベリー、バナナなどの瑞々しい「フルーツ」に、カモミール、レモンマートルといった癒しの効果をもたらす「ハーブ」、そして「揉み茶」の濃度やカフェインレスまで。

暮らしにおける身近な趣向から「お茶」を選べるようにと、1年以上の試行錯誤を経てたどり着いた、100通り以上*1の「お茶」の味わいをお楽しみください。*1：お茶の濃さやトッピングなどのカスタマイズを含む合計100通り以上



スカッシュ

“気分をリフレッシュしたいー。”

季節を問わず、そんな時に飲みたくなる「スカッシュ」。

「ぶぶる」では、玉露、煎茶、玄米茶、和紅茶をゆっくりと時間をかけて水出しした高濃度のエキスに、ソーダとフルーツを組み合わせたスカッシュをご提供いたします。なかでもイチオシの「煎茶モヒート」は、すっきり爽やかな後味の煎茶にメントールの爽やかな香りで緊張感をときほぐす「スペアミント」を組み合わせた一品。その他にも、炒った米のもつ香ばしい魅力の「玄米茶」にジューシーで心躍る白桃の香りが印象的な「ピーチレモン」など、秀逸なアレンジが効いた全4種類を販売いたします。

【商品紹介】

スカッシュ

玉露ピンクグレープフルーツ750円（税込）

煎茶モヒート/玄米茶ピーチレモン/和紅茶オレンジ 各650円（税込）



ティーラテ

“甘いコクで、巡らせるー。”

心も体も“ほっと”とする「ティーラテ」には、玉露、玄米茶、ほうじ茶の3種類がラインナップ！お茶専用ミル機によって粉砕した茶葉をエスプレッソ抽出しているため、一般的なティーラテよりも遥かに深くお茶の味わいが感じられます。

それぞれ無料でソースがトッピング可能。特に珍しい「ティーラテ玉露（トッピング：ライチソース）」は、まろやかな玉露に濃厚な甘さが特徴のフルーツ「ライチ」を組み合わせ、フルーティながらコク深く仕上げました。また王道「ティーラテほうじ茶」には、上品な甘さを追求したチョコやキャラメルソースがトッピングできますので、寒～い朝の目覚めや午後の頑張りどきにホットで召し上がるのも、おすすめです。今秋の期間限定ティーラテ、「玄米茶モンブラン」もお見逃しなく！

【商品紹介】 HOT/ICE 対応

ティーラテ

ティーラテ玉露（トッピング：ライチソース）各750円（税込）

ティーラテ玄米茶（トッピング：バナナソース）各630円（税込）

ティーラテほうじ茶（トッピング：チョコソースorキャラメルソース）各630円（税込）



ティーシェイク

“頑張る毎日にご褒美タイムをー。”

慌ただしい日々を乗り越えた日に味わいたい、プチ贅沢スイーツの定番「ティーシェイク」。「ぶぶる」では、玉露、煎茶、ほうじ茶、和紅茶のベーシックな茶葉を使用したシェイクだけでなく、「玉露マンゴー」や「煎茶バナナ」などスタッフ一押しフルーツをマリアージュしたメニューを展開いたします。また、各フレーバーごとに5段階からお茶の濃度を“1ぶぶ、2ぶぶ”と無料で選ぶことができる、贅沢なアレンジも！旬の食材に合わせた期間限定シェイク、今秋は「おいも玄米茶」が登場するのでお見逃しなく！

【商品紹介】 HOT/ICE 対応

ティーシェイク

玉露790円（税込）、煎茶、ほうじ茶、和紅茶各690円（税込）

フルーツティーシェイク

玉露マンゴー790円（税込）

煎茶バナナ、ほうじ茶クランベリー、和紅茶ストロベリー 各690円（税込）



ハーブティー

“憂鬱な気持ちを前向きにー。”

「ハーブ」は、古代より薬として煎じて飲んだり、傷を癒すために塗るなど、人々の健康と美容のために使われてきました。日本茶とも相性がよく、独特な薬草の香りが苦手な方でも飲みやすい「和紅茶ジャスミンフラワー」は、沈んだ心を軽くする優雅な香りが特徴的。そして心身をすっきりと整えてくれる「玉露カモミール」、不眠や不安から疲れた心身を包むやさしい「煎茶レモンマートル」など、体調にあわせた選び方をお楽しみいただけます。

【商品紹介】 HOT/ICE 対応

ハーブティー

玉露カモミール550円（税込）

煎茶レモンマートル/ほうじ茶ローズ/和紅茶ジャスミンフラワー 各500円（税込）

FOOD MENU



ぶぶるさんど

茶葉を練り込んだ特製のパンだけでなく、すっきりとした後味をもつ植物性のソイバターにも茶葉をふんだんに使用した「ぶぶるさんど」には、定番のあんバター（玉露、ほうじ茶）だけでなく、新幹線の“ちょっとした、贅沢おつまみ”としても嬉しい、京都を代表する食材「お漬物」を組み合わせた「玉露ガーリックしば漬け」や「ほうじ茶ガーリックすぐき」も販売いたします。

【商品紹介】

ぶぶるさんど（玉露あんこ/ほうじ茶あんこ/玉露ガーリックしば漬け
/ほうじ茶ガーリックすぐき） 各270円（税込）

8個入りセット（各種4個入り）2,160円（税込）

ぶぶるヌードル

ヘルシーかつ栄養と満腹感が得られる「シーワイドヌードル（わかめ麺）」を採用した「ぶぶるヌードル」は、海苔の風味を彷彿させるうま味が食欲をそそる「玉露」の特製つゆをかけていただく新感覚フード！ダイエット中や食べすぎた次の日にも、手軽にしっかり栄養補給したい方におすすめです。

【商品紹介】

ぶぶるヌードル（SEAWEED NOODLE） 各1,080円（税込）

とうふミート（トッピング：薄揚げ+白髪葱+しば漬け+TOFUミート）

やまいもオクラ（トッピング：薄揚げ+白髪葱+しば漬け+山芋オクラ+わかめ）