

富士のほうじ茶、シロップに

富士市がブランド化に取り組む「富士のほうじ茶」のシロップ「焙茶香幸（ほうじちゃこうこう）」がこのほど、発売された。同市のレストラン名花堂が産官学連携で開発した。

茶葉を粉碎して高密度で抽出し、ほうじ茶の味と香りを最大限に引き出した。ソーダやミルクと混ぜ合わせたドリンクのほか、デザートにかけて使う。料

理の調味料としても和洋を問わず合わせられるという。

同店の野口幸次さんを中心に、茶葉の提供や製造、パッケージ作り、マッチングなど市内の産官が各工程に携わる「オール富士」で商品化を実現した。熊王康宏静岡産業大教授のゼミ生が配合分量などを提案した。200ミリ、税込み972円。同店で取り扱う。

レストラン名花堂産官学で商品化



ドリンクやデザートなどに使用できるほうじ茶シロップ
＝富士市のレストラン名花堂

