

老舗製茶ブランド『森半』の宇治抹茶を使用、 「カンピー 宇治抹茶クリーム」をリニューアル！

加藤産業株式会社（本社：兵庫県西宮市／代表取締役社長：加藤和弥）は、「カンピー 宇治抹茶クリーム」をリニューアルし、2021年2月22日より全国一斉発売いたしました。



■商品紹介

天保7年創業京都宇治の老舗製茶ブランド『森半』の宇治抹茶を使用した「宇治抹茶クリーム」です。

従来品と比べて抹茶の配合量を10%アップさせることで、森半ブランドの芳醇な抹茶の風味をより楽しめる一品に仕上げました。

パンやラスクなどに合わせるのももちろん、お菓子作りの材料としてもお楽しみください。

■レシピ紹介・・・宇治抹茶わらび餅

【材料（2～3人前）】

- ・カンピー 宇治抹茶クリーム 40g
- ・片栗粉 50g (A)
- ・水 250ml (A)
- ・カンピー 宇治抹茶クリーム(ソース用) 30g
- ・トッピング（お好み：ゆであずき・栗甘露煮等）

【作り方】

- ① カンピー 宇治抹茶クリームを耐熱容器に入れて 600W で 15 秒程レンジにかけて柔らかくします。
- ② テフロン加工等のくっつきにくい小鍋に (A) と①を入れて、よく混ぜ合わせます。
- ③ ②を中火にかけながらヘラでかき混ぜます。
- ④ 固まりが出来始めたら弱火にして、手早くかき混ぜながらひとまとまりにしていきます。
- ⑤ ④を焦がさないようにかき混ぜながら透明感が出てきたら火を止めます。
- ⑥ 氷水を入れたボウルに⑤の固まりを入れて冷まします。
- ⑦ 冷めてきたら、⑥を絞り袋 (ナイロン袋の角を切ったものでも可) に入れて絞り出し、スプーンで一口大の大きさに切って⑥のボウルに入れていきます。
- ⑧ 器に水分を取った⑦を盛り付け、ゆであずきと栗甘露煮をのせて、ソース用のカンピー宇治抹茶クリームを耐熱容器に入れ、600W で 10 秒程レンジにかけて、上にかけて完成！

【商品概要】

商 品 名 : カンピー 宇治抹茶クリーム

内 容 量 : 140g

希望小売価格 : 200 円 (税別)

発 売 日 : 2021 年 2 月 22 日

発 売 地 域 : 全国

【商品に関するお問い合わせ先】

加藤産業株式会社 上郡工場

TEL : 0791-52-1761

受付時間 9 : 00 ~ 17 : 00 (土・日・祝日を除く)

【広報に関するお問い合わせ先】

加藤産業株式会社 商品企画部

TEL : 0798-33-7677

受付時間 9 : 00 ~ 17 : 30 (土・日・祝日を除く)

加藤産業コーポレートサイト <http://www.katosangyo.co.jp/>

カンピージャムサイト <http://www.katosangyo.co.jp/kanpy/>

加藤産業公式ツイッター https://twitter.com/greenwood_kanpy

加藤産業公式インスタグラム <https://www.instagram.com/kanpy0822/?hl=ja>



コーポレートサイト



インスタグラム