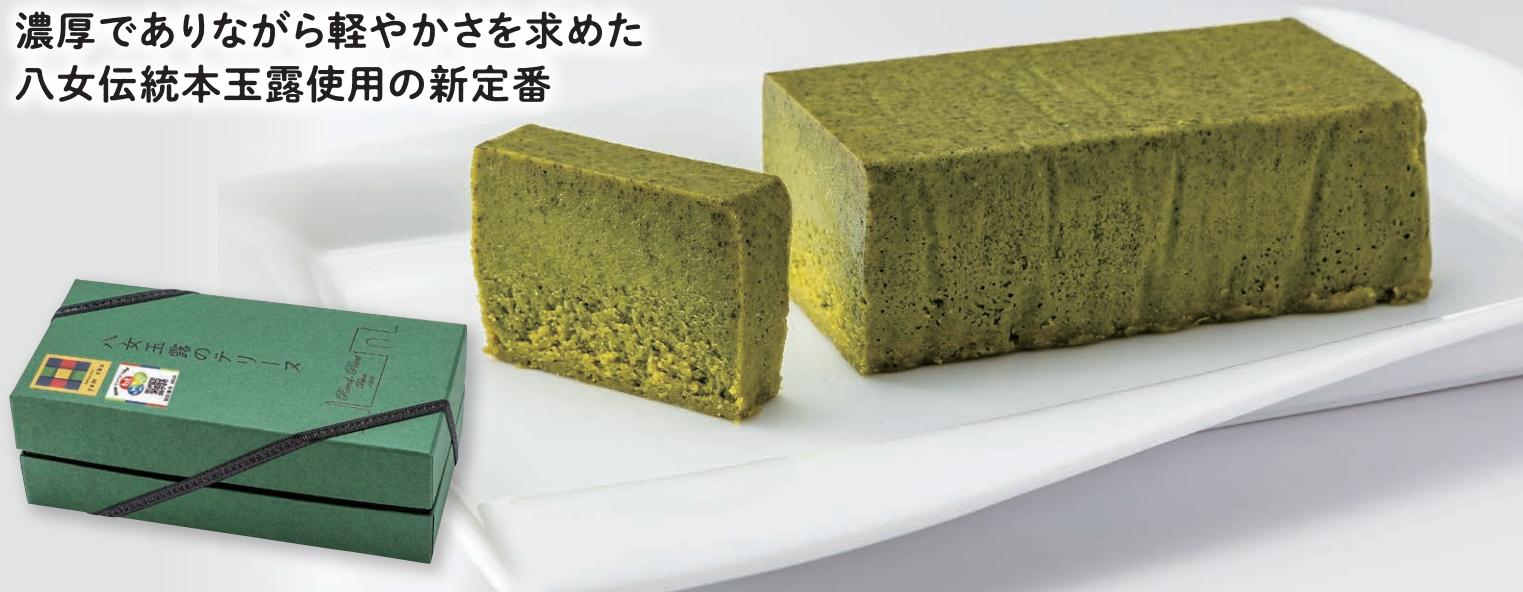




# ロン・ポワン 八女玉露の テリーヌ

濃厚でありながら軽やかさを求めた  
八女伝統本玉露使用の新定番



「八女伝統本玉露」。600年の歴史を持つ八女茶の中でも最高峰の茶葉です。その茶葉を使用して、福岡の八女茶スイーツ開発プロジェクトをきっかけに、2021年10月に誕生したのが八女玉露のテリーヌです。

抹茶のお菓子はすでに販売していたロン・ポワンですが、「八女伝統本玉露」を使った商品は初めて。香り高くコクのある甘み、ほどよい渋み、といった茶葉の特長を生産者からヒアリングし開発に取り組みました。玉露はお菓子に合う食材ではありませんが、熱を加え過ぎると風味が落ちてしまうなど、その良さを引き出す難しさがありました。蒸し焼きによって風味を残せるのではと発案し、商品が完成しました。

特にこだわったのは軽やかさ。玉露特有の濃厚な味わいを活かしながら、口中は爽やかさが感じられる仕上りに。ホワイトチョコレートのかな甘みが良いアクセントを与えています。上段はしっかりと、下段はほろほろとしたケーキのよいうな食感が味わえるのも特長です。

「八女茶を最大限に生かしたテリーヌが出来上がりました」とオーナーシェフ。福岡の新定番スイーツを是非ご賞味ください。

## 販売場所

店舗販売（前日までに要予約）、通販



↑通販サイト



## ワンヘルスの実践内容

- 八女伝統本玉露を使用（地産地消を推進）
- 「福岡の八女茶」ブランド強化プロジェクトで福岡県と連携（地域の農林水産業の継続・育成）