

## お濃茶あんこ珠・お抹茶あんこ珠の製造方法・ご案内に関して

謹啓 いつもお濃茶スイーツ専門店 雷一茶をご愛顧いただきありがとうございます。  
この度、お客様からご指摘をいただき、弊社としてご報告させていただかなくては  
いけないことがございます。

弊社のお濃茶あんこ珠、抹茶あんこ珠は共に、素材の味や香りを味わっていただく  
ために、商品の製造後、出来たてをすぐに冷凍し、保管しております。

自然解凍後（約2時間ほど）でお召し上がりいただくことができ、解凍日含め5日以  
内の消費期限となっております。また解凍後は高温多湿を避け常温にて保管をお願いし  
ている商品でございます。その店頭販売方法として、これまでは冷凍のままの販売、も  
しくは解凍後常温での販売という二通りで行ってございました為、オンラインショップで  
の販売も配送方法を二種類選んでいただくという形を取ってございました。

しかしながら、その販売方法が二種類あるために、常温でご購入いただいたお客様へ、  
「冷凍前の出来たての商品が届く」、という誤解を招く可能性がある事に気がきました。

つきましては、オンラインショップでのあんこ珠の販売方法は1月25日より、「冷凍  
配送のみ」へと変更させていただくと共に、これまで誤解を招く可能性のあるご案内を  
していたことを、深くお詫び申し上げます。

雷一茶は、『良質な抹茶は苦くない』をコンセプトに、良質な抹茶を作っている茶農家  
様の思いを、商品を通して皆様にお伝えできればと思い作ったお店です。

実際に香料・着色料を使用しない、雷一茶のお濃茶スイーツは良質なお抹茶をたくさ  
ん使えてこそその美味しさですが、味の安定も非常に難しいのも現実です。

あんこ珠に関しても、二種類のお抹茶をお濃茶・お抹茶それぞれに適した配合量で作り、  
できあがった抹茶あんを黒糖羊羹で包むことによって最大限美味しさが引き立つように  
工夫した、思い入れのある商品です。

お客様への誤解を招きかねないご案内でありましたこと、改めてお詫び申し上げます。

今後も、ご期待に応えるべく努めてまいりますので変わらぬご愛顧のほど、よろしく  
お願い申し上げます。

敬白

令和4年1月25日

お濃茶スイーツ専門店  
雷一茶 浅草本店  
塩谷 龍司