

するつと抹茶 改良のお知らせ



すうつと水やお湯になじみ、かき混ぜると鮮やかな緑色が広がる！
するつと抹茶が溶けやすく進化しました

日ごろより「するつと抹茶」をご愛顧いただきありがとうございます。
おつうじ屋 店主 石井幹子です。

『下剤成分を使わず 自然なものですつきりのお手伝いをする』ことを目指しているするつと抹茶ですが、私には、どうしても気になっていることがあります。

それはするつと抹茶で「すつきりを実感できた！」と喜んでいただいている一方で、「溶けづらい」というお声があることです。

抹茶状にすることで素材のクセを抑え、のどごしが良くなるという利点がある一方、どうしても溶けにくくなるという特性があります。溶けやすくするため、添加物を入れる方法もあるのですが、するつと抹茶は自然な素材のみしか使わないというこだわりから、どうしても添加物を入れるわけにはいきませんでした。

「溶けやすさ」を求めて、全国のいろいろな人と会い相談しました。ですが、配合しているグア豆や桑の素材のよさでもある『ねばり』が加工の際に邪魔をして、上手くいかないという返事が返ってくるばかりで、月日だけが過ぎていきました。

そんなとき、「ねばりがこの素材のいいところでしょ？おもしろい……挑戦させて下さい」という研究者の方に出会いました。しかし、何度か試作品が届くもなかなか求めるレベルには達せず、試行錯誤を経ておよそ1年半がすぎたある日、電話が鳴りました。

翌日、お会いすると、カバンの中から大事そうに取り出したのは緑色の粉末でした。

そして、「石井さん私はあきらめていませんでしたよ」と微笑みました。

さつそくスプーンで粉をすくって水に入れてみました。すると、すうつと水になじみ、かき混ぜると鮮やかな緑色がひろがったのです。

「これです、私が作りたかったのは！ありがとうございます」

私はすっかり興奮して大声で叫んでいました。

それから、試作品をするつと抹茶歴5年以上のモニターさんにも試してもらいました。

・抹茶だから、溶けにくいのはしょうがないと思っていましたがこれはいいですね！ストレスなくすうつと溶けます。

・溶けやすくなったのでいろいろなものに混ぜやすくなりました。

特に、牛乳に混ぜる抹茶ミルクが簡単にできてハマってます。

・粉つぼさが減って扱いやすいです。スプーンですくってそのまま食べてみましたが、水なしでも食べられました。すごい技術ですね。
と、うれしい声をたくさんいただきました。

こうして、するつと抹茶は進化しました。

今回のするつと抹茶の進化のポイントは、

◆添加物は加えずに、独自の加工技術でさらに溶けやすくなりました。

◆加工工程の見直しで、色が今以上に鮮やかになりました。

◆素材のとろみを少し抑え、口当たりが良くなりました。

もちろん快腸の実感は変わりません。加工の工程で素材に空気を含ませることにより、水なしでも食べることができるほど、ふわつと軽く仕上げております。その分、これまでよりもカサがふえますが、粉末の飛散が少なく扱いやすくなり、お子様からご年配の方まで安心してお使いいただけるようになりました。

さらに進化したするつと抹茶を、ぜひお楽しみくださいませ。

あなたの毎日が、よりハッピーになりますように。

今後ともおつうじ屋のするつと抹茶を、どうぞよろしく願いいたします。

おつうじ屋 店主 石井幹子