

変わる抹茶の楽しみ方

山政小山園は宗偏流様はじめ茶道各流派お家元のご愛好を賜り、「美味さ、ありき」を信条に、美味しい「飲み物」としての抹茶、つまり点ててそのまま飲んでいただける品質の抹茶を作り続けてきました。茶道の世界で親しまれた抹茶は、いまやスイーツやドリンクの世界的な人気フレーバーとなっています。

一方、昨今の抹茶スイーツブームによって高まった需要は、そのまま点てて飲むには苦渋味が強い安価な抹茶の生産を押し上げることにとなり、日本国内で流通する抹茶の平均的な品質（価格）は下降しています。上級な抹茶は旨みと香りが豊かで、苦渋味が少ないのが特徴ですが、「苦さが抹茶らしさである」あるいは、「抹茶は食べたことはあるが、飲んだことはない」そんな声も聞かれるようになりました。

抹茶はかんたんの方が、美味しい

抹茶は食材として考えると、とてもデリケートです。調理や素材の組み合わせで香りや旨み、美しい色合いなどが失われることもあるからです。できるだけシンプルかつ調理も「かんたん」なことが、抹茶を味わうのに適しています。抹茶本来の味わいを美味しく、そしてもっと自由に楽しんで飲んでいただく

だけないものか。かんたん（＝美味しく）で贅沢に抹茶を使用したドリンクにその糸口があるのではないかと、そう考えて考案したのが「ごちそう抹茶ドリンク」です。

抹茶をもっと美味しく、楽しく、自由に

「ごちそう抹茶ドリンク」は、「かけるだけ、混ぜるだけの一〇分で作れる！」が合言葉です。普段お菓子作りをされない方にも楽しんでいただけます。また、点てた抹茶を気軽にショットグラスでいただくスタイルも併せてご提案しています。スイーツフレイバーとして「抹茶」を愛する世界中の人々が、「ごちそう抹茶ドリンク」で抹茶の美味しさに改めて触れ、抹茶をそのまま点てて味わいたいという思いに繋がれば、こんなに嬉しいことはありません。

ん。そして抹茶を点てる美味しさを知った方と、その味わいをおもてなしとする、素晴らしい茶道文化との架け橋なれたら、と強く願っています。

「ごちそう抹茶ドリンク」でおもてなしを！

文・写真 小山 雅由（山政小山園 取締役）

●書籍紹介

「ごちそう抹茶ドリンク」のレシピをまとめた書籍を刊行しています。

『京都・宇治 山政小山園
おうちでかんたん ごちそう抹茶ドリンク』（淡交社）
著・山政小山園 監修・小山雅由（山政小山園取締役）
B5変形判96P（オールカラー） 定価：1,650円（税込）



小山 雅由（こやま まさよし）
1980年、京都府宇治市生まれ。株式会社山政小山園取締役。大学院卒業後、営業やマーケティングプランナーを経験し、ブランドコンサルティング会社に転職。家業を継いで以降はマーケティングの責任者として、ブランドデザインや商品企画、プロモーションを手がける。一級建築士。2019年から辻製菓専門学校非常勤講師。



抹茶茶碗のかわりに片口の器を利用すれば、抹茶を少量ずつ注ぎ分けることができます。手軽な「ショットグラスで抹茶」スタイルで家族や友人と気軽に抹茶を楽しんでください。

抹茶キャラメルコンパナ

【材料】

抹茶…4g
お湯…60ml
生クリーム…適量
キャラメルソース（市販品）…適量

【作り方】

- ①グラスに抹茶を入れ、少量のお湯で溶いてから、残りのお湯を加えてよく混ぜる
- ②生クリームをトッピングし、上からキャラメルソースをかける

●アレンジポイント

グラスの底にキャラメルソースを入れておいても◎



抹茶クッキークリームシェイク

【材料】

濃茶ソース（A）…20ml
牛乳…100ml
バニラアイス…150g
ココアクッキー（市販品）…2枚

【作り方】

- ①濃茶ソース以外のすべての材料をミキサーまたはハンドブレンダーでなめらかになるまで攪拌する
- ②グラスに濃茶ソースを注ぎ、①を加える
- ③お好みでココアクッキー（分量外）をトッピングする

●ワンポイントアドバイス

もったりした食感を残したい場合は攪拌時間を短く、サラサラにしたい場合は攪拌時間を長めにする



抹茶ベリーフロズン

【材料】

抹茶アイスクューブ（B）…5～6個
ヨーグルト…100g
牛乳…50ml
はちみつ…大さじ1
冷凍ミックスベリー…大さじ2～3

【作り方】

- ①ヨーグルト、牛乳、はちみつ、冷凍ミックスベリー（トッピングのために少し残しておく）をミキサーまたはハンドブレンダーで混ぜる
- ②抹茶アイスクューブをミキサーまたはハンドブレンダーで砕く
- ③グラスに①②の順に入れ、残りの冷凍ミックスベリーをトッピングする

●アレンジポイント

ベリー以外でも、バナナやレモンなどいろいろなフルーツでもおいしく作れる



抹茶アイスクューブ……（B）

【材料】

抹茶…3g
グラニュー糖…6g
水…200ml

【作り方】

- ①分量のうちの少量の水で抹茶を溶く
- ②残りの水を注いでよく混ぜ合わせる
- ③冷蔵庫で冷やし固める

★抹茶の量の目安

茶約1すくい（0.5g）／ティースプーン1杯で1g／小さじすりきり1杯で1.5g



濃茶ソース……（A）

【材料】

抹茶…3g
グラニュー糖…6g
水…20ml

【作り方】

- ①抹茶とグラニュー糖を混ぜる
- ②分量のうちの少量の水で①を溶く
- ③残りの水を注いでよく混ぜ合わせる

抹茶ティラミスラテ

【材料】

濃茶ソース（A）…20ml
生クリーム…20ml
マスカルポーネ…50g
グラニュー糖…5g
牛乳…180ml
氷…適量
ホイップクリーム…適量
抹茶…適量

【作り方】

- ①生クリーム、マスカルポーネ、グラニュー糖をよく混ぜ合わせ、グラスに入れる
- ②グラスの側面に濃茶ソースをスプーンでたらしように塗り、氷を入れ、牛乳を注ぐ
- ③ホイップクリームをトッピングし、抹茶をふりかける

●ワンポイントアドバイス

マスカルポーネは酸味の少ないものがおすすめ



「ごちそう抹茶ドリンク」から

夏にぴったりのレシピをご紹介します