

各位

会社名 寿スピリッツ株式会社
URL <https://www.kotobukispirits.co.jp/>
代表者 代表取締役社長 河越 誠剛
(コード：2222 東証プライム市場)

「岡田謹製茶織屋東京ギフトパレット店」 2026年10月2日にオープン

弊社のグループ会社であります株式会社ケイシイシイ（代表取締役社長：上村 成門）は、東京発あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」の姉妹ブランドであります「岡田謹製茶織屋 東京ギフトパレット店」を本日オープンいたしました。詳細につきましては、別紙をご覧ください。



【問い合わせ】

寿スピリッツ株式会社 経営企画部宛

電話番号 03-6698-0827 メールアドレス：spirits-ir@kotobukispirits.co.jp

2026年9月25日

【初の常設店！】

「岡田謹製茶織屋」が東京ギフトパレットに10月2日（金）12時グランドオープン！

株式会社ケイシイシイ(本社: 北海道千歳市、代表取締役社長：上村 成門)は、東京に誕生した“あんバタースイーツ専門店”「岡田謹製あんバター屋」の姉妹ブランドとして、2026年10月2日（金）12時に東京ギフトパレットにて「岡田謹製茶織屋（おかだきんせいちゃおりや）」が待望のグランドオープン。オープンを記念してオリジナルノベルティもご用意し、皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



ブランドコンセプト

香りを織りあげ、小粋に仕立てる。

香りゆかしい国産の刻み茶葉を、
こく深いチョコレートに丹念に織り込む。
茶葉の凛とした香りとカカオの味わいを、
余すところなくいただく和洋な菓子。
ほのやかな甘みと旨みは唯一無二。
口当たり良好。風味良し。
岡田謹製茶織屋で、至福の一服を。

岡田謹製茶織屋とは

『日本の「お茶」と「チョコレート」の邂逅による和洋菓子のさらなる革新』をテーマに、2026年、東京に登場した国産の茶葉とこく深いチョコレートを丹念に織り込んだ「和洋菓子」を展開。常識にとらわれない新しい美味しさを求め、探求する私たちの挑戦は、これからも変わることなく続いています。

国産茶葉の香りとチョコレートの旨みを掛け合わせた、唯一無二の“和洋な菓子”



焙じたてのような香りの一服。

芳ばしさを引き出したほうじ茶を、京都産*のほうじ茶チョコレートに溶け込ませ、まるで焙じたての香り愉しむ逸品に。小気味のよい食感は、焙煎玄米とあられのなせる業。これぞ日本茶菓子の真骨頂。

*製品中のほうじ茶のうち京都産80%使用

【商品名】グランほうじ茶

【内容量】6枚

【価 格】1,620円（税込）



濃く深い香りの余韻。

国産抹茶のチョコレートに碾茶を混ぜ合わせ、抹茶の香りを心ゆくまで味わえる日本茶菓子。軽やかな口当たりは、あられと焙煎玄米。噛み締めるほど抹茶の旨味を引き立てる。あと味の余韻もまた愉しむ一品。

【商品名】グラン抹茶

【内容量】6枚

【価 格】1,620円（税込）



ふたつの茶香を、ひと箱に。

芳ばしさを引き出したほうじ茶と、まろやかな旨味を愉しむ抹茶。忍ばせたあられと焙煎玄米は、小気味のよい食感とともに茶香を引き立てる。ふたつの豊かな香りを、土産に良しなひと箱に。

【商品名】 **グランアソート**

【内容量】 12枚

【価 格】 3,240円（税込）



香り包みのほうじ茶パイ。

フロランタンパウダーを纏わせ、さっくり焼き上げたパイに、京都産*の茶葉が刻みこまれたほうじ茶クリームを手絞り。ほうじ茶本来のこく深い香りのクリームを、口いっぱい頬ばる贅沢なひとときを。

*製品中のほうじ茶のうち京都産70%使用

【商品名】 **パイサンドほうじ茶**

【内容量】 4個

【価 格】 1,620円（税込）



お抹茶、纏い極める。

ビスケット生地からパン生地、クリームまで宇治抹茶を贅沢に味わい尽くす抹茶づくしのメロンパン。じっくり焼き上げたしっとりとしたパン生地の奥に、甘さを抑えた濃厚な抹茶クリームと、抹茶チョコクリームを閉じ込めました。軽やかな口当たり、爽やかな余韻とともに、たしかな存在感を放つひと品。

【商品名】メロンパン抹茶づくし

【内容量】1個

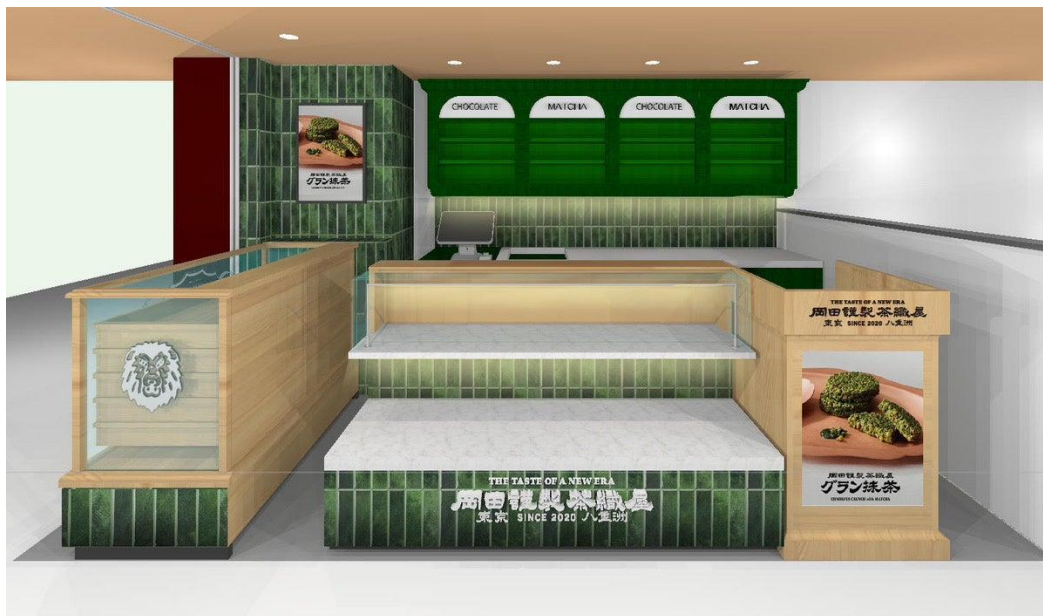
【価 格】486円（税込）

【販売時間】第1部 開店～ 無くなり次第終了。

第2部 17時～ 無くなり次第終了。

※数量限定販売。無くなり次第、販売終了させていただきます。

店舗概要



※写真はイメージになります

岡田謹製茶織屋 東京ギフトパレット店

【営業時間】月～金 9:30 ～ 20:30

土日祝 9:00 ～ 20:30

※オープン当日の10月2日（金）は12：00開店

【住 所】 東京都千代田区丸の内1丁目9－1

ブランド背景

明治時代、日本が西洋文化を次々と取り入れ、新しい時代の幕が開けました。

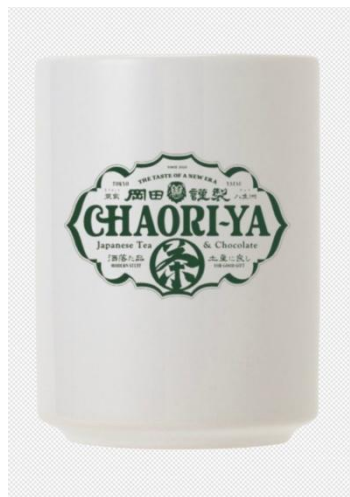
「岡田謹製あんバター屋」の二代目は、先代から受け継いだ至高の「餡子」を、当時の時の流れと響き合わせ、西洋の「バター」を巧みに融合させた「和洋菓子」へと進化させました。その揺るぎない技と情熱を引き継いだのが、三代目「岡田謹製茶織屋」です。

代々受け継がれてきた探求心は、「お茶」と「チョコレート」とのめぐり逢わせが「和洋菓子」のさらなる革新を遂げることになりました。そして、常識にとらわれない新しい美味しさを求め、「和洋菓子」のさらなる高みを目指す私たちの挑戦は、これからも変わることなく続いていきます。

制服には、老舗お茶屋さんをイメージした「法被」と「三角巾」を着用。背面に描かれているロゴは茶葉のイメージである色を背景に、茶葉を織り込むようなイメージで描きました。



オープンを記念し期間限定でオリジナル湯呑みをプレゼント



岡田謹製茶織屋オープンを記念して、税抜4,500円以上をご購入いただいたお客様に、岡田謹製茶織屋オリジナル湯呑みをプレゼントいたします。

【開催期間】2026年10月2日（金）～

※各日数量限定

※無くなり次第終了となります。

※お1人につき1点限り

【適用条件】税抜4,500円以上お買い上げの方

【特典内容】オリジナル湯呑み（非売品）

店長の想い

皆さまからご好評をいただいております岡田謹製あんバター屋の新ブランド【岡田謹製茶織屋】の1号店がこの度、東京ギフトパレットにオープンすることとなりました。新しい場所で多くのお客さまに「来てよかった」「また来たい」と思っただけのお店をつくっていきたい。そんな想いを胸に、この日を迎えました。ひとつひとつの出会いを大切に、一人ひとりに心を込めたサービスをお届けすることはもちろん何気ない時間にも笑顔が生まれるような、日常に温もりをお届けできるお店を目指してまいります。店舗だからこそできることに挑戦しながらも、初心を忘れず、皆さまに愛され長く親しんでいただけるお店へと成長してまいります。

皆様にお会いできることを、スタッフ一同心より楽しみにしております。

これから始まる新しい出会いとご縁に感謝し、皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

■メディア関係者様へ

本件に関する取材の受付や、記事・番組内でのご紹介用に、高解像度の商品写真、ロゴデータをご用意しております。また、味や食感を実際にお試しいただける商品サンプルのご提供、ならびに店舗での取材・撮影のご相談も随時承っております。掲載や取材をご検討の際は、ぜひお気軽にご連絡ください。

ブランド概要

『日本の「お茶」と「チョコレート」の邂逅による和洋菓子のさらなる革新』をテーマに、2026年、東京に登場した国産の茶葉とこく深いチョコレートを丹念に織り込んだ「和洋菓子」を展開。常識にとらわれない新しい美味しさを求め、探求する私たちの挑戦は、これからも変わることなく続いています。



ブランドサイトURL：<https://chaoriya.jp/>

Instagram公式アカウント：<https://x.gd/LxyhJ>

会社概要

会社名：株式会社ケイシイシイ

代表者：代表取締役社長 上村 成門

本社所在地：北海道千歳市泉沢 1007 番地 90

創業：1996 年 4 月

資本金：8,000 万円

事業内容：菓子製造事業、卸売事業、小売事業（店舗及びカフェの運営）、通信販売事業

株式会社ケイシイシイは、「喜びを創り喜びを提供する」を経営理念として掲げ、

全従業員が、「今日一人熱狂的ファンを創る」ことを使命として日々取り組んでいます。