

抹茶の濃さを追求した「天然水の削り氷 お濃い抹茶金時」を含む 秋らしい5品が『和カフェ Tsumugi』に登場

飲食チェーン『PRONTO(プロント)』などを展開する株式会社プロントコーポレーション（本社：東京都港区、代表取締役社長：杉山和弘）は、『和カフェ Tsumugi(以下、ツムギ)』にて、2026年9月29日(火)より「天然水の削り氷 お濃い抹茶金時」を含む5品を新発売いたします。



天然水の削り氷 お濃い抹茶金時

■概要

商品名／価格 ※価格は税込10%表記	[通年商品] 1. 天然水の削り氷 お濃い抹茶金時／普通盛1,650円～、小盛1,210円～ [期間限定商品] 販売期間：2026年9月29日(火)～2027年3月3日(水)（予定） 2. 天然水の削り氷 みたらし焦がしきな粉／普通盛1,485円～、小盛1,100円～ 3. かわりばんこパフェ お芋とほうじ茶／1,650円～ 4. 金木屋とオレンジの和紅茶／825円～ 5. はちみつ林檎とカモミールの煎茶／825円～ ※有明ガーデン店、近鉄あべのハルカス店、鎌倉店、築地本願寺カフェでは販売価格が異なります ※はなれ月島では、天然水の削り氷（お濃い抹茶金時およびみたらし焦がしきな粉）、かわりばんこパフェ お芋とほうじ茶の販売がございません
販売店舗	和カフェ Tsumugi
公式HP	https://www.pronto.co.jp/tsumugi/
公式Instagram	https://www.instagram.com/tsumugi__official

■商品紹介

1. 天然水の削り氷 お濃い抹茶金時

全国有数の花こう岩地帯の天然水から作られた高純度な氷を、極薄に削ることで生まれる“ふわふわ”食感が人気のツムギの削り氷。

このたび、「天然水の削り氷 袋布向春園お抹茶＆北海道あずき」が、抹茶の濃さを約2.5倍にアップしてリニューアル。濃厚な抹茶ソースにまろやかな甘みの練乳ソースを合わせ、中心には





北海道産のゆであずきを忍ばせることで、抹茶の味わいを引き立てました。ひと口ごとに抹茶の香りと旨みが広がる、濃密な抹茶に挑戦したい方におすすめの一品です。

2. 天然水の削り氷 みたらし焦がしきな粉

天然水の削り氷に、大豆の焙煎度合を強めにする事で香ばしさを引き立てたきな粉のソースとまろやかな甘みの練乳ソースを合わせました。さらに、ホイップや黒糖わらび餅、みたらしソースをトッピング。きな粉の豊かな風味とみたらしの甘じょっぱさが調和した商品です。



3. かわりばんこパフェ お芋とほうじ茶

さつま芋チップス、安納芋アイス、大学芋の3種のお芋の甘みと、ほうじ茶の香ばしくほろ苦い味わいが楽しめるパフェです。バニラアイスやゼリーなどを重ね、異なる味わいや食感を堪能できます。

4. 金木犀とオレンジの和紅茶

鹿児島県産の和紅茶に、金木犀の華やかな香りとオレンジの爽やかな風味、八角のほのかに甘く清涼感のある香りを合わせました。金木犀がふわりと香る、秋の訪れを感じる和紅茶です。

5. はちみつ林檎とカモミールの煎茶

カモミールやラズベリーリーフをベースとした煎茶とりんごのやさしい甘みが調和した、すっきりとした優しい味わいです。



かわりばんこパフェ お芋とほうじ茶



金木犀とオレンジの和紅茶



はちみつ林檎とカモミールの煎茶

■和カフェTsumugiとは

『和カフェTsumugi（ツムギ）』は、和のモチーフや色（藍色）を取り入れた居心地のよい空間と、和テイストのドリンクやごはん・スイーツなどを取り揃えた、新しいスタイルの和カフェです。創業160年の歴史をもつ大阪の老舗茶屋の日本茶を提供しています。『築地本願寺カフェ Tsumugi』や『和カフェ Tsumugi 鎌倉店』など、関東エリアを中心に全国で21店舗を展開しています。（2026年9月現在）

