

SNS で人気の料理研究家夫婦  
ジャワティに合う“赤と白”の料理レシピで対決！  
～JAVATEA 赤の食卓 / 白の食卓キャンペーン～  
3月24日から Twitter で実施

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:白石耕一)は、ロングセラーブランド『シンビーノ ジャワティストレート』の消費者キャンペーンとして、「JAVATEA 赤の食卓 / 白の食卓キャンペーン」を、2021年3月24日(水)から2021年4月13日(火)まで Twitter で実施します。

『シンビーノ ジャワティストレート』は、クセのないすっきりとした味わいと穏やかな香りが特長のインドネシア ジャワ島産の良質な茶葉を使用したストレートティです。〈レッド〉〈ホワイト〉2つの味わいで、食事に合うテーブルドリンクとして多くのお客様にご愛飲いただいております。

昨今、自宅での食事シーンが増加している生活者の状況を背景に、『シンビーノ ジャワティストレート』は、「Eat with JAVATEA. JAVATEA で、食卓をもっとおいしく、もっとたのしく。」を新たなブランドメッセージとしました。さらに2021年は“赤と白”の食卓をテーマに、お客様が実際に試してみたいくなるような、ジャワティと料理との組み合わせをご紹介します。

今回のキャンペーンでは、SNS 等で人気の料理研究家夫婦、五十嵐ゆかりさん、イガゴーさんが赤と白に分かれ、ジャワティ〈レッド〉〈ホワイト〉それぞれに合うレシピを開発。「赤の食卓 / 白の食卓」どちらがよりおいしそうで食べたいか、Twitter 投票で対決しながら、ジャワティと料理との相性の良さをお伝えいただきます。

また投票いただいた方の中から抽選で100名様に、『シンビーノ ジャワティストレート レッド・ホワイト 500ml』を各1ケースプレゼント。人気料理研究家のレシピをきっかけに〈レッド〉〈ホワイト〉双方を飲み比べていただき、そのおいしさをお試しいただく機会を創出します。

『シンビーノ ジャワティストレート』は、今後もさまざまな施策を通じて、お客様に食を楽しむひとときを提案します。



JAVATEA と楽しみたい赤白料理  
あなたはどっち派?  
フライパンでカリカリガーリックチキンステーキ  
いいね!  
贅沢すぎるホタテの漬け丼  
リツイート!  
抽選で100名様に、ジャワティレッド・ホワイト各1ケースをプレゼント!

## 「JAVATEA 赤の食卓／白の食卓キャンペーン」概要

■応募期間：2021年3月24日(水)～2021年4月13日(火)

■応募方法：ジャワティ公式 Twitter アカウント「@JAVATEA\_Otsuka」をフォローし、指定のツイートに対して「赤の食卓」を支持される方はいね、「白の食卓」を支持される方はリツイートして応募完了。

※詳しい応募方法や応募要項は、キャンペーン特設サイトをご確認ください。

※応募するアカウントが非公開アカウントの場合は、応募が無効となります。

※公式 Twitter アカウントのフォローを解除した場合も、応募が無効となります。

■賞品：シンビーノ ジャワティストレート レッド・ホワイト 500ml 各 1 ケース(24 本入り/ケース)

■当選人数：抽選で 100 名様

■当選発表：当選者の方には、投票された Twitter アカウントへジャワティ公式アカウントからダイレクトメッセージにてご連絡します。賞品の発送は、5 月中旬を予定しています。

◎公式 Twitter アカウント

<ジャワティ【公式】>@JAVATEA\_Otsuka([https://twitter.com/JAVATEA\\_Otsuka](https://twitter.com/JAVATEA_Otsuka))

◎キャンペーン特設サイト URL：<https://www.javatea.net/cpn/2021spr/>

### ■料理研究家プロフィール

<赤の食卓>担当

#### 五十嵐ゆかり(管理栄養士・料理研究家)

Twitter フォロワー数 34 万人超。身近な食材や調味料でラクに、速く、おいしく作れる #ラク速レシピが人気。Makuake10 時間 1,000%で完売の「奇跡の口溶け」とろ生ガトーショコラのレシピを開発。著書・監修本に『夜9スープ』、『電子レンジでついでにつくりおき』、『ラク速レシピ』など。

Twitter:[https://twitter.com/igarashi\\_yukari](https://twitter.com/igarashi_yukari)

Instagram: [https://www.instagram.com/yukari\\_igarashi/?hl=ja](https://www.instagram.com/yukari_igarashi/?hl=ja)

YouTube: <http://is.gd/dqxARW>



<白の食卓>担当

#### イガゴ(しかない料理クリエイター)

食の企画チーム、フードクリエイティブファクトリーの代表。主材料 1 つでできる楽ウマレシピ #しかない料理を紹介。レシピ本出版後、連載を多数経て、金麦の広告キャラクター、経産省講演や過去には地上波報道番組のレギュラーコーナーをもつ。レシピ本著書 11 冊。新刊に『しかないレシピ』。

Twitter: <https://twitter.com/gogoigarashi>

Instagram: <https://www.instagram.com/gogoigarashi/>



## 『シンビーノ ジャワティストレート』について

### ■製品特長

#### <レッド>無糖のストレートティ

完全発酵させた、インドネシア ジャワ島産の良質な茶葉を使用。クセのない穏やかな香りと、程よい渋味で、すっきりした味わいが特長です。赤ワインを思わせる鮮やかな琥珀色の<レッド>は、肉料理やクリームソースなどコクのある濃厚な料理との相性が良く、後味をすっきりさせ、次のひとくちをおいしく際立たせます。

#### <ホワイト>無糖のホワイトティ

インドネシア ジャワ島産茶葉の中でも希少な、白い産毛に覆われた芯芽 (Silver Needle) と一葉のみを穏やかに微発酵させた茶葉を使用。クセのない爽やかな香りと、すがすがしくやわらかな味わいが特長です。白ワインを思わせる輝きのある黄金色の<ホワイト>は魚料理や野菜、和食のような淡泊で繊細な料理との相性が良く、素材そのものの風味や旨みをやさしく包み込み、おいしさを引き立てます。



### ■製品ラインアップ

レッド ペットボトル



270ml

500ml

2L

ホワイト ペットボトル



270ml

500ml

瓶プレミアムタイプ

レッド ホワイト



375ml

375ml

### ■製品サイト <https://www.javatea.net/>