

水だし

業務用緑茶ティーバック



< 1 L 抽出用 × 20 P 入り 参考上代 1,800円 (税抜) >

鎌倉の日本茶専門店“茶来未(ちやくみ)”の専属茶師佐々木
飲食店様向けの『本格水出し緑茶ティーバック』です。

茶師、兼居酒屋店主だからこそ考えついた 飲食店思いの本格緑茶ティーバック

「美味しいものを安く提供したい！」飲食店オーナーなら誰もが日々努力されているかと思います。
米は〇〇産とか、牛肉は△△牛とか。
では緑茶は？
皆さん決まって、うちはサッポロの〇〇茶、アサヒの△△茶、メーカーさんの商品が出てきます。
料理は一生懸命だけど、ドリンクは意外と競合店と差別化ができてない...

緑茶だってお店で茶葉を買って淹れれば、美味しくなるのに。
「でも手間かかるでしょ!？」
私も長年飲食店を経営していてずっと、そう思っていました。

手間かけず、安く提供でき、しかも美味しい。それが今回の開発した緑茶ティーバックです。

旨み、香り、が特に優れている静岡天竜茶葉を使用し、独自の製法で水出し茶にすることに成功しました。
是非、比べてみてください。

茶師 佐々木健

現在、ペットボトルやパックの緑茶飲料を使用されている店舗様必見! 味は勿論、他にもこんなにメリットが!!

メリット①

お茶商品の原価率が 1 / 3 に!

ほんのひと手間で、1店舗年間約16万円のコストダウン! (某チェーン居酒屋での実績です。)

【某社玉露入り茶の場合】

1杯250cc × 4 = 1L 12杯 × 30日で360杯
360杯 × 250cc = 90L (1ヶ月の使用量)
90L × 240円 = 21,600円 (1カ月の原価)

【当社緑茶ティーバックの場合】

90L × 90円 = 8,100円 (1カ月の原価)
⇒ 毎月13,500円のコストダウン

1年間でなんと!
約16万円の
コストダウン

メリット②

本格緑茶で客単価UP!

美味しい緑茶で、ノンアルコールのお客様も緑茶ハイのお客様も同時に満足です。
無添加で飲みやすいから、ドンドン進む。プラス一杯の営業トークも軽やかに!!

メリット③

緑茶ティーバックでスペース削減。

ペットボトルは在庫がかさばりますよね。ティーバックなら在庫もスッキリです。