静岡茶のゼリー入りドリンク「ぷる茶」とは？

「ぷる茶（ぷるちゃ）」は、
静岡茶とぷるぷる食感のゼリーを
一緒に楽しむ、
利茶のオリジナルドリンクです。

About Purucha

飲むだけじゃない、食感まで楽しいお茶体験。

ぷる茶とは、**静岡茶と、静岡茶からつくったお茶ゼリーを合わせた利茶オリジナルのドリンク**です。
そこにフルーツのゼリーとシロップを加えたものが、「ぷる茶みかん」をはじめとするフレーバーシリーズ。

どれを選んでも、**ベースにあるのは静岡茶**です。
お茶を「味わう」だけでなく、食感まで楽しめるのがぷる茶の魅力。

さらに、**ストレート**と**ソーダ割り**から選べるので、同じフレーバーでも二通りの表情が楽しめます。

いつものお茶とは少し違う、気軽で新しい一杯です。

ぷる茶ラインナップを見る

「ぷる茶」という名前の由来

ぷるんとした食感と見た目を、そのまま名前にしました。
ひと目で、ひと口で、その楽しさが伝わるように。
難しく捉えず、気軽に手に取ってもらえる一杯であってほしいという思いを込めています。

Features

おいしさをつくる3つの特徴

01

お茶×フルーツで
新しいおいしさ!

お茶とフルーツの相乗効果

産地や季節に合わせて淹れ方を変えたお茶に、みかんやマンゴーのゼリーを合わせる。
お茶の旨みとフルーツの甘みが重なって、どちらか一方では出せない味わいになります。

02

ぷるんっ
とろっ
つるんっ♪

ぷるぷるの食感

混ぜて、崩して、感じる。
ひと口ごとにゼリーが広がり、最後まで楽しい。
滑らかで、ぷるんとした舌触り。
この食感にたどり着くまで、何度も改良を重ねました。

03

ストレートで
やさしく
ソーダ割りで
すっきり！
利茶
利茶

選べる2つの飲み方

同じフレーバーを、ストレートとソーダ割りの二通りで。
その日の気分や好みに合わせて選べます。
2杯目からは、前回と違う楽しみ方を。

利茶のお茶へのこだわり

① お茶農家さんが育てた**静岡県産の茶葉のみ**を使用しています
② ぷる茶に使うのは**浅蒸し茶**が中心です
（利茶ではほかにも、深蒸し茶、かぶせ茶、玉露、ほうじ茶、ウーロン茶を扱っています）
③ 抽出の温度や時間は、**季節と産地に合わせて**少しずつ調整しています
④ 冷たいお茶は、**茶葉の個性に合わせて**淹れ方を変えています

同じ茶葉でも、淹れ方によって
味を変えることができます。
静岡茶のおいしさを、ひとりで
も多くの方に知っていただきた
い。
ぷる茶の一杯にも、利茶なりの
工夫が詰まっています。

Straight or Soda

同じ一杯で、二通りの楽しみ方

ストレートとソーダ割りから選べます。
同じフレーバーでも味わいが変わるので、前回
とはまた違った一杯を楽しめます。

ストレート

**静岡茶とフルーツの、
やさしく爽やかな味わい。**

お茶の香りとフルーツの甘みを、
そのまままっすぐ楽しめます。
ゼリーとお茶がなめらかに混ざり合う
口当たりは、ストレートならでは。

ソーダ割り

**弾けるソーダで、
爽快な新しいお茶体験。**

利茶オリジナルの無糖のお茶ソーダを
使用。
後味は軽やかで、ゼリーと気泡が重なる口当たりも軽快です。

ゼリー
フルーツ
お茶ソーダ

スタッフのおすすめ

迷ったときは、ぷる茶パッションフルーツのソーダ割りがおすすめ。
甘酸っぱさと華やかな香りが、炭酸でいっそう引き立ちます。

Lineup

今日は、どのぷる茶にする？

スクロールできます →

ぷる茶

ぷる茶	ぷる茶みかん	ぷ
甘さレベル ★★☆☆☆	甘さレベル ★★☆☆☆	甘 ★
お茶とお茶ゼリーだけの、ぷる茶の原点。 ほんのりとした甘みで、静岡茶をしっかり味わえる一杯です。	静岡県産みかんの果汁100%ジュースでつくったゼリー入り。 みかんの甘みとお茶の旨みを、バランスよく感じていただけます。	さわや 香りが 後にお 残りま ゆずは 産地か た果汁

ナタデココやマンゴーボールなどのトッピングも追加できます。
食感の重なりを楽しみたい方はぜひお試しください。

How to Enjoy

ぷる茶のおいしい味わい方

STEP
01

まずは色と香りを楽しむ

カップの中で重なるお茶とゼリー。

まずはそのまま、見た目と香りを
お楽しみください。

STEP
02

やさしく混ぜて、
ゼリーをなじませる

ストローで数回、やさしく混ぜます。
強く混ぜすぎないのがおいしく飲む
コツです。

STEP
03

お茶とゼリーを一緒に味わう

お茶とゼリーを一緒に、ひと口。
滑らかで、ぷるんとした食感と
旨みが広がります。

Who it's For

こんな方におすすめ

- ✓ 普段はペットボトルのお茶ばかり、という方に
- ✓ 甘いドリンクに、少し飽きてきた方に
- ✓ お茶が好きで、もっと楽しみ方を広げたい方に
- ✓ 気軽にお茶が飲める場所を探している方に
- ✓ ゼリーが好きな方に
- ✓ 新静岡駅の近くで、ひと休みしたい方に

仕事や買い物の合間に。
静岡散策のお供に。
ひと口ごとに楽しいぷる茶で、少しだけ
気分を変えてみませんか？

Our Story

ぷる茶が生まれた理由

静岡茶を新しくするのではなく、
静岡茶との出会い方を新しくする。

利茶のドリンクは、どれを選んでも静岡茶を召し上がっていただけます。
急須で淹れるお茶も、ラテも、ぷる茶も、**主役はいつもお茶**です。

お茶を「飲む」だけでなく、もっと**楽しみながら味わってもらえないか。**
お茶が苦手な方にも、手に取ってもらえないか。
1杯の中に、できるだけたくさんのお茶を詰め込めないか。

そう考えた末にたどり着いたのが、**ゼリー**でした。

いちばん時間をかけたのは、その**固さと食感**です。
滑らかで、ぷるんとした食感にたどり着くまで、材料も、茶葉も、ゼリーのサイズや形まで、ひとつずつ試しました。
改良は、今も続けています。

私たちは、お茶を育てる生産者ではありません。
その私たちが**静岡茶に関われる方法**を考えた答えが、利茶です。

産地だからこそ当たり前にある静岡茶を、もう一度飲みたい、選びたいと思ってもらえるものへ。

静岡茶をもっと日常に。ぷる茶は、その入り口のひとつです。

**＼ ぷる茶ができるまでを
お見せします ／**

rita_shizuoka...
aaronrizzomusic · オリジナル音源
プロフィールを表示

ぷる茶完成！
Instagramでもっと見る
「いいね！」12件
コメントを追加...

From Our Customers

お客様の声

実際にぷる茶を飲んでくださった方の感想をご紹介します。

静岡市・20代女性

ゼリーのぷるぷる食感が想像以上に楽しくて、お茶なのにデザートみたいな満足感。
みかん味はすっきりしていて、初めてでも飲みやすかったです。

会社者・30代男性

ソーダ割りがとても爽やかで、
甘すぎないのがうれしいです。
仕事の合間に飲むと気分が切り替わって、
ちょっとしたご褒美になります。

県外からの観光客

静岡らしいドリンクを探していて
見つけました。お茶の香りもしっかり
感じられて、見た目も鮮やかで
旅の思い出になりました。

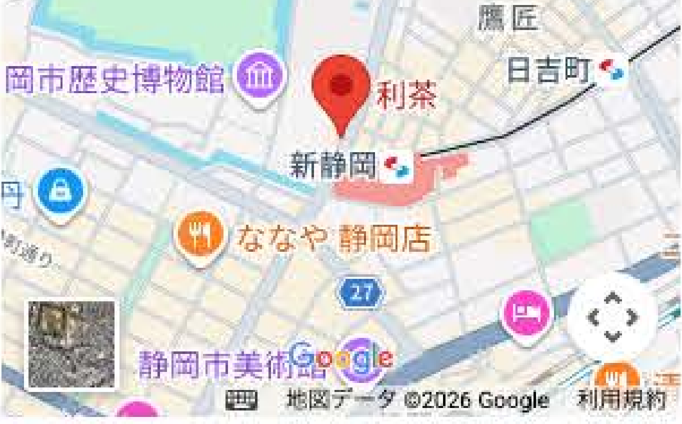
お店で撮った一枚は、 #ぷる茶 をつけてぜひSNSで投稿してください。

ぷるぷるの一杯を、利茶でお楽しみください。

写真では伝わらない食感と、静岡茶の香り。
ぜひお店で確かめてみてください。
店内でも、テイクアウトでも。新静岡駅から徒歩1分です。

店名	利茶 – Rita
住所	静岡市葵区駿府町1-21 新駿府ビル1F (新静岡駅 駿府町口から徒歩1分)
営業時間	平日 10:30〜18:00／土曜 11:00〜18:00 日曜定休
支払方法	現金・クレジットカード・電子マネー各種

マップで開く
354
駿府城公園



店舗概要

利茶 -Rita-
〒 420-0856
静岡県静岡市葵区駿府町1-21
新駿府ビル1F

営業時間：10:30〜18:00
（土曜日 11:00〜18:00）

定休日：日曜日

- 利茶について
- 初めての方へ
- メニュー

- 店舗情報
- お知らせ

一緒に働く仲間を
募集しています
RECRUIT
採用情報はこちら
利茶

Instagram

rita_shizuoka_cha

-Rita-
みんなでつくる
おいしさ、
利茶のお茶。

静岡茶 × 福祉就労 × "できる" でつくる
新しいお茶カフェスタンド

利茶
Rita

@rita_shizuoka_chaをフォローする

マスコミ・報道関係の皆さまへ

利茶 Ritaでは、静岡茶の新しい楽しみ方を発信するカフェスタンドとして、各種取材を承っております。
取材をご希望の方はこちらをご覧ください。

マスコミ・取材関係者の方へ

マスコミ取材・掲載情報

2026年7月16日

静岡県信用金庫協会「しずおかぷらっと」に掲載いただきました

2026年6月17日

SBSラジオ「ゴゴボラケ」で利茶をご紹介いただきました

2026年5月14日

プレスリリースを配信し、各種メディアに掲載いただきました

© 静岡茶カフェ（新静岡）利茶 - Rita｜"できる"を重ねてつくる新しいお茶体験.