

## Craft Dining Upitが手掛ける京都初のティーシェイク専門店 「tea son's shake」が2022年4月27日グランドオープン！

京都木屋町と嵐山でハンバーガー専門店のUpitを展開する株式会社up it (所在地：京都市中京区上大阪町516キヤマチジャンクションビル東1-2F 代表：前田雄介) は、ティーシェイク専門店「tea son's shake」を2022年4月27日にグランドオープン致しました。京都と広島素材にこだわった伝統と革新のティーシェイクをぜひご堪能ください。



### 一杯ずつ目の前で点てるお茶、広島と京都が紡ぎ出した革新のティーシェイク

「tea son's shake」のティーシェイクは、広島で生まれ京都に育てられたオーナーの人生ストーリーを表現しています。お茶は京都宇治にある「SHUHARI KYOTO」の香り高いこだわりのお茶を使用し、シェイクには広島の名店「しまなみドルチェ」の塩ジェラートを使用。またシェイクの中には京都で100年の歴史ある老舗のあられや「鳴海屋」のぶぶあられをアクセントに使用し、広島と京都の素材を融合したこだわりのティーシェイクをご提供します。ご注文を受けてから一杯ずつ点てた濃厚な抹茶と、甘すぎないジェラートのさっぱりした後味、ぶぶあられのアクセントが生まれる新しいティーシェイクをぜひお楽しみください。





和東産抹茶100%シェイク 680円（税込）



和東産ほうじ茶100%シェイク 680円（税込）

## 代表取締役 前田雄介からのコメント

Upitはこれまで京都木屋町や嵐山で、オリジナルの食べ方でハンバーガーを「クラフトして楽しむ」という新しいお食事スタイルを提案してきました。Upit（アピット）という言葉は私の造語で、来店して下さるお客様皆さまに、気分が上がったり、「来てよかった」とプラスな気持ちになって頂きたいという願いを込めてつけられました。今回オープンしたtea son's shakeでも、さらにUpitらしい楽しい気持ちになれるようなお時間を過ごしていただければ幸いです。

## 店舗の概要

店舗名：tea son's shake

住所：京都府京都市中京区南車屋町282

営業時間：15:00 - 19:00

Instagram URL：[https://www.instagram.com/tea\\_sons\\_shake/](https://www.instagram.com/tea_sons_shake/)

関連店舗：craft dining upit / upit's Burger

## プレスリリースの内容に関するお問い合わせ

株式会社up it

TEL：090-6406-0423

Email：[upit.dinner@gmail.com](mailto:upit.dinner@gmail.com)