

本マグロ×ルイボスワイン、極上のペアリング体験。神奈川県茅ヶ崎市に初の実店舗「TEALIFE+茅ヶ崎店」をオープン

ティーライフ株式会社（本社：静岡県島田市）は、2025年10月31日（金）、神奈川県茅ヶ崎市に初の直営店舗「TEALIFE+茅ヶ崎店」をグランドオープンいたしました。



本店舗は、1階で国産の生本マグロと酸化防止剤不使用の「ルイボスワイン」を販売し、2階ではティーライフが長年取り扱ってきた、身体にやさしいお茶や健康食品を中心に、様々なブランドのPOP-UPスペースとしても展開予定です。

▼TEALIFE+ 公式ホームページ

www.tealife.co.jp/tealifeplus

■茅ヶ崎というロケーションの魅力

海と食文化が融合する茅ヶ崎市は、人口・世帯数ともに増加傾向にあり、観光客も多く訪れる活気あるエリアです。

当社のルイボスワインは、地元飲食店でも多数取り扱われており、地域とのコラボレーションやイベント展開も視野に入れています。

また、茅ヶ崎市はハワイ・ホノルル市との姉妹都市でもあり、今後はブランド価値の向上や海外への情報発信にも力を入れてまいります。

■店舗情報

TEALIFE+茅ヶ崎店

所在地：神奈川県茅ヶ崎市東海岸北2-4-3

アクセス：JR茅ヶ崎駅南口より徒歩8分 営業時間：12:00～18:00（繁忙期は19:00まで）

定休日：毎週月曜日

■厳選された国産生本マグロを提供



築地、豊洲市場で200年以上歴史のあるマグロ専門卸業者から直送される国産のクロマグロを柵で販売します。高級飲食店などでしか味わえない、流通量の限られた希少な本マグロを、より多くの方にお楽しみいただけるよう、赤身・中トロ・大トロの各部位を丁寧に切り分け、適正かつリーズナブルな価格でご提供いたします。

お客様のご希望に応じて、サイズ指定の柵切りオーダーやキロ単位・ブロック単位でのオーダーにも対応します。冷蔵車による配達販売やイベント出店、ショッピングモールでの催事販売、ケータリングサービスなど、多様な販売スタイルを展開予定です。

■ 自然派に人気の「ルイボスワイン」



ティーライフの「ルイボスワイン」は、亜硫酸塩（酸化防止剤）を一切使用せず、南アフリカ産のルイボスとハニーブッシュ由来の天然抗酸化成分を使用した、自然な味わいと香りが特長のワインです。赤ワイン5種、白ワイン1種に加え、缶タイプやギフトセットも取り揃え、健康志向の方やナチュラルライフスタイルを好む方におすすめです。

本マグロとのペアリングにも最適で、自然派の食体験をお楽しみいただけます。

▼ルイボスワイン ラインナップ

https://www.tealife.co.jp/products/list?category_id=3692

■ 商品情報（一部抜粋）

<生本マグロ>

100g あたり1,000~1,500円（1200円中心価格帯）

<ルイボスワイン（ボトル 750ml）>

- 赤コードブレイカー：3,025円
- 赤メルロー：4,840円
- 赤シラーズ：4,840円
- 赤カベルネ・ソーヴィニヨン：4,598円
- 赤プレミアムレッドブレンド：4,598円
- 白シュナン・ブラン：4,598円

<ルイボスワイン（缶タイプ 250ml）>

- 赤メルロー：1,000円
- 白シュナン・ブラン：1,000円
- ロゼ：1,000円

※価格はすべて税込

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000089.000073392.html>

ティーライフ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/73392

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ティーライフ株式会社

広報担当：kouhou@tealife.co.jp

TEL：0547-46-3979 FAX：0547-45-5855