



チャイ出ませんか？

ABOUT US ブランド情報

uRn.chAi&TeA（アーン チャイ&ティー）
スパイス香る自家製チャイやオリジナルブレンドティーの専門店

『1杯のチャイとティーで特別な一日を』

uRn. は考えます。
心地よい刺激が閃きを生み、自分らしさを引き出す。

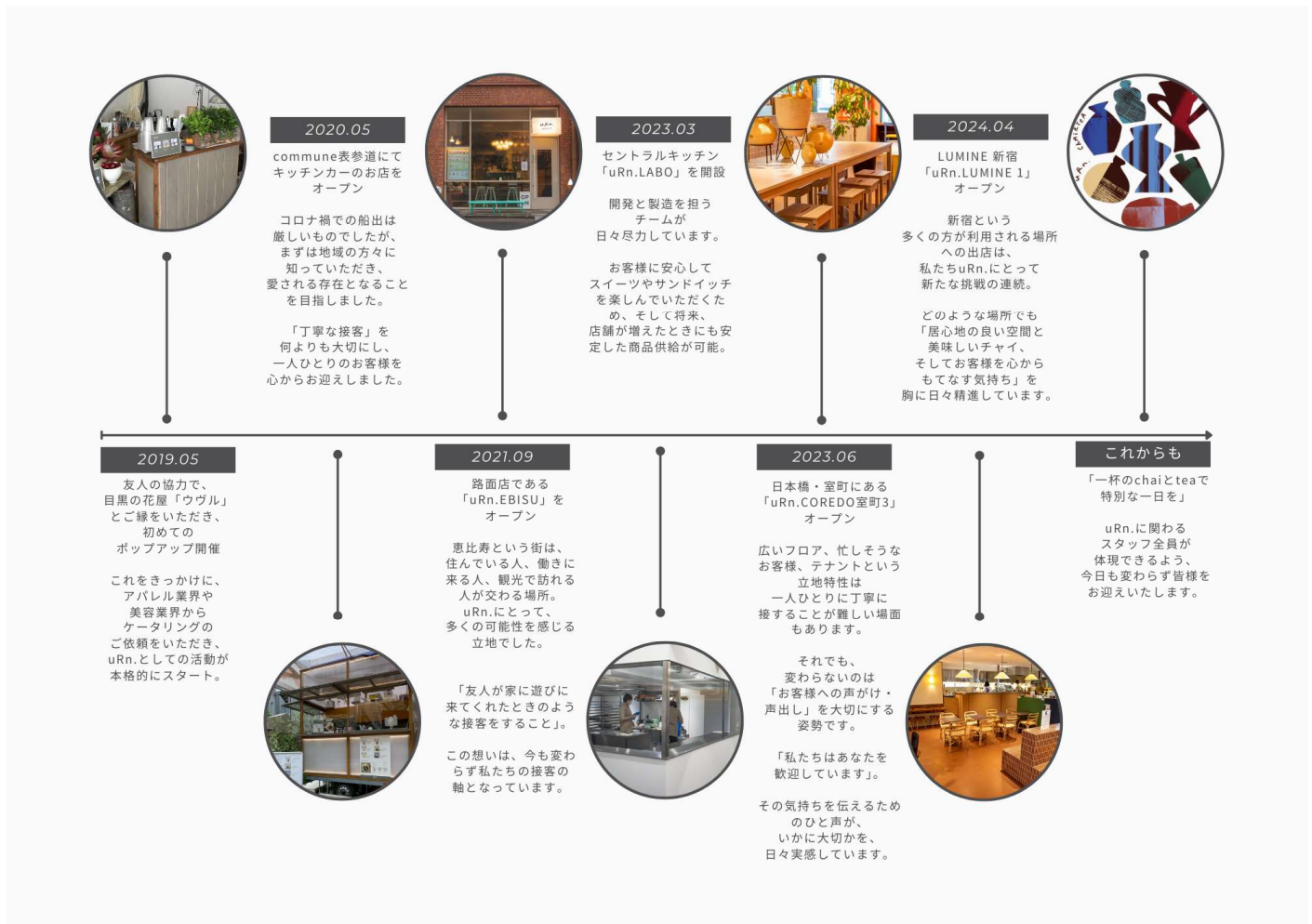
日常のちょっとした楽しげな瞬間やアイデアは緊張した気持ちを解き 安らぎを感じさせ
ます。

ティーやチャイのある何気ないひとときを通して自分らしさを
探る時間を提案いたします。

自家製のケーキや焼き菓子、サンドイッチと共に店内でも
テイクアウトでもお気軽にお楽しみいただけます。

現在、恵比寿店、LUMINE新宿店、COREDO室町3店の3店舗展開。

uRn.chAi&TeA 年譜



チャイとは？

【チャイとは】

チャイは、インド発祥のスパイスの効いたミルクティーのことです。
通常、紅茶の茶葉を牛乳と一緒に煮出し 砂糖やスパイスを加えて作られます。
特にスパイスを加えたものは「マサラチャイ」と呼ばれます。

【uRn. のチャイ】

uRn.独自のレシピで6種類のスパイスと厳選した茶葉を共に煮出し、それぞれの素材のインパクトを活かし、絶妙な配合でブレンドしました。
トップノートやミドルノートで変化する優しいスパイスの香りは、我々を心地よく癒し、一口飲む度に異国の光景へ誘います。



PRODUCT -1

業務用チャイパウダー

パウダーのため、味の劣化が少なく、鍋など特別な道具も不要

＊お好みのミルクと割るだけ！

＊原価94円～140円（一杯あたり200ml想定）

＊ロスが無く、在庫管理がラク

種類	オリジナルチャイ	ほうじ茶チャイ	ノンスイートチャイ
内容量	1kg	1kg	1kg
価格（税抜）	7,000円	7,000円	7,000円
原価 （一杯あたり200mL）	140円 （1袋 50杯分）	140円 （1袋 50杯分）	94円 （1袋 75杯分）
訴求ポイント	スタンダードな 紅茶のチャイ 初めての方向け	香ばしさを感ずる 優しい味わい 和スイーツや食事に 合わせて	定番チャイの 無糖仕上げ お砂糖を 控えている方向け

PRODUCT -2

物販チャイパウダー情報

物販で扱いつつメニューとしても提供可能
少量から試してみたい時はこちらがおすすめ

＊一袋で 10 杯分（一杯あたり 150ml 想定）

＊一般販売価格より 3 割お得な卸販売価格です

＊最小ロット 6 個～

種類	オリジナルチャイ	ほうじ茶チャイ	ノンスイートチャイ	ルイボスチャイ	アマゾンカカオチャイ	抹茶チャイ
内容量	150g	150g	50g	150g	300g	150g
価格（税抜）	1,610円	1,610円	1,610円	1,855円	2,310円	1,855円
訴求ポイント	スタンダードな 紅茶のチャイ	香ばしさを 感じる 優しい味わい	定番チャイの 無糖仕上げ	ルイボスの 甘い香り ノン カフェイン	スパイス香る 濃厚な チョコレート チャイ	香り立つ 抹茶とスパイス キレのある和風 チャイ

FAQ よくあるご質問

Q. 発注の流れは？

お取引申請 → オンラインサイトからご発注 → 商品発送 → お支払（月末締め/翌月末払）

Q. オンラインサイトからの注文方法は？

弊社独自のオンラインサイトに会員登録のうえご注文いただきます

Q. 送料は？

税別1万円以上のご注文で送料無料です（1万円未満 770円、北海道・沖縄 1,100円）

Q. 支払い方法は？

月末締め、翌月末払いのお振込でお支払いください

Q. 賞味期限は？

未開封で1年半程度（商品の袋に賞味期限を記載したシールを添付）

Q. 開封後の日持ちと保存方法は？

開封後は品質保持剤を入れ密封した状態で2～3ヶ月を目処にご使用ください

Q. 納期は？

在庫がある場合は、ご注文日から概ね4日以内（土日祝含まず）に発送します

Q. 配送停止期間はある？

GW、お盆期間、年末年始は配送停止いたします。

随時オンラインサイトでご案内いたします。

導入事例 -1 カフェ



SR Coffee Roaster 様

①取り扱い店舗

大手町、有楽町、神保町、宮古島、横浜TOMT、ボルボスタジオ東京（南青山）Sss Cafe

②いつからお取り扱いいただいていますか？

2023の夏より開始しました。

③どんな工程で提供されていますか？

- ・HOTの場合はステンレスカップにチャイパウダーとミルクをいれ、よく溶けるようにステンレスカップを回しながらスチームしています。
- ・ICEの場合はステンレスカップにチャイパウダーと半量のミルクをいれ、HOTと同じようにスチームしてグラスに氷を入れ、もう半量のミルクを注ぎます。

④メリットとデメリット

メリットはロスがなく使用できる事、デメリットはスチームする際にコツが必要な事。

⑤サイズ、価格

店舗では150ml, 750円で販売

導入事例 -2 小売店



MORETHAN BAKERY (新宿) 様

※ ドリンク販売、チャイドーナツ製造にオリジナルチャイのパウダーを使用

①定番メニュー（ドリンク）（フード）
ベーカリーです。

②いつからお取り扱いいただいていますか？
2022年の2月より開始しました。

③チャイパウダーメニューのお客様の反応
パンとの相性もとても良く、大好きなチャイが気軽に飲めて嬉しいとのお声を頂いております。

SUNDAY VEGAN (吉祥寺) 様

※ 物販としてチャイパウダーを販売

①定番メニュー（ドリンク）（フード）
ビーガンのドーナツです。

②いつからお取り扱いいただいていますか？
2023年の春より開始しました。



チャイパウダーのアレンジレシピ

ドリンクとしてはもちろん、フードメニューの材料としても使用可能です！

French toast

フレンチトースト (オリジナルチャイ)



【材料】
オリジナルチャイパウダー 適量
練乳 適量

【かける】
①フレンチトーストにオリジナルチャイパウダーを
満遍なくふりかける
②その上に練乳をかける

Rusk

ラスク (オリジナルチャイ・ノンスイートチャイ)



【材料】
パン (お好みのもの) 300g
バター 100g
グラニュー糖 90g
オリジナルチャイパウダー 10g
ノンスイートチャイパウダー 適量

(日持ち：密閉して2週間)

【混ぜる】

- ①パン 300g をボウルに用意 (2〜3 日経ったものや冷凍しているフランスパンや魚パンなど 1 センチ幅位の入ライスにしておく)
- ②バター 100g を湯煎にかけておく
- ③グラニュー糖 90g にオリジナルチャイパウダーを 10g 合わせておく
- ④①に②のバターを回し掛けて手でよく絡める
- ⑤④に③を振りかけてよく和える
- ⑥140℃に予熱したオーブンに入れて 10 分焼いたら前後を入れ替えて、また 10 分オーブンに入れる
- ⑦好みの量のノンスイートチャイパウダーを振りかける

Chai Ganache

チャイガナッシュ (ノンスイートチャイ)



【材料】
ダークチョコレート 120g
ノンスイートチャイパウダー 6g
生クリーム (脂肪分 35%) 120g
カカオパウダー 適量
(ノンスイートチャイパウダーでも可)

(日持ち：冷蔵庫で1週間程度)

【混ぜる】

- ①ボウルにダークチョコレート 120g を和んでいておく
- ②ノンスイートチャイパウダー 6g を鍋に入れ 18g のお湯で溶いたところに生クリーム (脂肪分 35%) 120g を入れてよく混ぜ、沸く直前で火を止める
- ③①に②を入れて泡立て器でよく混ぜて乳化させる
- ④③に③の生クリームを流して冷やし固める
- ⑤カットしてカカオパウダーをかける
- ※ ノンスイートチャイパウダーをかけることでチャイ感が強くなります

Chai whipped cream

チャイ生クリーム (オリジナルチャイ)



【材料】
オリジナルチャイパウダー 30g
生クリーム (脂肪分 35%) 100g

(日持ち：容器に移して冷蔵庫で3日)

【混ぜる】

- ①オリジナルチャイパウダー 30g とお湯 10g を合わせておく
- ②①に生クリーム 100g を入れて氷水に当てて泡立てる

Chai Muffin

チャイマフィン (ノンスイートチャイ)



【材料 (6個分)】
卵 1 個
薄力粉 180g
ベーキングパウダー 6g
ノンスイートチャイパウダー 8g
シナモン 1g
塩ひとつまみ
バター 75g
グラニュー糖 100g
牛乳 75g
チョコチップ 40g
刻んだクルミ 25g

(日持ち：常温で2〜3日)

- 【混ぜる】
- ①卵 1 個を溶いておく
 - ②薄力粉 180g、ベーキングパウダー 6g、シナモン 1g、塩ひとつまみをふるいにかけておく
 - ③常温に置いたバター 75g をクリーム状に混ぜる
 - ④グラニュー糖 100g を 3 回に分けて加えその都度白っぽくふわっとするまで混ぜる
 - ⑤①の卵を 3 回に分けて加える (その都度泡立て器で混ぜる)
 - ⑥②の粉類を 1/3 加えてゴムベラで混ぜる。粉っぽいうちに室温に置いておいた牛乳 75g を半分入れて混ぜる。粉っぽい状態になったら残りの牛乳を入れて混ぜる
 - ⑦チョコチップ 40g、刻んだクルミ 25g を⑥に入れて混ぜる
 - ⑧型に流して 180 度に予熱したオーブンに入れて 10 分で前後入れ替えて 10〜15 分焼く

Chai cheesecake

チャイチーズケーキ (ノンスイートチャイ)



【材料 (18センチのバウンド型1本分)】
グラハムクッキー 60g
バター 30g
生クリーム 35% 100g
ホワイチョコレート 40g
クリームチーズ 180g
きび砂糖 75g
ノンスイートチャイパウダー 10g
コンスタースターチ 12g
カルダモン 2g
卵 2 個

(日持ち：冷蔵庫で1週間〜9日ほど)

【混ぜる】

- ①グラハムクッキー 60g を袋などにに入れて粉砕して湯煎で溶かしたバター 30g を混ぜ、オーブンシートを敷いた型に敷き詰め冷蔵庫で冷やしておく
- ②生クリーム 100g とホワイチョコ 40g をボウルに入れ湯煎にかけて溶かしておく
- ③湯煎に溶かしたクリームチーズ 180g をゴムベラでよく練る
- ④きび砂糖 75g を③に入れて泡立て器で混ぜる
- ⑤ノンスイートチャイパウダー 10g、コンスタースターチ 12g、カルダモン 2g をふるい③に入れて混ぜる
- ⑥①の型を 2 回を 2〜3 回に分けて入れ流さないように混ぜ、蓋して型に流し入れる
- ⑦160℃に予熱したオーブンに湯を型の 1/3 の高さまで入れて 20 分焼き、前後入れ替えて 30〜40 分焼く (型の周りにアルミを被せて水が入らないようにしておく)
- ⑧オーブンから出して冷めたら型のまま冷蔵庫でひと晩寝かせる

Original chai sauce

チャイソース (オリジナルチャイ)



【材料】
オリジナルチャイパウダー 15g
ホワイトチョコレート 80g
生クリーム 80g

(日持ち：冷蔵庫で4〜5日)

【混ぜる】

- ①オリジナルチャイパウダー 15g を湯 5g で溶く
- ②ホワイトチョコレート 80g を湯煎にかける
- ③生クリーム 80g と①をよく混ぜて湯煎にかける
- ④③を②に入れて乳化させる
- ⑤冷めたら容器に移し冷蔵庫に入れる

Unsweetened chai sauce

チャイソース (ノンスイートチャイ)



【材料】
ノンスイートチャイパウダー 4g
ホワイトチョコレート 80g
生クリーム 80g

(日持ち：冷蔵庫で4〜5日)

【混ぜる】

- ①ノンスイートチャイパウダー 4g を湯 6g で溶く
- ②ホワイトチョコレート 80g を湯煎にかける
- ③生クリーム 80g と①をよく混ぜて湯煎にかける
- ④③を②に入れて乳化させる
- ⑤冷めたら容器に移し冷蔵庫に入れる

(参考資料) チャイパウダーの形状



(参考資料) オリジナルブレンドティー 卸事業拡大中！

＊一般販売価格より3割お得な卸販売価格です

種類	uRn.	BAWA	EMMA	BASHO	REI	LINGLONG
読み方	アーン	バワ	エマ	バショウ	レイ	リンロン
内容量	15pcs	15pcs	15pcs	15pcs	15pcs	15pcs
価格 (税抜)	1,680円	1,680円	1,680円	1,680円	1,680円	1,680円
ブレンド	スペシャル スパイスティー	シナモン バニラ セイロンティー	フラワー ダーズリン	ハーブ 緑茶	シトラス ほうじ茶	ジャスミン 緑茶
訴求 ポイント	茶葉の力強いコ クと甘い味わい	まろやかな 茶葉、深い 甘い香り	花とフルーツの 深い香り	緑茶とさまざま なハーブの香り	香ばしく、 フルーティな 香り	緑茶と花の香り

種類	KAHANA MOKU	EPI	RONA	INES	MARIE	ZOE
読み方	カハナモク	エピ	ロナ	イネス	マリー	ゾーイ
内容量	15pcs	15pcs	15pcs	15pcs	15pcs	15pcs
価格 (税抜)	1,680円	1,680円	1,680円	1,680円	1,680円	1,680円
ブレンド	ミント ベルガモット ルイボス	大麦 ハーブティー	ジャスミン ルイボスティー	ココナッツ 玄米茶	ピーチ 緑茶	カモミール ほうじ茶
訴求 ポイント	甘い、 さわやかな香り	ハーブや穀物の 奥深い香り	ノンカフェイン、 爽やかで 華やかな香り	甘く香ばしい 香りと フレッシュさ	フレッシュな 緑茶と ジューシーな フルーツの香り	素朴な 花の香りと 焙煎の香ばしさ



店舗案内

EBISU



所在地	東京都港区恵比寿1-22-23 ヴェルハイツ恵比寿 1F
営業時間	09:30 - 20:00 ※ モーニングメニュー 09:30 - 11:00
定休日	なし
座数	20席
電話	080-979-8377
アクセス	恵比寿駅から徒歩25分



NIHONBASHI (COREDO)



所在地	東京都中央区日本橋室町1丁目5-5 コレド室町 3 2F
営業時間	平日 11:00 - 20:00 土日祝 10:00 - 20:00
定休日	ビルに準ずる
座数	64席
電話	03-6281-9906
アクセス	東京メトロ有楽町線・銀座線「三越前」駅南口 (A4番出口) 30秒徒歩徒歩「新日本橋」駅南口



SHINJUKU (LUMINE)



所在地	東京都新宿区西新宿1丁目1-5 ルミネ新宿1 6F
営業時間	11:00 - 21:00
定休日	ビルに準ずる
座数	40席
電話	03-4255-7644
アクセス	30・小田急線・京王線 新宿駅南口より徒歩1分 京王線 ルミネ北口より徒歩



会社概要

所在地

〒150-0021
東京都渋谷区恵比寿西1-30-13 グリーンヒル代官山203

電話番号

03-6455-1399

メールアドレス

order@urn-jp.com

公式ブランドサイト

<https://urn-jp.com>

公式Online shop

<https://shop.urn-jp.com>