

お茶の京都 × ホテル椿山荘東京  
新緑を感じさせる『宇治 Premium Green アフタヌーンティー』  
『宇治 Premium Green カクテル』が登場  
八十八夜イベント、和室スイートでお茶の心を学べるイベントも

ホテル椿山荘東京（東京都文京区関口・総支配人：本村哲）では、2017年4月10日（月）～5月18日（木）の期間、京都府が2017年をターゲットイヤーとしてお茶の魅力を発信する「お茶の京都」とコラボレーションします。期間中、様々なイベントや料理を通して宇治茶の本物の味わいや歴史文化、おもてなしの心をご体感いただきます。

宇治茶は「日本茶のふるさと」と言われる、京都府南部の山城地域を中心として生産されるお茶のこと。約800年もの歴史と伝統をふまえ、国内外に広くその文化を伝承する唯一無二の存在であり、茶道の精神から続くおもてなしの心が受け継がれています。

ホテル椿山荘東京は、“世界をもてなす、日本がある。”のコンセプトのもと、森のような庭園の中で、本物の自然や日本文化に五感で触れることができるホテルです。ミシュランガイド最高ランクである5レッドパビリオンの評価を10年連続で受けるなど細やかな感性を活かしたおもてなしを体感できる、唯一無二のラグジュアリーホテルとして、世界中のゲストを迎えています。

このたびは、“歴史と伝統”“本物にこだわること”、そしてきめ細やかな“おもてなしの心”を大切にすることが共鳴し、コラボレーションが実現しました。

きらめく茶畑をも連想させる新緑が美しい季節に、茶摘みに合わせて様々なイベントが行われる京都・宇治にいるかのごとく、東京にいながら本格的な宇治茶をお召し上がりいただくイベントや文化講座を通して、より宇治茶を身近にご体感いただけます。



昨年、立春から 88 日目の「八十八夜」にあたる 5 月 1 日（日）限定で、首都圏で初めての「宇治茶カフェ@フォレスト」を実施しました。京都「宇治茶カフェ」認定店の雰囲気を感じながら、本物の宇治茶ならではの味わいや「宇治茶カフェ」を東京で知っていただく機会となりました。

2 年目となる今年は、東京丸の内ですべて予定している「お茶の京都博 京都×東京フードイベント」（5 月開催）に先駆けて実施します。また、今回使用する茶葉については、日本茶鑑定士 小林十段（※）のアドバイスのもと、昨年イベントを開催した「八十八夜」の時期に摘まれたお茶より選定しています。今年は「伝統・文化の発信」にとどまらず、永く受け継がれていくことを願い、「宇治茶の新しい楽しみ方」もご提案いたします。

※日本茶鑑定士とは、競技会の上位入賞者及び 5 段以上の段位を持つ人を対象に、2 年以上の研修を経て与えられる資格です。その中で茶審査技術十段位の取得は最難関と言われており、現在日本には 13 名しか存在しません。高い知識と経験を持っているお茶業界の中でもさらに選別されるため、価格と品質の違いを見極めることができる「プロ中のプロ」であるといえます。2 年以上にわたる研修の中にはコーヒーの味わいに関する研究などもあり、お茶を含めた嗜好品全般の総合的な経験、知識が修得されます。

※小林裕十段について：1975 年京都府京田辺市生まれ。福岡県八女茶の産地で修業後、茶師として経験を積みながら、茶審査技術競技大会での上位入賞を経て、2010 年日本茶鑑定士の資格を取得。京都唯一の日本茶鑑定士（茶審査技術）最高位として各地で宇治茶の普及活動に取り組む。祥玉園製茶株式会社 代表取締役。

#### ■ ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」『宇治 Premium Green アフタヌーンティー』

「抹茶」「玉露」「番茶」などそれぞれが持つお茶本来の「苦味」「甘み」「旨み」を味わえるメニューをパティシエが考案したアフタヌーンティーでご体感いただけます。日本伝統の宇治茶を、英国伝統のアフタヌーンティーで。和と洋のマリアージュという新たな宇治茶の味わい方をご提案します。

「宇治玉露のジュと抹茶エスプーマ」は、玉露本来の旨みを味わえるよう甘みを極力おさえた、ジュース感覚。ほんのりと苦味が感じられる「京番茶香るパヴェショコラ」などではしっとりとした大人の味をお楽しみいただけます。

また、宇治茶を練りこんだスコーンにつけるクロテッドクリームには、パリパリとした「宇治玉露のチュイール」を添えて、茶葉をそのまま食べる京文化を再現しました。

さらに期間中は、紅茶だけではなく宇治茶を加えた約 20 種類より、茶葉をスイーツにあわせてお選びいただけます。



#### ■ メインバー「ル・マーキー」ウォッカで出した『宇治茶カクテル』

一煎目は、玉露を氷で出しお茶本来の甘みを。  
二煎目は、水出しの技法を用いながらも、水の代わりにウォッカで出した宇治茶カクテルで風味の違いを味わえます。お酒に移る香りの相性を追求し、選び抜いたこだわりの茶葉を使用しました。



## ■ お茶のソムリエ？ 八十八夜限定『宇治茶ムリエ養成講座 in 東京』

立春から数えて、88日目の「八十八夜」にあたる5月2日（火）限定のイベントです。

宇治茶でおもてなしするために必要な作法や、宇治茶の歴史などの基礎知識を習得し、急須でお茶を美味しく淹れる文化を広げるための講座です。

日本茶インストラクター 宇治茶伝道師 松石三重子様よりレクチャーを受け、参加者全員に「宇治茶ムリエ」認定証を授与。

さらに、新茶の季節ならではの体験を。玉露を味わうだけでなく、まさにできたての今年の新茶と、摘みたての新芽を使用した料理を味わえるのは、本イベント限定です。

講座後は、新緑を感じながら「宇治 Premium Green アフタヌーンティー」をどうぞ。



※日本茶インストラクター 宇治茶伝道師 松石三重子様

2013年 宇治茶伝道師 京都府知事から委嘱。2013~2016年度 日本茶インストラクター協会 京都府支部長。お茶は昔から不老長寿の仙薬と云われる。日本茶インストラクターの役割は、日本茶の普及と歴史ある日本茶文化の継承、そして新たな日本茶文化を創造し、広く社会の健康と文化、教育の向上に寄与すること。美味しいお茶を愉しむ事で「思いやりと優しさの豊かな心そして おもてなしの心」が育まれるとの思いで、急須で、茶筌でお茶の活動を続けている。

## ■ お茶の心も学べる、『大人のための本格宇治玉露体験』

茶室の路地にある腰掛待合をイメージした空間から始まる和室スイートには、炉が切られ、水屋が設置されています。和のデザインを楽しむだけでなく、居室の中で「日本を体感する」ことができる空間で、講師に、京都より辻利兵衛本店社長の辻伸介先生にお越しいただき、先生の淹れたお茶を飲みながらお話に耳を傾けていただけます。

新緑が美しい庭園を眺めながら、お茶の文化や、歴史、美味しい淹れ方や楽しみ方などを学び、プライベートな空間で気兼ねなくコミュニケーションをとることもできます。ここ東京で京都・宇治の本物のお茶の文化に触れ、思わず大切な方をおもてなししたくなるような講座となっております。

※株式会社 辻利兵衛本店 社長 辻 伸介 様

萬延元年（1860年頃）創業した辻利兵衛本店の6代目社長。創業者 辻利兵衛（晩年に辻利右衛門と改名）は、幕末、明治初期の激動の時代、衰退していく宇治茶の改良を実現し、宇治抹茶、宇治玉露を全国に広めていった。窮地の宇治茶を救った人物としてその貢献を称えられ、昭和2年に緑勲綬褒章を受章、没後従六位も受け、現在は、平等院正門横に銅像が建てられている。6代目社長 辻伸介は、京都 宇治に、本物の宇治茶を味わえる今までにないスイーツを提供する茶寮を開設。スイーツの世界でも 宇治茶の新しい可能性を拓いている。

## ■ お茶の京都 × ホテル椿山荘東京 コラボレーション概要

### ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」『宇治 Premium Green アフタヌーンティー』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920（9：30～22：00）

- 期間 : 2017年4月10日（月）～5月18日（木）
- 時間 : 12：00～L.O.18：00
- 料金 : 3,800円 ※消費税込、サービス料別
- メニュー : 宇治玉露のジュと抹茶エスプーマ、京番茶のパヴェショコラ  
宇治抹茶のスコーンなど

### ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」『宇治 Premium Green イブニングキュートティー』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920（9：30～22：00）

- 期間 : 2017年4月10日（月）～5月18日（木）

- 時間 : 18:00～L.O.21:30
- 料金 : 3,000円 ※消費税込、サービス料別
- メニュー : レンズ豆の餡を挟んだマカロン、茶畑をイメージした抹茶のガトーオペラなど

### メンバー「ル・マーキー」『宇治 Premium Green カクテル』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (18:00～24:00)

- 期間 : 4月10日(月)～5月18日(木)
- 時間 : 18:00～L.O.24:00
- 料金 : カクテル 各2,000円 ※消費税込、サービス料別

### <イベント>お茶のソムリエ?八十八夜『宇治茶ムリエ養成講座 in 東京』

ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140

- 期間 : 2017年5月2日(火)
- 場所 : ホテル椿山荘東京 宴会場 ・ ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 時間 : 1回目 受付11:00～ 講座11:30～ 食事12:45～14:30  
2回目 受付15:00～ 講座15:30～ 食事16:45～18:15
- 料金 : 6,800円 (消費税・サービス料込)
- 内容 : ・日本茶インストラクター 宇治茶伝道師 松石様による「宇治茶ムリエ」講座  
・摘みたての生茶葉を使用した料理  
・新緑を感じながらのアフタヌーンティー
- 予約開始 : 2017年4月1日(土)

### <イベント>お茶の心も学べる『大人のための本格宇治玉露体験』

ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140

- 期間 : 2017年5月7日(日)
- 場所 : 和室スイート (83㎡)
- 内容 : ・新緑が美しい庭園を眺めながら、水屋や炉を備える和室スイートで、お茶を嗜みながらプライベート感覚で辻伸介先生のお話に耳を傾けていただけます。  
・宇治玉露茶葉のお土産付き
- 予約開始 : 2017年4月1日(土)



お茶の京都とは：茶生産地として800年以上の長い歴史を有し、素晴らしい景観を形成するとともに、現在も最高品質の緑茶を生産している京都府南部地域（宇治市・城陽市・八幡市・京田辺市・木津川市・久御山町・井手町・宇治田原町・笠置町・和束町・精華町・南山城村）において、世界文化遺産登録に向けた取組を契機に、宇治茶をテーマにお茶生産の美しい景観維持やお茶産業の振興、お茶文化の発信などを進めていきます。

お茶の京都ホームページ：<http://ochanokyoto.jp/>

協力：京都府茶業連合青年団、お茶の京都博実行委員会

本件に関するお問い合わせ先  
藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：大野・眞田  
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)