

「生の椿油」の保湿力を体感するステイプランやトリートメントをご提供 ホテルオリジナルパッケージ「生の椿油」の販売開始

～赤い椿と緑深き苔のコントラストが幻想的な庭園演出も公開～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、2024年12月1日（日）から、国産ヤマツバキの種のみを使用し、非加熱製法で精製した贅沢な「生の椿油」をホテル椿山荘東京限定オリジナルパッケージで販売開始いたします。また、この椿油を用いて、内外から身体を癒し潤すトリートメントプランや、ステイプランもご提供いたします。さらに、庭園では2025年2月7日（金）～2月28日（金）の3週間限定で『椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～』の演出も公開いたします。

◇ホテルオリジナルパッケージの「生の椿油」販売開始

ホテル椿山荘東京のシンボルともいえる「椿」をテーマにした商品展開は、これまでも椿葉を使ったお茶「椿茶」、椿の形を模したアイシングクッキー入りの「ふきよせ」、オリジナルデザインの「シュガーレース」や「東京椿タオルハンカチ」などを通して、多くの皆様にご好評をいただいております。ホテルが認める品質や味わいの商品にのみ使用される椿紋のパッケージを用いた、オリジナル椿コレクションの新たな一つとして誕生したのが、今回の「生の椿油」です。この製品は、庭園の自然とともに癒しを提供するホテル椿山荘東京ならではの想いが込められています。

「生の椿油」は、客室アメニティやホテル内のスパ施設「悠 YU, THE SPA」のトリートメントメニューでも使用しており、多くのお客様にその優れた品質と使い心地をご体感いただいております。本製品は非加熱製法により精製されるエクストラ・バージンの椿油で、加熱製法の椿油に比べて約2.5倍の保湿力を発揮します。また、髪や素肌をはじめ全身に使用できるユニセックスな商品であり、日常使いはもちろん男性や出産祝いのプレゼントにもお薦めできるアイテムです。毎日使うものだからこそ、安心してこだわりのある商品を選びたいというすべての方へお薦めいたします。

◇「生の椿油」を贅沢に体感できるステイプランやトリートメントプランも

ご宿泊プラン『椿ウェルネスステイ』では、新パッケージを記念して「生の椿油」をお一人様1本プレゼントするとともに、身体の内側からも美しく、健康的になれる夕食・朝食が付いたステイプランをご提供いたします。夕食には石焼料理「木春堂」でご提供している「ベジタリアン グルテンフリー石焼会席」をお召し上がりいただき、朝食にはイタリア料理「イル・テアトロ」でお召し上がりいただける、ビタミンや食物繊維など不足しがちな栄養素を豊富に含んだ「オルタナティブ・ブレイクファースト」をおすすめしています。心身ともに癒され、リフレッシュできるひとときをお過ごしください。

また、ホテル内のスパ施設「悠 YU, THE SPA」では、世界三大オイルとも呼ばれる「椿油」がお肌の潤いとハリツヤをよみがえらせる『ジャポネイラトリートメント』プランが、通常のボディ 60 分プランに加えて、フェイシャルも付いた 90 分プランも期間限定で登場いたします。どちらのトリートメントプランも「生の椿油」用いて施術し、さらに椿茶と「生の椿油」基礎化粧品セットを期間限定でプレゼントいたします。ご宿泊プラン『椿ウェルネスステイ』をご利用の方には、両トリートメントを特別料金でご体験いただける特典も。身体の内と外から美しくなることをサポートいたします。

◇移築 100 周年を迎える三重塔が立つ山頂エリアに「絵巻物」のように美しい光景が 2025 年も登場！

椿山荘庭園を作った明治の元勳 山縣有朋公の故郷、山口県萩市の笠山群生林をモチーフに作り上げる、群生椿の世界をご堪能いただける庭園演出『椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～』を、2025 年に庭園に移築され 100 周年を迎える、国登録有形文化財「三重塔」の裏手、庭園の山頂エリアにて、3 週間限定で公開いたします。

『椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～』の、椿（ヤブツバキ）の大樹の下にふわりと舞い降りた赤い椿と、緑深き苔の美しいコントラストが生み出す「絵巻物」のように美しい椿の絶景は、柔らかく深みのある椿の生花と、日本の繊細で緻密な技術を用いて金属を優美な花に仕立てるアクセサリーブランド「THE BLOSSO」による「椿のステンレスフラワー」を用いた、自然と芸術が融合したインスタレーション・アートです。

1～3 月にかけて約 100 種 2,300 本の椿が咲き誇る当ホテルならではの美しい自然の癒しや、四季の魅力をお届けすべく、日本古来より愛される椿が作り出す絶景とともに、心潤すお時間をお楽しみください。

オリジナルパッケージ「生の椿油」概要

- 販売開始 : 2024 年 12 月 1 日（日）～
- 料金 : 50ml 5,610 円
※消費税込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/hotel-life/>
- 販売店舗 : ・ホテル椿山荘東京 ホテルショップ「セレクションズ」
営業時間 9:00～20:00 03-3943-7613（直通）
・ホテル椿山荘東京公式オンラインストア
<https://store.hotel-chinzanso-tokyo.jp/>

- ホテルが賛同する熱い想いの製造会社「株式会社 椿」とともに：

「生の椿油」の製造元である「株式会社 椿」（東京都大島町 4-10-13）は伊豆大島で島の椿の種の買い取りを通じて、地元の方々に椿の魅力を再発見していただき、再開発を促進し椿林の再生を図り、椿の資源サイクルを計るなど、日本原産の花木であるやぶ椿を通して、島の産業としての事業を循環型・自立型にしていくことを目指されています。「生の椿油」は大島産の椿の種のみを搾油から精製まで一切熱を加えない同社独自の非加熱製法で抽出することで、「エクストラ・バージン・カメラリア・オイル」の製造に世界で初めて成功しております。大学機関の研究により、エクストラ・バージンのツバキ油は加熱精製したツバキ油に比べて 2.5 倍の保湿力があることも証明されております。日本の誇る椿の魅力をともに発信してまいりたいと思っております。

ステイプラン・トリートメントプラン概要

ステイプラン『椿ウェルネスステイ』

- 期間 : 2025 年 2 月 7 日（金）～ 4 月 13 日（日）
- 料金 : プライムスーパーリア シティ/ガーデンビュー (45 m²)
1 室 2 名様ご利用時 104,700 円～
※消費税・サービス料込、宿泊税別
- 内容 : ・ご夕食 石焼料理「木春堂」
ベジタリアン グルテンフリー石焼会席 ～Vegetarian～
※肉・魚介を含む石焼会席コースへも変更可能。
・ご朝食 イタリア料理「イル・テアトロ」



- オルタナティブ・ブレックファースト
- ※アメリカン・ブレックファーストや和朝食にも変更可能
- ・オリジナルパッケージ「生の椿油」50ml お一人様1本プレゼント

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-0996（9:00～20:00）

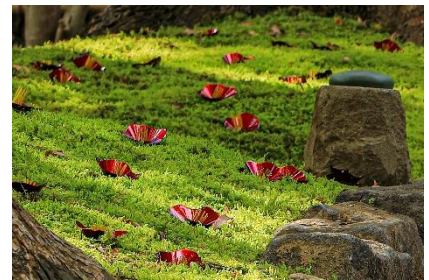
■ご予約開始日：2024年12月9日（月）～

トリートメントプラン『ジャポネイラトリートメント』

- 期間：2025年2月7日（金）～4月13日（日）
- 料金：
 - ・ジャポネイラ ボディトリートメント 60分 27,800円
 - 椿ウェルネスステイご利用のお客様の特別料金 25,300円
 - ・ジャポネイラ ボディ&ミニフェイシャルトリートメント 90分 34,000円
 - 椿ウェルネスステイご利用のお客様の特別料金 31,000円
- ※消費税・サービス料込
- 特典：椿茶、「生の椿油」ミニ基礎化粧品セット
- URL：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/relaxation/plan/tsubaki_bodytreatment/
- お問い合わせ：03-3943-4785（10:00～21:00）

庭園演出『椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～』

- 期間：2025年2月7日（金）～2月28日（金）
- 場所：庭園 三重塔裏手エリア
- 時間：8:00～23:00（予定）
 - ※日没頃よりライトアップ
 - ※山頂へは、往復で約150段の緩やかな階段と坂道、砂利道、三和土がございます。
 - ※庭園へのご入場は、ホテルをご利用のお客様に限らせていただきます。



- 特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/tsubaki/>

ホテル椿山荘東京とは

1952年開業のホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。

「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

265室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

<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 マーケティング部門 担当：小田・橋本・吉田
TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：松野、平井、薫科
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。