

お茶の京都 × ホテル椿山荘東京
東京で京都を味わう大人のゴールデンウィーク
八十八夜にいただく今年摘みたての新茶や、限定スイーツ付のイベント

ホテル椿山荘東京（東京都文京区関口・総支配人：本村哲）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いたします。

「日本茶のふるさと」といわれる京都山城地域を中心として約800年の歴史と伝統をもち、おもてなしの心が受け継がれている「宇治茶」に、“世界をもてなす、日本がある。”をコンセプトとして本物の自然や文化に触れること、きめ細やかなおもてなしを大切にするホテル椿山荘東京は共鳴し、今回のコラボレーションが実現いたしました。

「お茶の京都」は京都を中心に様々なイベントを予定しており、5月には東京丸の内での開催も予定しています。これに先がけ、ホテル椿山荘東京では4月10日（月）より、ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」でアフタヌーンティー、メインバー「ル・マーキー」でカクテルのコラボレーションメニューを提供いたします。また、立春から数えて88日目の八十八夜付近では、東京で京都にいるかのごとく「宇治茶」を体験いただける限定イベントを2日間、開催いたします。

宇治茶の「歴史」や「文化」を東京の方にも広く学んでいただく機会として実施する「宇治茶ムリエ講座 in 東京」【5月2日（火）】では、京都より宇治茶伝道師・日本茶インストラクターの松石三重子氏をお招きし、宇治茶の歴史や文化などのお話しと美味しいお茶の淹れ方を学び、参加者全員に「宇治茶ムリエ」認定証をお渡しします。また、京都府南部の山城地域でこの春摘みとったばかりの宇治新茶のウエルカムティーや、八十八夜に先がけて摘んだ、東京では珍しい生の新芽の料理、さらには「宇治 Premium Green アフタヌーンティー」も味わえる充実の内容です。

お茶の時間をどのように楽しむかを学べる「大人のための宇治玉露体験」【5月7日（日）】では、昨年誕生したばかりの和室スイートルームで、京都・辻利兵衛6代目社長 辻伸介氏よりお話を伺います。本格的な和の空間で、親しみやすい雰囲気の中「作法」ではなく、一杯のお茶を淹れるまでの「時間」をも楽しむ京文化を身近に感じていただけます。

辻利兵衛本店の茶寮でしか味わうことのできない今年採れた「手摘みの新茶パウダー」を使った限定スイーツと、年間にわずか4キロしか生産されないという辻利兵衛本店の希少な宇治玉露茶葉のお土産付き。

大切に受け継がれている日本の文化を食したり、香りを楽しんだり、美しい所作を見たり、深く知る。イベントを通してそんな体験をするゴールデンウィークはいかがでしょうか？



■ 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 松石三重子氏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っ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 松石三重子氏

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。

■ 『大人のための本格宇治玉露体験』

イベント会場となる「和室スイート」は、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」ことができます。その客室のなかで、講師には京都より辻利兵衛本店社長の辻伸介氏をお招きし、「お茶」の時間をいかにして楽しむか、をお話いただきます。

新緑が美しい庭園を眺めながら、辻利兵衛本店の貴重な玉露にあわせるのは、八十八夜に先がけて今年摘んだばかりの「手摘みの新茶パウダー」を使ったスイーツと、ホテルオリジナルの宇治茶スイーツ。お茶の文化に触れながら、ここ東京にいながら京都を感じられるような、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 氏

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年に緑勲授褒章を受章、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 イベント概要

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
【講座】宴会場「ヒッコリー」
【食事】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
・宇治 Premium Green アフタヌーンティー
- 予約開始 : 2017年4月1日（土）

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 : 【受付】 ホテル4階「オーク2」 【講座】 和室スイート (83㎡)
- 時間 : 1回目 受付 11:00～ 講座 11:30～12:30
2回目 受付 14:00～ 講座 14:30～15:30
- 料金 : 8,000円(消費税・サービス料込)
- 内容 : ・水屋や炉を備える和室スイートで、急須で淹れるお茶の楽しみ方を体験
・プライベート感覚で辻氏との会話を楽しむ
・手摘みの新茶パウダーを使った限定スイーツ、ホテルオリジナルスイーツ
・宇治玉露茶葉のお土産
- 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