

地域老舗店とコラボレーションした、体験型アクティビティ 「手焼きせんべい体験・こんぶ茶付き」

9月13日より販売開始 / 訪日外国人客に焦点

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）は、「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに国内外から多くのお客様をお迎えいたしております。

60年以上の歴史を持つ「ほたるのタベ」をはじめ、有形文化財での本格的な茶道体験など、日本の心を体感できるアクティビティを提供するパイオニア的存在と称されるホテル椿山莊東京では、この度、新たに、地域老舗店とのコラボレーションによる体験型アクティビティ「手焼きせんべい体験・こんぶ茶付き」の販売を開始いたします。



今回は、外国からのお子様連れファミリーの思い出作りとして、また滞在中のスケジュールがタイトながらも記憶に残る体験をご希望のお客様に、日本が誇るこだわりの美味や文化を“気軽に”体験していただきたいという思いから、ホテルのある文京区エリアでのアクティビティ造成を検討してまいり、当地（江戸川橋）ならではの風景と、伝統に裏打ちされた老舗の味を体感いただけるプランが完成いたしました。

江戸川橋の「地蔵通り商店街」には、肉屋、魚屋、八百屋、和菓子屋など60店舗近くが並び、何か懐かしさをおぼえる横丁の面影をお楽しみいただけます。

中でも、創業70周年を迎える老舗和菓子店「手焼きせんべい喜作」では、「効率よく」とか「合理化」などという近代工法とは正反対の工程で作上げる稀少な本手焼きの「手焼きせんべい体験」をしていただけます。

また、創業100年を迎えたこんぶ茶国内シェア最大手の「玉露園」では、「他店にない新しい味」を「日本独自の食材（羅臼昆布）から創り出した」情熱によって生まれた美味を、お召し上がりいただけます。

ご宿泊のお客様を対象にしており、地蔵通り商店街へは、ホテルカーでご送迎申し上げます。

■ホテル宿泊者限定アクティビティ 「手焼きせんべい体験・こんぶ茶付き」概要

開催期間 : 2017年12月29日まで(平日限定)
料金 : お一人様 3,500円 ※消費税込み
所要時間 : 約2時間
スケジュール :



チェックイン後に体験(例)

15:00 ロビー集合

ホテルカーで「地蔵通り商店街」までお送り



15:10 「手焼きせんべい喜作」到着

■手焼きせんべい作り体験 お一人様 約10枚
(説明10分、焼き時間各約15分)

■焼き立てせんべい試食

■残りのせんべいはお土産に



16:00頃「玉露園」到着

■こんぶ茶 ワンドリンクサービス

■お土産

お時間までどうぞお寛ぎください

16:45 お店出発→「喜作」でお土産のおせんべいをピックアップ
→お車お迎え場所へお越しいただく


16:50 ホテルカーお迎え→ホテルへ

※この他、翌日のチェックアウト後10:00~12:00のプランもご用意しております。

詳細 URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/garden/plan/1759a562c78adba.html>


コラボレーション :

■
手焼きせんべい
喜作



1948年(昭和23年)創業。
喜作は昔ながらの「せんべい」を製造販売している、商店街の小さなせんべい屋です。
創業以来、備長炭で仕上げる職人の伝統工法は、お米と醤油の香りを豊かに感じるまさしく老舗の味です。
製法特許取得の【わざとこわし・割煎】は、TV・雑誌でも紹介される有名な逸品です。

■
玉露園



大正5年(1916年)に創業した玉露園は昨年100年を迎えられました。
こんぶ茶一筋、品質第一をモットーに皆様に長年ご愛顧され続けています。
玉露園のこんぶ茶は北海道羅臼町でしか採れない貴重な昆布が主原料で風味豊かな飲み物です。
日本料理のかくし味にもよく使われています。

■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。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

また、ジャパンブランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5レッドパビリオンのご評価を10年連続でいただいております、「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。

尚、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「LVX Collection」に加盟いたしております。

当アクティビティでは、優雅なホテルご滞在と、この地ならではの風景、伝統に裏打ちされた老舗の美味をお楽しみいただけます。

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 マーケティング課 担当: 眞田・大野
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com