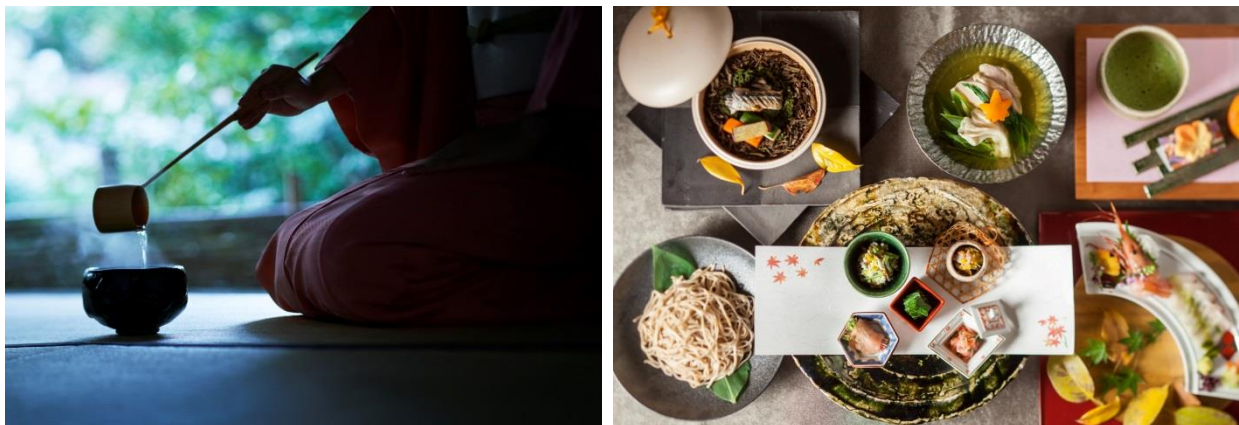


「ホテル椿山莊東京」と最高級宇治茶産地「京都府京田辺市」の共同企画
2020年を超えて後世に伝えていく。お茶の“心”を体感する
「お茶の京都 宇治茶×ホテル椿山莊東京 特別企画」

国登録有形文化財の茶室にてお茶の心を学ぶお子様向けイベントを12月9日に実施。
また、11月15日より日本の粋をコンセプトにしたそば処で宇治茶を取り入れた会席料理を提供開始。



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、時代を超えて後世に“お茶の心”や宇治茶の魅力伝えていく「お茶の京都 宇治茶×ホテル椿山莊東京 特別企画」を実施します。ホテル椿山莊東京にある国登録有形文化財の茶室にてお茶の心を学ぶお子様向け茶道体験イベントを12月9日（日）に、日本の粋をコンセプトにしたそば処「無茶庵」で宇治茶を随所に取り入れたそば会席を11月15日（木）より提供します。

京都府京田辺市がある京都山城地域は、「日本茶のふるさと」といわれ、約800年の歴史と伝統をもつお茶どころです。茶道の精神から続くおもてなしの心が根づく「宇治茶」（宇治抹茶や宇治玉露など）は、国内外にその文化や魅力を広く伝え続けています。一方、ホテル椿山莊東京では、“世界をもてなす、日本がある。”をコンセプトに、森のような庭園を中心に、“歴史と伝統”“本物”そして“きめ細やかな心配り（おもてなしの心）”を体験していただくことを大切にしています。

2016年からお茶の京都とコラボレーションしてきた本企画。2016年は、宇治茶の魅力・美味しさを伝える「宇治茶カフェ」を実施。2017年は、伝統と革新をテーマに宇治茶の新たな楽しみ方を提案する「宇治茶アフタヌーンティー」を実施しました。3回目を迎える本年は、最高級宇治茶産地である京都府京田辺市と共同で、お茶の心や美しい日本文化の「伝承」をテーマに、お茶の心を“学ぶ”“体験”する2種の企画を実施します。

国登録有形文化財の茶室でお茶の心を“学ぶ”お子様向け茶道体験イベント

創建から約100年。ホテルの庭園内にある料亭 錦水の茶室「残月」（2014年登録有形文化財に登録）は大正時代に、箱根小涌谷に藤田男爵の別荘として創建し、1942年に庭園内に移築。多くの茶人を迎え、日本ならではの茶の文化を継承し続けてきた特別な場所です。これからも美しい日本文化を伝え続けるべく、未来を担う子どもたちに向けて、茶道の精神から続くおもてなしやお茶の心を学んでいただく機会を設けました。

宇治茶がさらに美味しくなる冬季に、そば処「無茶庵」にてお茶を存分に楽しむそば会席

2018年6月にリニューアルしたそば処「無茶庵」。日本の粋をコンセプトに、日本の旬の食材や、銘酒を提供しています。今回は、日本茶鑑定士 茶師十段 小林 裕氏がセレクトした宇治茶を随所に取り入れたそば会席をご用意。出汁に玉露を使用した「東京軍鶏と茸の茶鍋」や焙じ茶で漬け込んだかますを焼き上げた「かます 焙じ茶薫焼き」など、冬ならではの旬の食材と宇治茶のもつ甘み・旨味、“茶葉”そのものも美味しくいただきながら、“季節感”や“心のゆとり”を大切にするお茶の心を体感いただく料理を提供いたします。

概要

お子様向け茶道体験イベント「国登録有形文化財で学ぶ“お茶の心”」

- 時期 : 2018年12月9日(日)
- 場所 : 料亭 錦水(茶道体験は茶室「残月」。お食事は「浮舟」)
- 時間 : 2部制(ランチタイム)
※詳細は下記URLを参照ください。
- 料金 : 9,000円(1組2名。大人1名、子ども1名)
- 内容 : ・茶道体験(茶道のお作法やお茶の楽しみ方など)
・京田辺市産の京野菜や宇治茶などを使ったお食事
※お食事の献立詳細は以下をご参照ください。
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/815ba5dffa2c248.html>
- 対象 : 小学生(保護者同伴必須)
- 予約開始日 : 10月28日(日)13:00~
※先着順(各部8組を予定)。定員になり次第、ご予約を締切らせていただきます。
- 講師 : NPO法人日本茶インストラクター協会京都府支部 支部長 仲井 敏雄氏
NPO法人日本茶インストラクター協会京都府支部 事務局 大西 美佳氏(裏千家今日庵専任講師 大西 宗美)
- 予約・お問い合わせ : 03-3943-5489(予約センター)

お茶を存分に楽しむそば会席～冬日和～

- 時期 : 2018年11月15日(木)～2018年12月31日(月)
- 場所 : そば処「無茶庵」
- 時間 : デイナー(17:00～L.O.20:00)
- 料金 : 6,500円(消費税込み、サービス料別)
- 内容 : 日本茶鑑定士(※) 茶師十段 小林 裕氏がセレクトした宇治茶を随所に取り入れたそば会席。冬ならではの旬の食材と宇治茶のもつ甘み・旨みなどをお楽しみいただけます。
詳細は下記URLをご参照ください。

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/665b83b376f143f.html>

※日本茶鑑定士とは、全国茶審査技術競技大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(京都・宇治茶では1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 裕氏:

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む傍ら、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 代表取締役社長。

- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489(9:00～20:00)

「お茶の京都 宇治茶×ホテル椿山荘東京 特別企画」の詳細は下記URLをご参照ください。
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/news/435b83b1f444f8d.html>

ホテル椿山荘東京とは

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。

267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、ジャパンプ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パビリオンのご評価を11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。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「プリアワードホテルズ & リゾーツ」の「LVX 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 マーケティング課
担当：菅原、内田

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：關（せき）、石原、重田（おもだ）

TEL: 03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp