

東京家政大の女子大生と狭山市らが連携、狭山茶で“お茶料理”考案  
煎茶ソースをかける杏仁豆腐、ほうじ茶チーズケーキなどユニークな3品  
市長賞など優秀レシピを御茶ノ水の日本茶レストランで提供

**レシピ発表会・試食会【4月6日(木)15:30~@御茶ノ水】**

ホテル、レストラン運営の創業119年目の(株)龍名館(東京都千代田区)は、東京家政大学(東京都板橋区)の女子大生が狭山市らとの連携事業で考案した、狭山茶を使った“お茶メニュー”3品を、運営する東京・御茶ノ水の日本茶レストラン「グリーンティーレストラン1899お茶の水」で、2017年4月7日(金)から5月7日(日)まで提供します。

販売する3品のお茶メニューは、埼玉県狭山市と狭山市茶業協会、同市内にもキャンパスのある東京家政大学の3者連携で取り組む、狭山茶を活用したオリジナルメニューの開発事業(昨年10月開始)から生まれました。

狭山市の農家で茶摘み体験もした同大学・板橋キャンパスの家政学部栄養学科と短期大学部栄養科の女子学生ら約50人が、計52点のレシピを考案。その中から、当レストランの料理長も審査に加わり、お茶の特性を活かしている点や、発想の斬新さなどを基準に、お店で提供する3品を選定しました。

販売するのは、コンテストの最優秀賞にあたる「市長賞」を獲得した「杏仁豆腐 狭山茶ソースがけ」と、「レストラン賞」獲得の「狭山茶饅頭の茶碗蒸し」、審査員の間で高い評価を得た「狭山ほうじ茶チーズケーキ」の3品です。

いずれも「杏仁豆腐に熱々の“煎茶ソース”をかける」「“お茶饅頭”入りの茶碗蒸し」「ほうじ茶を生地に混ぜ込んだ黒いチーズケーキ」といった、柔軟な発想から生まれた“お茶メニュー”ばかりです。



レシピを開発した女子大生とお茶メニュー3品



ほうじ茶入りの“黒いチーズケーキ”

**4/6(木)、メニュー考案者の女子大生3人によるレシピ発表&試食会**

レストランでの提供開始前日の4月6日(木)15:30から、3品のレシピ開発者である東京家政大学の女子大生3人を招いた関係者向けの試食会を開催します。

**つきましては是非、報道各位にはご試食いただきながら、ご取材を賜りますと幸いです。当日は3人の女子大生が、レシピの開発コンセプトなどもお話いたします。**

実施日時	2017年4月6日(木)15:30~16:30 (報道受付は15:00)
内 容	レシピ開発者の女子大生3人による開発コンセプト等の紹介 各メニューの試食および関係者から味わいなどについてコメント レストランの大久保料理長と東京家政大学の内野美恵准教授から総評 各料理を持った女子大生3人揃っての記念撮影
場 所	グリーンティーレストラン1899お茶の水/千代田区神田駿河台3-4/お茶の水駅3分ほか

## 日本茶レストラン「グリーンティーレストラン 1899 お茶の水」で提供するお茶料理 3 品

メニュー名・税込価格	料理内容・開発担当の女子大生コメント
杏仁豆腐 狭山茶ソースがけ (680 円) ※カフェタイム (14:00～16:30) 限定	栄養学専攻 3 年生の遠藤春佳さんが開発。冷たい杏仁豆腐に、パウダー状の煎茶で作る熱々の“お茶ソース”をかけ、トロトロでまろやかに仕上げた“お茶スイーツ”。トッピングのあんこも、ほうじ茶パウダー入りで香ばしい香りに。写真映えするメニューで、流行に敏感な女性におすすめです。
狭山茶饅頭の茶碗蒸し (780 円) ※ディナータイム (17:30～23:00) 限定	栄養学専攻 2 年生の横後美貴さんが開発。和食の定番「茶碗蒸し」の中に、緑茶を使った皮でひき肉などを包んだ「狭山茶饅頭」を入れた、見た目にも面白い一品。狭山の茶畑をイメージし、茶碗蒸し＝土、緑のお饅頭＝お茶の木、花麩＝お茶の花、あん＝太陽の照りをそれぞれ表現しています。
狭山ほうじ茶のチーズケーキ (750 円) ※カフェタイム (14:00～16:30) 限定	栄養学専攻 2 年生の成田央菜さんが開発。チーズケーキの生地の部分に、ほうじ茶パウダーを混ぜ込むことで、ほうじ茶の旨味と苦みをしっかりと引き立たせた、新感覚の“和風チーズケーキ”。甘すぎない“大人のスイーツ”に仕上がっています。



薄緑色の“煎茶ソース”をかけて食べる、“お茶スイーツ”「杏仁豆腐 狭山茶ソースがけ」



茶碗蒸しの中に、緑茶の皮で包んだ「狭山茶饅頭」を入れた、ユニークな一品「狭山茶饅頭の茶碗蒸し」

### 東京家政大の女子大生から公募した、狭山茶を活用した料理レシピコンテストについて

今回の狭山茶を使ったオリジナルメニューの開発事業(レシピコンテスト)は、日本三大銘茶の一つ「狭山茶」の魅力を、若い女子大生の目線で、改めて発掘することを目的にしています。昨年 10 月から、狭山市、狭山市茶業協会と東京家政大学の 3 者連携のもと、実施されています。

狭山市にもキャンパスを置く東京家政大学の女子大生が、狭山市の農園での狭山茶の茶摘み体験や生産者への取材を通して、お茶への理解を深めた後、3 者が連携し、狭山茶を活用したレシピを開発するコンテストを実施。パスタやケーキなどのオリジナル料理全 52 点のレシピが、学生たちから集まりました。

今年 2 月に行われたコンテスト最終審査で、市茶業協会の浅見誠次会長、狭山市の小谷野剛市長、日本茶レストランの大久保将史料理長、学校給食の栄養士らが審査員を務め、集まった“お茶料理”のアイデアから優秀作全 6 品を決定しました。優秀作に選ばれたメニューなどを、日本茶レストラン「グリーンティーレストラン 1899 お茶の水」で期間限定販売します。

# 東京家政大生開発の“狭山茶”メニュー試食・取材会 出席連絡用紙

**FAX : 03-6452-5221    mail : cloverpr@cloverpr.net**

ご出席の際は施設運営の都合上、本用紙に必要事項を記載の上、FAX(03-6452-5221)にてご返信いただけますと幸いです。

お電話の際は、(株)龍名館広報担当(03-5289-7088)の山口、もしくは、龍名館広報事務局(Clover PR 内 03-6452-5220)の福本・金井までお願い申し上げます。

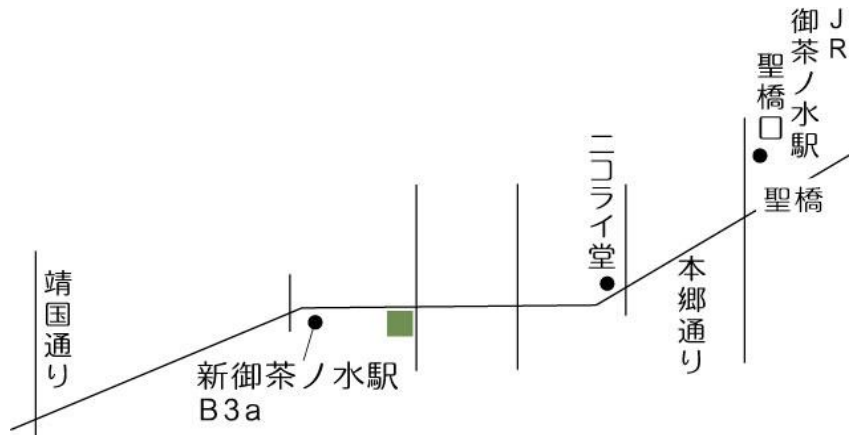


※ご取材は、15:30～16:30 の間で承ります。ディナータイムの営業の関係で、ご取材時間が限られる点、予めご了承いただけますと幸いです。

貴社名・媒体名		
部 署		
代 表 者 名	(人数 _____ 名)	
ご 連 絡 先	TEL:	FAX:
	携帯:	※当日連絡用によろしければご記載ください
特 記 事 項		

【実施場所】「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」/東京都千代田区神田駿河台 3-4

【アクセス】JR「御茶ノ水駅」聖橋口徒歩 3 分 / 千代田線「新御茶ノ水駅」B3a 出口徒歩 1 分  
丸の内線「淡路町駅」B3a 出口徒歩 1 分 / 都営地下鉄新宿線「小川町駅」B3a 出口徒歩 1 分



**<報道各位からのお問い合わせ先>**

(株)龍名館 広報担当:山口 TEL: 03-5289-7088 MAIL: p.r@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 福本、金井 TEL: 03-6452-5220 MAIL: cloverpr@cloverpr.net

**<当日のご連絡先>**

(株)龍名館 広報担当:山口 070-1572-8655 / 広報事務局(Clover PR 内)担当:福本 070-6466-6062