

**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明日4/7～提供**

ホテル、レストラン運営の創業119年目の榊龍名館(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、明日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”

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”に仕上げています。 |



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、若い女子大生の目線で、改めて発掘することを目的としています。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。



＜ご参考＞「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」について

創業百十余年の老舗が手掛ける、日本茶を「淹れる」「食す」レストラン

レストラン「GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー レストラン 1899 お茶の水)」は、2014年8月1日に開業しました。全9室のスイートルームでもてなすスモールラグジュアリーホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」に併設する創作和食店です。日本茶を飲むだけでなく、「日本茶」を「淹れる」「食べる」をコンセプトに、朝11時から夜23時の営業で、飲むお茶と「茶を食す」料理やスイーツなどを、時間によって異なるスタイルで提供しています。

カフェ営業では専属の「茶バリエ」が茶釜を置いたカウンターキッチンで、お湯の温度管理をしながら、各茶葉に合わせて抽出時間を変え、茶を淹れます。厳選した日本茶15種と抹茶プリンやほうじ茶アイスなどを提供します。夜は抹茶を使った緑のポテトサラダや抹茶の味噌をソースにしたステーキ、抹茶ビールなどをお楽しみいただけます。木目を基調とした落ち着いた感のある店内48席と屋外テラス32席を設けています。



店舗概要

| | | | |
|--------|---|-------|---|
| レストラン名 | GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー レストラン 1899 お茶の水) | | |
| 住 所 | 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 (龍名館本店ビル 1F) | | |
| 交 通 | JR「御茶ノ水駅」から徒歩3分、メトロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩1分 メトロ丸の内線「淡路町駅」から徒歩1分、都営地下鉄新宿線「小川町駅」から徒歩1分 | | |
| 営業時間 | ランチ 11:00～15:00、カフェ 14:00～16:30、ディナー 17:30～23:00 | | |
| 平均単価 | ランチ 880～1150円、カフェ 800円、ディナー 5000円 | | |
| フロア概要 | 店内 48席、テラス 32席 | 連絡先 | 電話 03-3251-1150 |
| ホームページ | http://1899.jp | S N S | facebook.com/1899ochanomizu |

㈱龍名館 会社概要

| | | | |
|------|-----------------------------------|------|--------------|
| 所在地 | 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 | | |
| 代表者 | 代表取締役社長 浜田敏男 | 設 立 | 明治 32 年 6 月 |
| 資本金 | 50,000,000円 | 事業内容 | 旅館・飲食店・不動産経営 |
| 系列企業 | 八重洲龍名館ビル管理(株)、龍名館ビル開発(株) | | |
| 系列店 | ホテル龍名館お茶の水本店、ホテル龍名館東京、花ごよみ東京、紺碧の海 | | |

本件に関する報道各位からのお問い合わせ

㈱龍名館 広報担当 山口・濱田(はまだ) TEL:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または
広報事務局(Clover PR 内) 福本、金井 TEL: 03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net