

5万杯以上を売った大ヒット、“真緑のビール”を自宅で！ 特許取得の「抹茶ビール」！そのマル秘製法を動画で公開 強烈な見た目と意外な美味しさは“オンライン飲み”の話題にも♪

1899(明治32)年創業で、ホテル・レストラン運営の老舗、龍名館グループは、製法特許を取得した真緑のビール「抹茶ビール」の作り方を家庭用にアレンジして、動画投稿サイト「ユーチューブ(YouTube)」で本日公開します。粉末の抹茶をダマにすることなく、ビールと絶妙に混ぜる、「氷」と「水」を使ったマル秘テクニックを紹介します。例年はビアガーデンが盛り上がるこの時期、当社運営店の大人気ビールを、自宅でも楽しんでいただければと思います。(動画 URL: <https://youtu.be/rTE5hhfp-RE>)

「抹茶ビール」(税込790円)は、2014年に誕生した当社オリジナルのビアカクテルで、これまでに5.4万杯を売るヒット商品です。提供店は、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」と新橋の日本茶カフェ「チャヤ1899 東京」の2店です。

独自のまろやかさと苦みが生まれる新鮮な美味しさで、ヘルシーに飲める一杯です。深い緑色の強烈な見た目は、写真映えも抜群です。「革命的なうまさ!」「抹茶の作用でビール自体がなめらか」などSNS上でも絶賛され、Twitterのトレンドにもあがりました。

7月1日(水)からレストランの営業を再開し、両店で「抹茶ビール」も提供します。一方で、まだまだ外出を控えていらっしゃる方も多いと考え、自宅でも「抹茶ビール」を楽しんでいただきたいという思いから、今回、マル秘レシピを公開します。



家飲みで飽きたあなたに…
いつもと違う“新感覚ビール”を♪

店舗は7月営業再開、チャンネル登録で「抹茶ビール」1杯プレゼント！

「抹茶ビール」を提供する2店舗は、新型コロナウイルス感染症対策を行った上で、7月1日(水)から営業を再開します。以前と変わらず、店舗専属の“茶バリエ”が、注文ごとに一杯一杯、丁寧に作る「抹茶ビール」をお楽しみいただけます。

本動画の公開と営業再開に合わせ、「抹茶ビール」を1杯無料にするキャンペーンを御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」(千代田区神田駿河台3)で、7月1日(水)から8月31日(月)まで開催します。ディナータイム限定で、店内で料理メニューを注文された方を対象に、「1899」公式YouTubeをチャンネル登録した画面をご提示いただくだけで、おひとり1杯プレゼントします。

また新橋の日本茶カフェ「チャヤ1899 東京」(港区新橋6)では、同期間中、同画面のご提示で、「抹茶ビール」を10%の割引価格で提供します。

さらに、本動画の再生回数が年内に1万回を突破した暁には、各店で、月額「1899円」(税込)で「抹茶ビール」を1日1杯ご注文いただけるサブスクリプションサービスを開始します。先着お申込み100人限定で、「抹茶ビールパスポート」(販売店で1日1杯注文可能)を店頭で販売します。加えて、両店で、「抹茶ビール」を3日間限定で、半額で提供する企画も合わせて実施します。

毎晩の試行錯誤を重ね…日本茶レストランの看板メニューに

「抹茶ビール」は、日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」の 2014 年の開業に合わせて、「お茶を使った名物をビールでもつukれないか」と考え、開発が始まります。開業時のスタッフらは、メニュー開発とはいえ昼間からお酒を飲むわけにもいかず、夜な夜な会議室に集まって試作を重ねました。

煎茶やほうじ茶、抹茶など各茶葉の様々な種類を試しますが、試作は難航し、まずいお酒を飲む時間が続きます。様子を覗いた他の社員からは、「一晩飲み明かした学生時代の部屋の匂いがする」と言われたことも。そんな中でも開発チームが目していたのが、抹茶との相性の良さです。ただ、抹茶の粉がダメになったり、沈殿したりで、ビールとうまく混ざり合いません。

この難題を解決したのが、「氷」「水」「抹茶」などを使った独自製法です。抹茶本来のうまみを味わえて、かつビタミン C やカテキン、テアニンなどのお茶の栄養素が丸ごと摂れる、ヘルシーで“罪悪感の薄め”なビアカクテルが誕生します。

特許取得の“ビアカクテル”をご家庭で手軽に♪“茶バリエ”が作り方を動画で解説！

2019 年 10 月には、この「抹茶ビール」の独自製法が、製法特許を取得します。

今回公開する動画では、ビアサーバーやシェーカーのないご家庭でもお店の味を再現できるよう、タッパーのような密閉容器を使い、ビールの注ぎ方を工夫するなどして紹介します。

作り手は、日本茶インストラクターの資格を持つ、当社の“茶バリエ”（お茶専門家）、坂上克仁（さかうえ・かつひと）です（写真右）。



【用意するもの】

ビール 180ml	市販の缶ビールや瓶ビールで OK。 アルコールが苦手な方は、ノンアルコールビールでも代用いただけます。	
【A】	抹茶 1g	ティースプーンに軽く 1 杯程度ですが、重量を測っていただくのがオススメです。 銘柄はお好みで OK。
	水 45ml	
	氷 1 個	家庭用の製氷皿で作ったもので OK。
タッパー等の密閉容器	カクテル用のシェーカー代わりに使用します。 破損にお気を付け下さい。	

【作り方】

(1)	密閉容器に【A】を入れます。	
(2)	氷を破碎するように 15～30 秒ほど強くシェイクします。 氷が元の大きさの半分程度になれば完了です。	
(3)	グラスに(2)で作った抹茶原液を注ぎます。残った氷も、グラスへそのまま入れます	

<p>(4)</p>	<p>グラスに、ビールをそっと注ぎます。 グラスを 45～60 度傾け、ビールの注ぎ口をグラスの縁に当ててゆっくりと注ぐのがポイントです。 3 分の 2 程度注いだら、グラスを立てて真上からビールを注ぎ、泡を立たせます。</p>	
<p>(5)</p>	<p>完成！「抹茶ビール」をお楽しみください。</p>	

「抹茶ビール」番外編：料理長直伝の「家飲みおつまみレシピ」も公開

「抹茶ビール」を提供する 2 店舗の料理長が、手軽に作れて“家飲み”にオススメするおつまみが、「西京チーズ」(クリームチーズの西京漬け)です。

【用意するもの】

<p>クリームチーズ 200g</p>	<p>200g は、一般的なパックの半分程度の量です。</p>
<p>【A】 西京白味噌 200g</p>	<p>上白糖 大さじ 2 みりん 25cc</p>
<p>密閉容器</p>	<p>漬け込みと、冷蔵庫での保存に使います。</p>
<p>キッチンペーパー</p>	
<p>ボウルなどの容器</p>	<p>【A】の材料を混ぜ合わせるために使います。</p>

【作り方】

<p>(1)</p>	<p>ボウルなどに【A】を入れ、上白糖の粒々が無くなり滑らかになるまで、よく混ぜます。</p>
<p>(2)</p>	<p>密閉容器に、(1)の半分くらいの量を移し、平らにならして「味噌床」を作ります。</p>
<p>(3)</p>	<p>クリームチーズにキッチンペーパーを一重に巻き、(2)に載せます。</p>
<p>(4)</p>	<p>(1)の残り半分をクリームチーズの上にかける、チーズが味噌床で覆われるようにします。 フタをしっかり閉め、冷蔵庫で 3～4 日保管します。</p>
<p>(5)</p>	<p>完成！「抹茶ビール」のお供にどうぞ。 そのままでも美味しいですが、クラッカーやフルーツ、生ハムなどと合わせ、カナッペやタパスの素材としてもお楽しみいただけます。</p>

会社創業の年を冠したブランド「1899 (イチハチキュウキュウ)」について

龍名館グループは、創業の年を冠したブランド「1899(イチハチキュウキュウ)」のホテルとレストランを都内で展開しています。地名が「お茶」に由来する「御茶ノ水」で 1899 年に創業し約 120 年、旅館と和食店の営業を通じ、日本文化のひとつである“日本茶”に関わってきました。

「1899」ブランドのレストラン・カフェ 2 店では、急須で淹れるお茶の価値やその文化を発信する目的で、“日本茶”について気軽に学べるイベントを開催しています。これまでに日本茶インストラクターや日本茶鑑定士などの資格を持つ“日本茶のプロ”から、それぞれの茶葉に適したおいしい淹れ方を学ぶ講座や、生産地を訪れ新茶の茶摘みを体験するバスツアーを実施してきました。



「お茶」をカジュアルに！新橋・虎ノ門の日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」

旅館を開業して 120 年以上の老舗、龍名館グループが運営する、「CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京)」は、2020 年 2 月 21 日にオープン。

お茶がテーマのブティックホテル「ホテル 1899 東京」の 1 階にある日本茶専門カフェです。「街の茶屋で、ゆるやかな時間を日常に」をコンセプトに、産地から厳選した日本茶（抹茶やほうじ茶、和紅茶）を使った、スイーツやパン、ラテなどのドリンクを提供しています。



「チャヤ 1899 東京 (CHAYA 1899 TOKYO)」 概要

住 所	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1			
交 通	「御成門駅」徒歩 6 分、JR「新橋駅」徒歩 10 分、「大門駅」徒歩 10 分 ほか			
営業時間	11:30～21:00 ※当面の間、営業時間は 17:00 まで、土曜・日曜・祝日は休業			
電 話	03-3432-1890	H	P	1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/

日本茶を「淹れる」「食す」レストラン「レストラン 1899 お茶の水」について

「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (レストラン 1899 お茶の水)」は、2014 年 8 月 1 日にオープン。「ミシュランガイド東京」に 6 年連続掲載の小規模高級ホテル「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、「飲むお茶」と「お茶料理」、「お茶スイーツ」を提供しています。



「レストラン 1899 お茶の水 (RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU)」 概要

住 所	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 (ホテル龍名館お茶の水本店 1F)			
交 通	JR「御茶ノ水駅」から徒歩 3 分、東京メトロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩 1 分			
営業時間	ランチ 11:00～14:00、カフェ 14:00～16:30、ディナー 17:30～23:00 ※日・祝は～22:00 ※当面の間、ディナータイムの営業は 22:00 まで、日曜・月曜・祝日はディナーのみ休業			
電 話	03-3251-1150	H	P	https://1899.jp

——— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ ———

(株)龍名館 広報担当 山口・濱田(はまだ) TEL:03-5298-2988 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp
 広報事務局(Clover PR 内) 富田、福本、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net