

**新茶の季節！都内の日本茶カフェと日本茶レストランでフェア開催
新茶を使用した「モクテル」「アフタヌーンティープレート」が初登場
新茶ラテ・ソーダや、“淹れ方”で風味が異なる新茶飲み比べセットも発売
“急須でお茶”を楽しむ若者が増える中、新しい日本茶の楽しみ方を提案**

創業123年のホテル・レストラン運営の老舗、龍名館グループは、新茶づくりの「新茶フェア」を、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」で開催します。期間は、2022年5月1日(日)から6月30日(木)までです。新茶3種と新茶のラテやソーダ割り、山椒やレモンを使った新茶のモクテル(ノンアルコールカクテル)、新茶の茶葉を使ったアフタヌーンティープレートなどを提供します。両店ともに、店内およびテイクアウトメニューを用意します。

「茶バリエ」が茶葉に合わせ急須で淹れる新茶を！ラテやソーダ割りの新鮮な飲み方も提案

新茶は、静岡県産の「やぶきた」、狭山(埼玉県)産の「ふくみどり」の2種を用意し、温・冷(税込・各650円〜)で提供します。(価格は店内販売価格、以下同じ)

また、味、香り、色合いのバランスを考え厳選した6つの産地の茶葉を独自にブレンドした深蒸し煎茶「六煎茶」の新茶(同700円〜)も用意します。

お茶は、店舗専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が急須で淹れます。カウンターで茶釜を使い、各茶葉に合わせた温度、浸出時間を調整して、注文を受けてから1杯1杯、丁寧につくります。



「六煎茶」の新茶飲み比べセット
淹れ方による、新茶の風味・色の違いを楽しめる

フェアでは、淹れ方の異なる3種を一度にお試しいただける「新茶 六煎茶 3種飲み比べセット」(同1,000円〜)や「新茶ラテ」「新茶ソーダ」(同・各600円)も提供します。

鮮やかな緑色に初夏を感じる「抹茶のシュークリーム」など9品を一皿に

御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」で販売する、初夏の「1899アフタヌーンティープレート」(同2,300円)は、抹茶をメインに、新茶や季節の食材を使用した和洋9品を一皿に盛り付けます。

イチオシは、新作の「抹茶のシュークリーム」です。抹茶を練りこんだシュー生地は、表面をカリッとした食感に焼き上げました。甘さ控えめのクリームには、サツマイモ、ミルククリーム、抹茶を合わせています。栗の甘露煮、ドライクランベリー、黒豆、おこしをトッピングし、仕上げに抹茶パウダーを振りかけます。



そのほか、「抹茶冷やしぜんざい」や「豆乳濃茶プリンとフルーツのミニパフェ」など抹茶の風味を存分に楽しめるスイーツがプレートに並びます。

セイボリー(塩気のある軽食)として、新茶の茶葉の天ぷらを乗せた大根のべったら漬の「手まり寿

司」、新茶の茶葉と夏野菜を生湯葉で巻いた「夏野菜の生湯葉巻き」、抹茶味噌と出汁巻き玉子を抹茶食パンでサンドした「抹茶玉子サンド」も盛り付けます。新茶の茶葉は、静岡県掛川産[※]です。料理に使用することで、煎茶などで飲む場合と比較して、青菜のような食感や、茶葉そのものの旨味、苦味を感じられます。

※4/14 に発表した報道資料に誤記があり訂正しています

ノンアルで新茶ならではの魅力を楽しむ、「新茶モクテル」

新茶を使ったモクテル(ノンアルコールカクテル)3種も登場します(販売は5月23日(月)から)。

新茶ならではの“爽やかな香り”を表現した「爽(そう)」(同700円、写真左)は、新茶「六煎茶」を山椒やレモン、炭酸水と合わせました。それぞれの爽快感、清涼感が相乗効果を発揮し、新茶らしい爽やかな味と香りが引き出されています。甘みは加えず、素材そのものの味を存分に楽しめます。



(左から)新茶モクテル「爽」「瑞」「新緑」

新茶の“鮮やかな水色(すいしょく)”を表現した「新緑」(同700円、写真右)は、新茶の緑色を引き立たせるために、赤いグレナデンシロップとリンゴジュースを合わせてグラデーションに仕上げました。

新茶の“瑞々しさ”を表現した「瑞(みず)」(同600円、写真中央)は、新茶の旨みを引き出すために、氷出しで15時間浸出した新茶「六煎茶」に、ハチミツと黒蜜で作ったゼリーを合わせました。氷出しならではの重厚な旨み、ハチミツと黒蜜のさっぱりとした甘みのコントラストが楽しめます。

「爽」と「新緑」はテイクアウトも可能で、「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店で販売します。「瑞」は「レストラン 1899 お茶の水」の店内のみで提供します。

コロナ禍以降、若者に“急須派”増、農水省調べ

新型コロナ以降、若者のお茶へのニーズが高まっています。農林水産省の「令和2年度 緑茶の飲用に関する意識・意向調査」結果[※]によると、新型コロナウイルス感染症拡大の前後での、茶葉から淹れた緑茶の飲用頻度が「とても増えた」「少し増えた」と答えた18~29歳は25.9%と、全年代平均を10ポイント以上上回っています。理由の上位3位は「自宅での食事機会が増えた」「自宅でのくつろぎ時間が増えた」「健康志向」となっています。

お茶の製造・卸業の(有)宮野園(埼玉県狭山市)代表で、茶匠(ちやしょう、全国茶商工業組合連合会の認定資格)、日本茶インストラクターの資格を持つ宮野圭司さんは、「自宅で急須で茶葉から淹れるお茶に触れるきっかけができ、改めてお茶の良さや美味しさに気が付いたことと、生活の中の行動が丁寧になったことも関係しているのではないかと述べます。

当社は、「食べる」日本茶なども提案しながら、若い世代に広がるお茶への興味関心をより高めたい考えです。 ※参照元: <https://www.maff.go.jp/j/finding/mind/attach/pdf/index-64.pdf>

<「新茶フェア 2022」概要>

開催店舗	店名: RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (レストラン 1899 お茶の水)
<1>	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)
	提供時間: 平日 14:00~21:00、土日祝 14:00~18:00
	※新茶ラテ、新茶ソーダのみ 11:00~提供

	※営業時間変更の際は HP にてお知らせします ※カフェタイムは、お席のご利用を 90 分とさせていただきます		
開催店舗	店名: CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京)		
<2>	住所: 〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)		
	提供時間: 11:00~17:00 ※営業時間変更の際は HP にてお知らせします		
実施期間	2022 年 5 月 1 日(日)~6 月 30 日(木)		
新茶ドリンク(全 6 種)		税込価格	
		店内	持ち帰り
〈5 月 1 日(日)~6 月 30 日(木)〉			
静岡県産 新茶 やぶきた(温・冷)	日本で一番多く栽培されている品種で、くせが少なくすっきりとした味わいと上品な香りが特徴です	<1> 750 円 <2> 650 円	550 円
〈5 月 16 日(月)~6 月 30 日(木)〉			
埼玉県産 新茶 ふくみどり(温・冷)	キレのある渋みと華やかさを感じる香りが特徴の品種です。特徴を活かすためにお湯の温度や浸出時間を調整して提供します	<1> 750 円 <2> 650 円	550 円
〈5 月 23 日(月)~6 月 30 日(木)〉			
新茶 六煎茶 (温・氷水出し ・冷茶(ロック式))	全国のお茶の中から厳選した 6 種の新茶をブレンドし、強めの甘みが特長	<1> 800 円 <2> 700 円	600 円
新茶 六煎茶 3 種飲み比べセット	新茶 六煎茶の淹れ方の異なる 3 種を一度にお試しいただけるセットです。淹れ方の違いによる六煎茶の表情の違いをはっきりと楽しむことができます	<1> 1,100 円 <2> 1,000 円	—
新茶 六煎茶セット	新茶 六煎茶に季節のお茶請け 3 品がついた特別なセットです。	<1>のみ 1,100 円	—
新茶ラテ(温・冷)	新茶 六煎茶を濃く浸出し、ミルクに加えたラテ。新茶の濃厚な旨味と軽やかな渋味がミルクの甘味とマッチし、後味も引き締まっています	600 円	600 円
新茶ソーダ	新茶 六煎茶とソーダを合わせた、新感覚のドリンク	600 円	600 円
新茶モクテル 3 種			
販売期間:2022 年 5 月 23 日(月)~6 月 30 日(木) ※(3)は「レストラン 1899 お茶の水」の店内のみ提供			
(1) 爽	新茶ならではの、“爽やかな香り”を表現したモクテル。新茶の香りを引き出すためにお湯で浸出し、急冷することでクリアな飲み口にしました。 新茶 六煎茶を、山椒やレモン、ソーダと合わせることで、それぞれの爽快感、清涼感が相乗効果を発揮し、新茶らしい爽やかな味と香りを引き出しています。甘みは加えず、素材そのものの味を存分に楽しめます。	700 円	700 円
(2) 新緑	新茶ならではの、“鮮やかな水色(すいしょく)”を引き立たせたモクテル。 新茶の緑色を引き立たせるため、赤い色のグレナデンシロップとリンゴジュースを合わせてグラデーションに仕上げました。甘みとほのかな酸味が新茶と合わさり、豊かな味を楽しめます。	700 円	700 円

(3) 瑞	新茶ならではの、“瑞々しさ”を表現したモクテル。新茶のもつ旨みを引き出すため、氷出しで 15 時間浸出したお茶の液体を使用しています。 新茶 六煎茶の氷出しとハチミツと黒蜜で作ったゼリーを合わせました。氷出しならではの重厚な旨み、ハチミツと黒蜜のさっぱりとした甘みのコントラストが楽しめます。	<1>のみ 600 円	—
「1899 アフタヌーンティープレート」 2,300 円(税込)			
販売期間:5 月 1 日(日)~6 月 30 日(木)※「レストラン 1899 お茶の水」のみカフェタイム(14:00~18:00)に提供			
抹茶シュークリーム	抹茶を練りこんで焼き上げた生地に、甘さ控えめのクリームを合わせたシュークリーム。クリームには、サツマイモ、ミルククリーム、抹茶を使用しています。栗の甘露煮、ドライクランベリー、黒豆、おこしをトッピングし、仕上げに抹茶パウダーをかけました		
豆乳濃茶プリンとフルーツのミニパフェ	豆乳をベースにした甘さ控えめの自家製濃茶プリンに、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、パイナップル、抹茶生クリーム、抹茶パウダーを重ねたミニパフェ ※パイナップルは、仕入れ状況によりオレンジに変更となる可能性があります		
抹茶冷やしぜんざい	抹茶と甘酒を組み合わせた、ほろ苦くも優しい甘さのぜんざい。白玉、アンズ、抹茶あられ、ハチミツをベースに黒蜜を合わせたゼリー、ラズベリーをトッピング		
抹茶タルト 抹茶のオレンジジュ ット添え	抹茶と豆腐を使いヘルシーに仕上げたチョコレートタルトに、黒豆、クルミの飴煮をトッピング。ドライオレンジに抹茶チョコレートをコーティングし、ナッツ、フランボワーズをトッピングした「オレンジジュ」を添える		
季節の果物	キウイ、パイナップル、チェリー、トマトのほうじ茶蜜漬けなど ※仕入れ状況により、種類が変更となる可能性があります		
夏野菜の生湯葉巻き	夏野菜(オクラ、キュウリ、アスパラ、ズッキーニなど)、エビ、オリジナルの抹茶クリーム、新茶の茶葉を生湯葉で巻きました。茶葉のほろ苦さと、抹茶クリームのさわやかさが野菜の味を引き立てます ※仕入れ状況により、夏野菜の種類が変更となる可能性があります		
手まり寿司 新茶の天ぷら乗せ	ほうじ茶で炊いた茶飯で作る酢飯に、大根のべったら漬けを乗せた手まり寿司。新茶の茶葉を天ぷらにしてトッピング		
抹茶玉子サンド	出汁巻き玉子と抹茶味噌を、抹茶パンでサンド		
濃茶アイス	京都府産一番茶のみを石臼で丁寧挽いた上質な抹茶を使用したアイス		

＜レストランについて＞

「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 2015 年から 7 年連続掲載の、全 9 室のジュニアスイートルームでもてなす小規模高級ホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」(2021 年 7 月~当面の間休館)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。

カフェ営業では、店舗専属のお茶の専門家「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、各茶葉に合わせて浸出時間を変え、茶を淹れます。厳選した日本茶 15 種に加え、日本茶をアレンジしたラテやティーソーダも、一杯ごとに手作ります。

抹茶タルトやほうじ茶アイスなどの“お茶スイーツ”も好評です。ランチでは、“抹茶味噌”で味わう鯛茶漬けや、ほうじ茶で炊いた茶飯、“抹茶豆乳”で作ったポタージュ等を揃えます。夜は煎茶で香り付けしたローストビーフや茶葉を練りこんだソーセージ、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店内 32 席と屋外テラス 22 席（通常時、店内 48 席とテラス 32 席）を設けています。



左から、定番人気の「1899 お茶パフェ」と「1899 抹茶タルト」

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〉14:00～18:00、〈ディナー〉18:00～21:00 ※当面の間、土日祝のディナータイムは休業 ※営業時間変更の際は、HPにてお知らせします		
電話	03-3251-1150	HP	https://1899.jp/ochanomizu/
Instagram	instagram.com/1899_official/	ハッシュタグ	#RESTAURANT1899OCHANOMIZU

<日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」について>

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、抹茶やほうじ茶、和紅茶など、日本茶のスイーツやパン、ラテなどを提供しています。

住 所	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)		
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		
開 業 日	2020 年 2 月 21 日(金) ※リニューアル		
営業時間	11:00～17:00 ※営業時間変更の際は、HPにてお知らせします		
フロア概要	店内 38 席 ※当面の間、19 席での営業	電話	03-3432-1890
ホームページ	https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/		

——— 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 渡邊・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、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net