

# 東京の島々をつなぐ、ユニークな椿のコラボレーション 大島・利島「椿」× 椿山荘「椿フェア」



2012年1月28日(土)～3月3日(土) 一部店舗で期間変動あり

藤田観光株式会社が運営する施設、椿山荘は、伊豆諸島・小笠原諸島の認知向上と産業の活性化を目的とした「東京愛らんど応援隊」のメンバーです。開園60周年の節目に当たる今年、二万坪の日本庭園に咲く100種類1000本の椿と、伊豆諸島、大島・利島(としま)の椿の魅力を活かしたユニークなコラボレーション活動が実現致します。

## ① 椿の花と椿油 ～食材のコラボレーション～

椿油は髪やお肌につける化粧品、というイメージが強いですが、椿山荘の調理チームが椿の特徴を研究し、試作を重ねた結果、「食材としての椿」を多様なメニューでご紹介できるようになりました。大島産の椿の花びらを使用したジャム、生産量日本一を誇る利島産の椿油などをメニューにちりばめています。是非この機会にご賞味下さい。

### ● 椿まつりランチビュッフェ 1月28日(土)～3月3日(土) 各日11:30～13:00

大人4,000円・小学生2,500円・幼児(3歳～)1,500円 税込・サービス料込

季節の和洋ビュッフェ。お食事会場では椿に関するパネル展示もごさいます。色とりどりの椿が咲く早春の庭園散策とあわせてお楽しみ下さい。

オードブル: 自家製マリネサーモンとレモンツバキオイル春色紅芯大根 シャキシャキ彩り野菜と共に

スー プ: 具たくさん健康野菜スープに椿油の香りを添えて

パ ン: 椿油を使用したフォカッチャ

デ ザ ー ト: 大島の藤倉学園で手作りされた椿の花びらジャムを挟んだマカロン

椿油を使ったロールケーキ、  
椿油でカラッと揚げた椿山荘饅頭 ほか



【特典】愛らんどナビゲーター野口逢里さんデザイン(右)のエコバックを先着2,000名様にプレゼント

#### 【取材に関するご案内】

1月28日(土)11時利島村村長、JA担当者が、2月18日(土)大島よりあんこさん(1名)が来場致します。

取材をご希望の方は調整させて頂きます。(担当:東京愛らんど応援隊広報事務局 03-3470-2573 鈴木真理)

### ● 料亭「錦水」～白妙会席～ 21,000円 税込・サービス料別 2/1(水)～3/15(水)

前菜: 椿油で揚げた「公魚(わかさぎ)」みじん粉揚げ (利島産椿油使用)

2月3日(金)12時より開催される錦水賞味会(12,000円)では、デザートに大島の椿の花びらジャムを用いた水菓子が振舞われます。

### ● 料亭れすとらん「花車」～乙女椿～ 6,300円 税込・サービス料別 2/1～3/15

口取: 椿油で揚げた蒔の臺(ふきのとう)田楽

水菓子: 大島の椿の花びらジャムを用いて



## ●石焼料理「木春堂」～利島のつばき～ 7,000円 税込み・サービス料別 2月1日(水)～3月15日(水)

通常は8,400円の茶釜会席料理を椿フェア開催期間限定メニューとして特別に7,000円でご提供致します。

利島の椿油をブレンドしたオイルで、和牛や魚介類、季節の野菜、饅頭をお客様の目の前で揚げます。

このほか、季節の石焼会席3コースの中にも1～2品ずつ椿油を使ったメニューを採用。「京野菜椿油を使った白身魚のカルパッチョ」や「椿油で揚げた海老芋の揚げ出し」、「椿油で揚げた公魚(わかさぎ)の南蛮漬け」をご用意しました。



## ●そば処「無茶庵」～美鈴～ 3,950円 税込み・サービス料込 2月1日(水)～3月15日(水)

コース料理の中の季節揚げ物に、椿油をブレンドしたオイルを使用。

## ●フランス料理「カメリア」～カメリア(椿)と京の幸のマリアージュ～

ランチ5,000円 デイナー10,000円 税込み・サービス料込

コース料理の前菜に、利島の椿油を採用。

前菜：厳冬の北海道より蝦夷鹿肉のテリーヌ 京水菜と椿オイル  
ほか、パンを椿の花びらジャムでお楽しみ頂けます。



このほか、椿山荘ロビースペースにて、大島・利島の椿や観光に関する展示パネルコーナーがございます。

## ②「島椿」パッケージデザインリニューアルプロジェクト×椿山荘

20年以上にわたり、日本全国のお客様に愛されてきた利島の「島椿」。(1,575円 100ml JA東京島しょ利島店)。東京デザイン専門学校の協力のもと、若い人々にも受け入れられるパッケージデザインにしようとしてデザインを考案。現在、リニューアルパッケージ案が5案に絞り込まれました。椿山荘の椿フェア期間中は現在のパッケージに加え、新規5案の試験販売を行います。



「椿まつりランチビュッフェ」来場のお客様にはお気に入りのデザインへの投票にご協力頂きます。

**【特典】**:リニューアルパッケージ候補商品をご購入頂いたお客様には、利島の椿油クッキーを贈呈。

**【取材に関するご案内】**1月28日(土)椿フェア初日にはデザインに関わった東京デザイン専門学校の担当が来場する予定です。(インタビュー取材の調整が可能です)



リニューアルパッケージ案考案者  
東京デザイン専門学校

- ①植田 皓生(うへだ こうき)
- ②森本 靖菜(もりもと せいな)
- ③韓 紐志(はん ゆじ)
- ④田中 杏海(たなか あずみ)
- ⑤三浦 修一(みうら しゅういち)

リニューアルパッケージの「島椿」商品をご購入頂いた方には、利島の方々が1点1点手作りした特製の紙袋に商品をお入れして、心をこめてお渡し致します。

# 伊豆大島 第57回「椿まつり」 1月29日(日)～3月18日(日)



都心の椿を五感でお楽しみ頂いた後は、現地東京の島で実物を体感してみたいはいかがでしょうか。

伊豆大島が椿一色に染まる恒例の「椿まつり」はご家族友人皆で楽しめるイベントや特典がもりだくさんです。



- 椿のスタンプラリー(地図の椿の花マークがスタンプ押印場所)  
島内3か所以上スタンプを押した方に抽選で素敵な商品をプレゼント。

## 【元町港地区】

- 椿の花びら染め体験教室(出帆港船待合所/土・日・祝 10:00～16:00)  
ハンカチやスカーフなどを美しく染め上げます。

## 【大島公園地区】

- 椿の女王コンテスト(大島公園椿プラザ 2月11日土曜日10:00～)  
伝統衣装あこ娘になった参加者の中から可憐な椿の女王を選出!

伊豆大島「椿まつり」お問合せ先 大島観光協会:04992-2-2177

地図協力:東海汽船

## 取材お申込み ご返信票

返信先FAX番号 03-3470-2557

御社名/御媒体名	
御所属/御芳名	
TEL/FAX番号	/
取材希望日時	月 日 / 時間 :
取材希望内容	読者プレゼントなどの特典付加のご相談も可能です。

イベントに関する取材お申込・お問い合わせ先 「東京愛らんど応援隊」広報事務局(株)BMC内  
〒107-0052 東京都港区赤坂9-5-27乃木坂ミツビル2F  
担当:鈴木真理、進通綾乃 TEL.03-3470-2573 FAX.03-3470-2557 <http://islands-love.com/>

お客様からのお問合せ先、ご予約先 「椿山荘予約センター」  
TEL.03-3943-5489 (受付時間 9:00～21:00) <http://www.chinzanso.com/>