

報道関係者各位

2023年5月2日



## 欧米で健康や美容に敏感なセレブに大人気のKOMBUCHAをWらしくMIXup! 「W OSAKA ORIGINAL CRAFT KOMBUCHA」

～老舗茶専門店が開発のW大阪特製クラフトコンブチャを、アフタヌーンティーやテイクアウトで～



「W OSAKA ORIGINAL CRAFT KOMBUCHA」(イメージ)

ラグジュアリー・ライフスタイルホテルW大阪(所在地:大阪府中央区南船場4丁目1番3号、総支配人:近藤 豪)は、2023年5月16日(火)～7月15日(土)まで、株式会社つぼ市製茶本舗(大阪府高石市)が独自製法で開発したW大阪特製のKOMBUCHAを使用したアフタヌーンティーやテイクアウトメニューを、ホテル1階「MIXup(ミックスアップ)」にて提供いたします。

### **欧米で健康や美容に敏感なセレブに大人気のKOMBUCHA**

コンブチャとは、お茶を発酵させた植物性の発酵ドリンクで、日本では1970年代に”紅茶キノコ”という名前でブームになりました。お茶にスコビーと呼ばれる菌種と砂糖を加えて発酵させ、その過程で生まれる成分が様々な健康効果をもたらすと期待されて、スーパーフードの一種として注目されてきました。海外では10年ぐらい前からロサンゼルスやハワイなどのヘルシー志向のセレブが多いエリアでブームに火がつき、今では様々な種類やフレーバーのコンブチャが販売されています。

### **茶の湯文化発祥の地・堺で創業の老舗専門店がW大阪オリジナルのKOMBUCHAとJUNTEAを開発**

日本ではまだ馴染みの薄いKOMBUCHAを、大阪堺市で創業し170年あまりの歴史を誇るつぼ市製茶本舗がたちあげた新ブランド「TSUBOICHI TEA PLACE」がプロデュース。経験豊かな茶鑑定士とプロフェッショナルチームが、W大阪だけのために“W大阪オリジナルクラフトKOMBUCHA”を開発・製造しました。

さらに、JUNTEA(ジャンティー)と呼ばれる、緑茶に非加熱の蜂蜜を加えて発酵させたKOMBUCHAの別種も初お披露目。日本の緑茶をレシピに使用するにも関わらず、未だ日本で製造し販売されてこなかったジャンティーを“W大阪オリジナルクラフトJUNTEA”として、特別に製造いたしました。

**TSUBOICHI TEA PLACE こだわりの独自の醸造プロセス**

茶葉選びと同じくらいの時間をかけて、独自の醸造プロセスを開発。微生物の働きによる発酵過程はコントロールが難しいため、一度に発酵させず、発酵のプロセスを3段階に分けて役割を分担させ、茶葉とKOMBUCHA特有の酸味とフルーティーさのベストマッチを実現することに成功しました。

**■「W OSAKA ORIGINAL CRAFT KOMBUCHA」(W大阪オリジナルクラフトコンブチャ)概要****●アフタヌーンティー**

期 間	2023年5月16日(火)~7月15日(土)
場 所	アート・ペストリー・バー「MIXup」(1階)
時 間	11:30~/ 12:30~/ 13:30~/ 14:30~/ 15:30~/ 16:30~ ※各90分制
料 金	お1人様 3,900円

**メニュー内容****<ウェルカムドリンク>**

W大阪オリジナル水出し新茶

※期間中、ご来店の全てのお客様に、茶鑑定士がW大阪のためだけに厳選した鹿児島直送の新茶を水出しでご提供します。

**<スイーツ>**

KOMBUCHAローズヒップ&ハイビスカス ブレンドオレンジ葛餅 ヨーグルトソルベ

KOMBUCHA銀豪ジャスミンのジュレ フロマーージュブランクリーム

抹茶のオペラ

抹茶クリームとバイクドチーズケーキ

抹茶のテリーヌ

マドレーヌ

**<セイヴォーリー>**

海老カツミニバーガー 沢庵のタルタルソース

フォアグラのフラン ローズヒップ&ハイビスカスのソース

※要予約。

※MIXupブレンドティーなど12種類のティーセレクション、バリスタ厳選カフェセレクションのフリーフロー付き。

**●クラフト KOMBUCHA メニュー****<ドリンク> ※ノンアルコール**

・W大阪オリジナル クラフトローズ&ハイビスカスKOMBUCHA(ソーダ割りまたはロック)	1,200円
・W大阪オリジナル クラフトカカオニブKOMBUCHA(ソーダ割りまたはロック)	1,200円
・W大阪オリジナル クラフトJUNTEA(ソーダ割りまたはロック)	1,200円
・抹茶フロート	1,350円

**<スイーツ> ※イートイン限定**

・オレンジとパッションフルーツのパフェ(KOMBUCHA 銀豪ジャスミンのジュレ)	2,700円
・KOMBUCHA 和紅茶やまなみ(メロン、抹茶とライム和紅茶やまなみのソース)	1,800円

**●To Go メニュー(テイクアウト)**

・W大阪オリジナル クラフトローズ&ハイビスカスKOMBUCHA(200ml)	2,300円
・W大阪オリジナル クラフトカカオニブKOMBUCHA(200ml)	2,300円

※すべて、税・サービス料15%込。

※写真はすべてイメージです。

※メニュー内容や提供時間は予告なく変更となる場合があります。



クラフト KOMBUCHA ドリンク(イメージ)



MIXup 店内

予 約 電話 : 06-6484-5812(レストラン予約)  
E-mail: [w.osaka.restaurantreservations@whotels.com](mailto:w.osaka.restaurantreservations@whotels.com)  
<https://mixup.wosaka.com>

公式サイト: [wosaka.com](http://wosaka.com)  
Instagram: [instagram.com/wosakahotel/](https://www.instagram.com/wosakahotel/)  
Facebook: [facebook.com/WOsakaJPN](https://www.facebook.com/WOsakaJPN)

###

### W 大阪について

マリオット・インターナショナルのラグジュアリー・ライフスタイルホテルブランド「W」の日本初進出ホテルとして、2021年3月16日、大阪市の本通りである御堂筋沿いに開業。ひと際目を引く黒を基調としたシンプルでスタイリッシュな外観は、大阪市出身の世界的建築家 安藤忠雄氏がデザインを監修しました。鮮やかなネオンがきらめくエネルギッシュな大阪の街や日本の文化、歴史にインスパイアされたホテルの内部には、目を見張る色遣いや仕掛けを施した遊び心あふれる空間が広がっています。50室のスイートルームを含む全337室のゲストルーム、6つのバー&レストラン、スパ、フィットネス、屋内プールやバンケットルーム、そして「Whatever/Whenever®」を代表とするWならではの品質でユニークなサービスで、W大阪ならではの体験をご提供します。W大阪は、泊まるだけのホテルでない“目的地となるホテル”を目指します。

### W ホテルワールドワイドについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドのひとつであるWホテルは、ニューヨークの大胆な発想と24時間眠らない街の文化の下に誕生以来、およそ20年に渡り、ホスピタリティシーンでセンセーションを巻き起こし、そのあり方を再定義してきました。世界各地に広がりつつあるWホテルのネットワークは、現在60軒以上を展開し、どこへ進出しても意表を突くWホテルは、ラグジュアリーに関する既成の概念を飛び越えて新たなホテルブランドを生み出してまいります。Wはゲストが持つ、思い切り楽しみ、日常の繰り返しに反発したいという強い願望に火をつけ、ゲストの生への渴望を解き放つことを目指しています。当ブランドの刺激的なデザイン、Wを象徴する“いつでもどんなことでも”(Whenever/Whatever)に対応するサービス、そして活気あふれるリビングルームがもたらすゲスト体験は、模倣されることもありますが、Wに追い付くことはできません。革新的でインスピレーションに富み、逃れられないほどの熱気に満ちたWが、各地の最新情報を知りたい、もっと見て感じて遠くまで行きたい、夜も遅くまで楽しみたいというあくなき欲望をサポートいたします。Wホテルについての詳しい情報は、<https://w-hotels.marriott.com/ja-JP/>またはTwitter、Instagram、Facebookをご覧ください。Wホテルワールドワイドは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy™(マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[marriott.com](http://marriott.com)をご覧ください。

問い合わせ先:

W 大阪 マーケティング & コミュニケーションズ

ディレクター 渡邊 綾子、マネージャー 小笹 朋美、コーディネーター 橋野 茜

TEL: 06-6484-5676

E-mail: [Ayako.Watanabe@whotels.com](mailto:Ayako.Watanabe@whotels.com) / [Tomomi.Ozasa@whotels.com](mailto:Tomomi.Ozasa@whotels.com) / [Akane.Hashino@whotels.com](mailto:Akane.Hashino@whotels.com)