

報道関係各位

2025年12月15日

今村茶園「霧島茶 特上煎茶」、うなぎ割烹 恵比寿亭で提供開始 ～九州産のうなぎの食後に、霧島の至福の一杯を～

霧島の大自然と伝統を受け継いだ今村茶園（所在地：鹿児島県霧島市、代表：今村広嗣）は、埼玉県上尾市に店を構える老舗「うなぎ割烹 恵比寿亭」（所在地：埼玉県上尾市、四代目：宮島真亜久、以下：「恵比寿亭」）にて、「霧島茶 特上煎茶」を12月15日（月）より提供開始いたします。



■日本の食文化を象徴する存在である「うなぎ」と「日本茶」

日本の食文化を象徴する存在である「うなぎ」と「日本茶」は、近年、世界的な健康志向やサステナブルな価値観の広がりを背景に、その価値があらためて見直されています。抹茶や煎茶は欧米・中東・アジア各国で需要が拡大する一方、うなぎをめぐってはワシントン条約（CITES）を背景に、資源の保全と持続可能な利用という観点から、国産うなぎのあり方が注目されています。

こうした時代の流れを受け、日本の食文化を支えてきた作り手や料理人が、それぞれの立場から「次の世代へ何をどうつないでいくのか」という課題に向き合う中で、本取り組みが生まれました。

■国産うなぎと、霧島の自然が育てたお茶

恵比寿亭では、国産うなぎを中心に、その時々で良質な産地の味を大切にしながら、うなぎ料理と向き合っています。その中でも日頃から扱っている九州産鰻と、同じ九州の自然が育てた今村茶園の特上煎茶が、食後の一杯としてひとつにつながる本取り組みは、今村茶園にとっても、日本の食文化の新たな表現を考える機会となりました。



■うなぎ割烹恵比寿亭 四代目店主・宮島真亜久コメント

「うなぎは、日本の大切な食文化ですが、ワシントン条約をめぐる議論など、資源を守るという視点も年々強くなっています。私たちは日本各地のうなぎを始め、九州産のうなぎも取り扱いながら、持続可能で誇れるうなぎ文化を次の世代につないでいきたいと考えています。その中で、同じ九州の土地で育った霧島のお茶が、食後の一杯として自然に繋がることに、大きな意味を感じています。」



■今村茶園 代表・今村広嗣コメント

「お茶は、日本の食文化において欠かすことのできない存在であり、単なる飲み物ではなく、料理の時間を締めくくる“最後の一筆”的な存在だと思っています。霧島の自然の中で育ててきたこの特上煎茶が、うなぎ割烹恵比寿亭様のうなぎの味わいと並ぶことで、食後のひとときがより深く、穏やかなものになれば嬉しく思います。」



■うなぎ割烹恵比寿亭について

埼玉県上尾市にて、創業 100 年を超える歴史を誇る「恵比寿亭」は、古き良き日本の料亭文化を今に伝える老舗うなぎ割烹です。先代より受け継がれた職人の技により、国産うなぎを丁寧に捌き、秘伝のたれで香ばしく焼き上げる伝統の味わいを守り続けています。現在は四代目当主のもと、格式を大切にしながらも時代に寄り添う工夫を重ね、祝いの席や特別な会食、地域の集いの場としても長く親しまれてきました。「上尾の笑顔を、またここで。」という言葉をブランドコンセプトに、これからも味とおもてなしの心を未来へと受け継いでまいります。



【店舗概要】

住所 : 〒362-0037 埼玉県上尾市上町一丁目 5-19
TEL : 048-771-0138
営業時間 : ランチ 11:00 – 14:30 (L.O. 14:00)
ディナー 16:30 – 21:00 (L.O. 20:30)
公式ウェブサイト : <https://www.evistei.com>
Instagram : <https://www.instagram.com/evisageo/>

■今村茶園について

「今村茶園」は、鹿児島県霧島市に位置し、霧島連山の豊かな自然環境下で様々な種類のお茶を栽培・加工している茶園です。数世代にわたり、日本茶及び紅茶の製造を手がけ、地元霧島で育つ茶葉の独特的な品質と味わいを追求しています。伝統的な製法を守りつつ、品質向上のための新しい技術も取り入れており、霧島で生産される「霧島茶」は、その独特的な品質と味わいで、「全国茶品評会」などで高い評価を受けています。「今村茶園」は、お茶の豊かな歴史と文化を尊重し、お茶を通じて、霧島の素晴らしいと豊かな自然の魅力を多くの方々に伝えたいと願っています。



【会社概要】

名称 : 今村茶園
住所 : 〒899-5113 鹿児島県霧島市隼人町嘉例川 655-15
公式ウェブサイト : <https://www.imacha.jp/>
Instagram : https://www.instagram.com/imacha_kirishima/