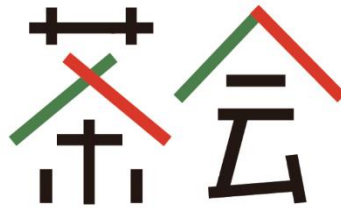


日本一のバーテンダー藤井隆と大人気ケータリングのchiobenが考案！
ユージさんも絶賛、生茶と楽しむ「和」のクリスマスパーティ



Xmas Party by Namacha



2017年12月8日(金)、麒麟ビバレッジ株式会社は、「麒麟 生茶」がプロデュースする“和”のクリスマスパーティ、「茶会 Xmas Party by Namacha」を生茶が運営するお茶の体験施設「お茶のいろは by Namacha」にて1日限定で開催しました。

本イベントでは、「生茶×クリスマス」をテーマに、ドリンク、フード、ツリーなどのクリスマス定番コンテンツを日本式にアップデートして提供。

さらにゲストとしてタレントのユージさんをお招きし、お茶で楽しむ「クリスマス茶会」を体験していただきました。

当日は、シャンパングラスに注いだ生茶での乾杯からスタート。

日本一のバーテンダー、藤井隆さんが考案した、生茶や微粉碎茶葉を使ったドリンクを片手に、大人気のケーキリング「chioben（チオベン）」オリジナルのクリスマスフードを楽しみました。

アメリカでもクリスマスによく飲まれるというエッグノックと生茶の微粉碎茶葉を組み合わせたオリジナルカクテルを飲んだユージさんは「めっちゃくちゃ美味しい！クリーミーな生茶を飲んでいるようでお茶の香りとマッチしている。本当にオススメ！」と絶賛。

蝦夷鹿料理をメインに、日本の食材や季節の食材をふんだんに使い、華やかに盛り付けられたクリスマスフードには「鹿のクセがなくて食べやすい！エビのしんじょも生茶と合う」と、生茶と一緒に「和」を取り入れて楽しむクリスマスのメニューを満喫していました。

このクリスマスフードは、お茶の葉を使ったデコレーションなど、パーティらしい華やかさと、うまみの特徴の生茶に合う素材の味を生かしたメニューで、参加したお客様からも非常に好評でした。

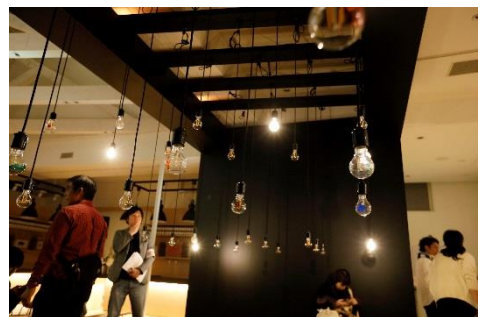


さらに、「茶会 Xmas Party by Namacha」を彩るコンテンツとして、花美術家の日向雄一郎氏がプロデュースし、クリスマスツリーに和の要素を取り入れた「茶箱ツリー」や、茶室をテーマにしたインスタレーションなどが登場。

DIY好きなユージさんも、「見れば見るほどこだわりが詰まっていて、和の文化と洋の文化の両方を絶妙に取り入れて作られている」ということで、和のクリスマスに感心されていたようでした。

和を意識した新しいクリスマスを体験したユージさん。「いつもは洋風なクリスマスだけど、和のクリスマスもいいですね。日本のクリスマスは恋人と過ごすイメージが強すぎる、恋人がいるいないに関係なく、みんなで集まってハッピーに過ごしてほしい！」とマイアミで暮らしていたことがあるユージさんならではの感想も飛び出しました。

生茶はこれからクリスマスに向け、店頭やwebサイトでも生茶に合うクリスマスフードや生茶をアレンジしたドリンクの紹介、さらに2017年12月25日(月)24：00まで実施中の「クリスマス限定生茶箱プレゼント！キャンペーン」を通して、クリスマスにあえてお茶を楽しむ、新たなシーンをご提案してまいります。



■ オリジナルカクテル

【アルコール】

Vin-cha



生茶とワインの融合。
栗とリンゴのフレーバーを添えて。

+ Pear



洋梨とキューカンバーが
茶葉の爽やかさを後押しする。
マティーニスタイルで。

【ノンアルコール】

Queen's egnog



ピスタチオと茶葉が生み出す複層的なハーモニー。
クリスマスドリンク「エッグノッグ」を生茶でアレンジ。

Mulled tea



クリスマスの代表的なドリンク「マルドワイン」を生茶
でノンアルコールドリンクに。
スパイス香るクリスマスドリンク。

<ドリンク監修>

藤井 隆 Ryu Fujii

20歳でバーテンダーのキャリアを始める。神戸、姫路のバーを経て、
2006年より大阪北新地のBar,Kにて勤務。現在に至る。
2011年シンガポールでのエリートバーテンダーコースを卒業。2016年、Diageo Worldclass Japan final優勝。
日本代表としてマイアミでの世界大会Worldclass 2016に出場し、56カ国の選手の中、準優勝。
現在はBar,Kでの勤務の他、国内、海外にて大会審査員、セミナー、カクテルイベント企画、ゲストバーテンダーとして活躍中。

■ オリジナルフード



蝦夷鹿のロティ



鮭の炙り 青山椒ソース



牡蠣と柿の生春巻き



人参のラペ



いろんな大根のソムナム



里芋ブルーチーズマッシュ



えびのしんじょ

その他メニューとして、
キョフテ
乙女りんごのグリル、パテ仕込み
トピナンプルのレモングラスがけ
ルッコラのサラダをご用意

■ オリジナルデザート



お茶とナッツのタルト



微粉碎茶葉のチョコレートテリーヌ

<フード監修>

山本 千織 Chiori Yamamoto

料理人。2011年6月より東京代々木上原でchioben (チオベン) としてお弁当の販売を開始。
主に雑誌やテレビでの撮影現場のお弁当や、スタジオでの料理ケータリング、パーティやレセプションなどを活動の場としている。
著書に『チオベン 見たことのない味 チオベンのお弁当』(マガジンハウス) 来年3月KADOKAWAより新しい料理本を出版予定。

<クリスマス限定生茶箱プレゼント！キャンペーン>

クリスマスデザイン 蘭字のオリジナル「生茶箱」に、
クリスマスにお茶を楽しむ時間を演出する素敵なアイテムを詰めてお届けします。

- ・応募締め切り : 2017年12月25日(月)24:00
- ・応募条件 : Twitterで #生茶クリスマス #クリスマスボックス が付いた
キャンペーン告知のツイートをリツイートして応募。
- ・当選人数 : 抽選で30名様

詳しくはNAMACHA.jpをご覧ください。