



NYの紅茶トレンドや、「サラベス」フードアイテムおすすめペアリングをレクチャー  
**サラベス 大阪店『HARNEY & SONS ティーセミナー』開催**

日時：2019年5月8日（水） 19:00～20:00



ニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」の大阪店では、同じくニューヨーク発祥のティー・ブランド「HARNEY & SONS（ハーニー＆サンズ）」3代目ティーブレンダーEmeric Harney氏を迎えてのティーセミナー『HARNEY & SONS ティーセミナー』（参加費用 2,500円・税込、お土産付）を5月8日（水）に開催します。

「サラベス」では、かねてよりその高い品質と味わいから、ドリンクメニューとして「HARNEY & SONS」ブランドの紅茶を採用しており、『HARNEY & SONS ティーセミナー』は、「サラベス」同様ニューヨークのブランドとして名高い「HARNEY & SONS」とのコラボレーションにより開催されます。

『HARNEY & SONS ティーセミナー』では、「サラベス」人気のアフタヌーンティーセットをお楽しみいただきながら、「HARNEY & SONS」社3代目ティーブレンダーEmeric Harney氏によるセミナーを実施。ニューヨークにおける紅茶の最新トレンドや、「サラベス」メニューとのおすすめペアリングについての教義のほか、サンドウィッチとスイーツに合うペアリングティー2種類の試飲によって、紅茶をより深く、身近に感じていただけるコンテンツを用意。さらにお土産として「HARNEY & SONS」の紅茶と「サラベス」特製焼き菓子をセットにしてお持ち帰りいただきます。

■サラベス 大阪店『HARNEY & SONS ティーセミナー』開催概要

- ・日時：2019年5月8日（水） 19:00～20:00
- ・費用：お一人様 2,500円（税込）／12名様限定 ※要予約
- ・内容：「HARNEY & SONS」3代目ティーブレンダーEmeric Harney氏によるティーセミナー  
「サラベス」アフタヌーンティーセットをお召し上がりいただきながら、2種類の紅茶を試飲  
＜「HARNEY & SONS」の紅茶と「サラベス」特製焼き菓子をセットにしたお土産付＞
- ・店舗：サラベス 大阪店  
（大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ B1F／TEL. 06-6147-7257）
- ・予約：専用サイト（<https://sarabethsosaka.peatix.com/>）より、事前申し込み制にて受付
- ・Facebook： <https://www.facebook.com/sarabethsosaka/>
- ・Instagram： [https://www.instagram.com/sarabeths\\_osaka/](https://www.instagram.com/sarabeths_osaka/)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■ 「HARNEY & SONS」について

「HARNEY & SONS（ハーニー&サンズ）」は、世界のグルメに愛されているティー・ブランドです。英国の紅茶の伝統を基に、ジョン・ハーニーが 1983 年、ニューヨーク郊外にて創業。世界中の紅茶園から厳選された最高級の茶葉のみを使用し、斬新な着想からユニークな創作茶を数々発表。

代表作のホット・シナモン・スパイスを中心に人気を博しています。

紅茶をもっとカジュアルに、スマートに。フルリーフの茶葉をサシェ入りで提供。

マグカップとお湯があれば、いつでもおいしいお茶を楽しめます。

今までの紅茶の常識を超えたフレーバーの組み合わせ。どなた様にもご満足いただける一杯をお届けしたい、それがハーニー&サンズのビジョンです。

紅茶だけでなく白茶や緑茶、ハーブティーまで多彩なラインナップの中から、気分やシーンに合わせたお茶をお選びいただけます。



## ■ 「HARNEY & SONS」3 代目ティーブレンダー Emeric Harney 氏

「HARNEY & SONS」のマスターティーブレンダーであり、

インターナショナル・マーケティング・マネージャー。

創業者 ジョン・ハーニーの孫にあたり、同社 3 代目となります。



## ■ 「サラベス」について

「Sarabeth's（サラベス）」は、ニューヨーク出身の女性サラベス・レヴィーンにより、1981 年ニューヨークのアップパーウエストサイドに創業しました。家族に伝わるレシピで作るフルーツブレッド（果物の甘味をいかした砂糖控えめのジャム）をはじめ、フレンチトースト、パンケーキ、エッグベネディクト、ワッフルなど伝統的なアメリカの朝食メニューの“ヘルシー & リッチ”な味わいから人気です。

レストラン格付けガイド「Zagat」ではニューヨーク No.1 デザートレストランに選ばれ、「New York Magazine」からは“NY の朝食の女王”と賞賛され、多くのセレブリティも足を運び、映画「恋するベーカリー」で主演のメルル・ストリーブに調理指導をしたことでも有名です。

現在はアメリカに 11 店舗、ドバイ 1 店舗、ソウル 1 店舗、台湾 4 店舗、日本国内 5 店舗（新宿／品川／東京／名古屋／大阪）を展開しています。 公式 HP : <http://www.sarabethsrestaurants.jp/>



創業者 サラベス・レヴィーン



NY アップパーウエスト店



代表メニュー  
クラシックエッグベネディクト



フラフイーフレンチトースト

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)