

新宿駅徒歩2分『るるぶキッチン』で日本茶バリスタ監修のスイーツやドリンクを提供！

「富士のほうじ茶『凜茶』フェア」12月3日(金)スタート！

ほうじ茶宣言のまち・静岡県富士市のブランドほうじ茶登場！

～12月12日(日)には「ほうじ茶ペアリングイベント」も実施～

株式会社JTBパブリッシング(東京都新宿区、代表取締役 社長執行役員:今井敏行)は、直営飲食店舗『るるぶキッチン にくたびと』、及び『るるぶキッチン 何方此方(どちこち)』において、静岡県富士市のブランドほうじ茶「凜茶(りんちゃ)」を使った特集フェアを実施します。期間は2021年12月3日(金)から26日(日)の3週間。



『るるぶキッチン』は、「地域」や「食材」を変えながら、その土地の産品を活かしたメニューを開発する「特集フェアメニュー」が特徴です。今回は、静岡県富士市のブランドほうじ茶『凜茶』を使用し、日本茶バリスタ・倉橋佳彦氏が監修したオリジナルスイーツやドリンクを提供します。本フェアメニューは同期間中、浅草のカフェ『FEBRUARY KITCHEN』でもお楽しみいただけます。『凜茶』は、今年6月にほうじ茶宣言をした富士市で育った荒茶の一番茶から更に選び抜いた茶葉で、全体の2%しか商品にならないトップクオリティのほうじ茶です。フェア開催期間中の12月12日(日)には、「富士市のプレミアムほうじ茶ペアリング茶会」と題し、生産者である富士市の若手茶農家団体「茶レンジャー」と、倉橋氏によるスペシャルコラボレーションイベントを開催します。



左：凜茶（ホット）600円 中央：凜茶を使ったフェアメニュー 右：凜茶（水出し専用ティーバッグ）850円と凜茶（アイス）600円

【富士のほうじ茶『凜茶(りんちゃ)』フェアメニュー抜粋(税込)】 ※一部店舗限定のメニューもございます。

■凜茶ティラミス(900円)

マスカルポーネチーズと求肥(ぎゅうひ)が乗った、モチモチとしたユニークな食感が特徴的なティラミス。振りかけられた「凜茶」パウダーが香ばしく、味を引き締めて濃厚ながらすっきりとした味わいです。

■凜茶チャイ(650円)

山椒などスパイスを織り交ぜたほうじ茶のチャイ。スパイス感をミルクが受け止め、ほうじ茶らしいほっとする味わいに仕上がっています。スパイスの効果で内から温まれる、冬にうれしい一杯です。

■ホワイトチョコ凜茶(680円)

ホワイトチョコのkokのある甘さと、ほうじ茶の香ばしい香りで癒される一杯。ラズベリーの甘酸っぱさがアクセントになり、さっぱりとした後味。

JTBパブリッシング

■ 凍茶ラムミルク (650円)

水出しの凍茶、ラム酒、ミルク、黒糖で作られたホットカクテルです。凍茶とラム酒の香りが華やか。ミルクがアルコールをマイルドに包み込み、黒糖のやさしい甘さで飲みやすい仕上がりです。

■ 凍茶レモンソーダ (600円)

凍茶を使ったユニークなレモンソーダです。ほうじ茶の香ばしさ、山椒の爽やかな刺激がおもしろい一杯。凍茶の香りとレモンソーダらしいさっぱりとした味わいで、併せる食事を選びません。

★ 富士のプレミアムほうじ茶ペアリング茶会 ～ほうじ茶宣言のまち・富士市 presents～

12月12日(日)には、富士市を代表するほうじ茶『凍茶』のペアリングイベントを行います。倉橋佳彦氏選定のフードやスイーツと共に、生産者である「茶レンジャー」が直接淹れた『凍茶』(水出し、ホット)をお召し上がり頂けます。ほうじ茶香る贅沢な空間で、バリスタや生産者と一緒に茶トークをお楽しみください。

※各回定員8名の2回制で、お申し込みは以下リンクより事前決済で承ります。

【スペシャルコラボレーションイベントの申し込みはコチラ】

第1回 (13:30～15:00) : <https://rintya.peatix.com/>

第2回 (16:00～17:30) : <https://rintya2.peatix.com/>



日本茶バリスタ・倉橋佳彦氏

【富士のほうじ茶『凍茶』と「茶レンジャー」について】

『凍茶』は、富士市の若手茶農家団体「お茶屋戦隊 茶レンジャー」が手掛けた、市内でトップクオリティの品質を誇る「ほうじ茶」の新ブランドです。静岡県富士市で収穫された一番茶を更に厳選したもののみを使用し、全体からたった2%しか取れない希少な茶葉です。茶レンジャーは富士市の若手茶農家で結成された団体で、市内の子ども達に急須を使ってお茶を淹れる文化やお茶の魅力を伝える活動をしています。そんな茶レンジャーがほうじ茶のおいしさを広めるべく、栽培から目視での茶葉選別、こだわりの焙煎機でのロースト、パッケージングまで全工程に心を込めて手掛けました。大量生産できない、手仕事のみから生み出されたまさに「匠の茶葉」なのです。『凍茶』は富士市内の道の駅など小売店舗の他、ECサイト『るるぶの産直』でもご購入が可能です。

(<https://rurubu.jp/mall/pages/sanchoku.aspx>)



日々茶づくりに励む茶レンジャー



「富士のほうじ茶」のロゴ

【「富士市ほうじ茶宣言」について】

2021年6月3日、富士市は市長による「富士市ほうじ茶宣言」を行いました。富士市は2020年7月から、JTBパブリッシングならびに茶レンジャーと共同プロジェクトチームを立ち上げ、茶業界の活性化を目的にほうじ茶のブランディング事業に取り組んでいます。JTBパブリッシングと富士市は、茶レンジャーの想いの結晶である新ブランド『凍茶』を始めとして、「ほうじ茶」の良さを国内外に広めていくために、本企画を含め、今後も様々な取り組みを実施して参ります。



「富士市ほうじ茶宣言」の様子

<店舗概要>

【店名】 るるぶキッチン にくたびと・酒処 何方此方(どちこち)

【住所】東京都新宿区新宿 4-2-8 るるぶキッチンビルディング

【アクセス】JR/都営/京王線 新宿駅東南口またはミライナタワー口より徒歩2分
地下鉄/都営線 新宿三丁目駅より徒歩4分

【営業時間】

るるぶキッチン にくたびと16:30-23:30(23:00LO)

るるぶキッチン 酒処 何方此方 13:30-23:30(23:00LO)

※感染症拡大防止等のため、営業時間を変更する場合がございます。詳しくはお問合せください。

【定休日】年中無休(※年に数回店休日あり)

【URL】 <https://jtbpublishing.co.jp/service/rurubukitchen.html>

【Facebook】 <https://www.facebook.com/rurubukitchen/>



■1階『酒処 何方此方』について

店内の棚やショーケースに並ぶ『るるぶ』編集者が厳選した各地の産物は、自分へのおみやげやギフトで購入するもよし。角打ちスタイルを活かし、棚から選んだ商品をその場で酒のアテとしてもよし。食のマーケットでありながら、ご当地の美味しい酒や逸品をその場で堪能できる、物販と飲食を融合した新しいスタイルの立ち飲み処です。セレクトされた商品は、北海道から沖縄までその数100以上。お酒にぴったりのおつまみから、各地の地酒、ドリンク、スナック、調味料や加工品まで幅広く集めました。店名の「何方此方(どちこち)」は、どっちこち、また、いくつかあるものの中から選ぶことを意味します。まさに多彩な棚から、どっちにしようか決める楽しみを味わっていただきたい、どこに行こうか考える“旅のきっかけ”の場となってほしいという思いが込められています。アレンジを効かせた王道つまみやオリジナル点心のほか、地域産品を使ったメニューを期間限定にてご用意しています。

■2-3階『にくたびと』について

美味しいお肉料理と各地の産品を活かしたアラカルトメニューをご提供するお店です。3階には半個室を設け、プライベートな空間でくつろぎながら料理を味わうことができます。定番人気のグランドメニューに加え、『特集フェアメニュー』では、期間ごとに「地域」や「食材」を変え、その土地の食材を使って開発したオリジナルメニューをご提供いたします。フェアと連動した店内装飾やポスター、パンフレットの設置、PR動画の放映などを通して地域の情報も発信します。“食”をテーマに地域の「おいしいもの」と情報を同時に展開する『リアルメディア』として地域活性化に貢献してまいります。



【るるぶキッチンビルディングでは、新型コロナウイルス感染予防のため、お客様・スタッフの安全を守る取り組みを行っております】

1. 手洗いの徹底・マスクの着用
 2. ソーシャルディスタンス(できるだけ2mの距離を保つ)の対応
 3. 「3つの密(密閉、密集、密接)」を極力避けた運営
 4. 店内のこまめな清掃・消毒
 5. 従業員の体調管理及びお客様の体調確認 等
- 今後も東京都の感染拡大防止ガイドラインに準じた営業を行ってまいります。

<お問い合わせ先>

JTBパブリッシング ライフスタイルメディア編集部

TEL : 03-6888-7848

E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp