

PRESS RELEASE

株式会社山本山
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



2026年6月4日

「山本山」×「キャプション by Hyatt 兜町 東京」 初のコラボレーション企画

～山本山の「玉露」を使用したオリジナルメニューと玉露テイastingイベントを開催～

株式会社山本山(所在地:東京都中央区日本橋、代表取締役:山本奈未、以下「山本山」)は、「キャプション by Hyatt 兜町 東京」と初のコラボレーション企画を、2026年6月1日(月)～7月9日(木)の期間限定で実施いたします。“人と人、人と街をつなぐ”セレクトサービスホテルであるキャプション by Hyatt 兜町 東京にて、山本山が発明した「玉露」を使用したバーガーやドリンクを提供します。また、6月28日(日)には玉露テイastingイベントを開催。国内外からのお客様に日本茶文化の魅力をお届けするとともに、日常の中で玉露をより身近に愉しんでいただく機会をご提供します。



■ コラボレーション背景

本企画は、キャプション by Hyatt 兜町 東京の客室で提供するお茶として、山本山の商品をご採用いただいていることをきっかけに実現した、初のコラボレーションです。

日本橋に本店を構える山本山は、1690年の創業以来、「おいしいお茶を、多くの方へ」という想いのもと、日本茶文化の発展に取り組んでまいりました。1835年には六代目・山本嘉兵衛が日本茶の最高峰と称される「玉露」を発明し、その豊かな旨みと甘みを持つ味わいを今日まで伝え続けています。

国内外から多くのお客様が訪れるキャプション by Hyatt 兜町 東京との取り組みを通じて、海外のお客様には日本茶文化との新たな出会いを、日本のお客様には普段あまり触れることが少ない玉露の魅力を再発見していただく機会をお届けします。

PRESS RELEASE

株式会社山本山
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



■コラボレーションメニュー紹介

キャプション by Hyatt 兜町 東京のホテル1階ソーシャルハブ「Talk Shop(トークショップ)」において、山本山の玉露を使用した限定メニューをご提供します。テアニンを豊富に含む玉露ならではの甘旨みを、ハンバーガーやカクテルなど洋の要素を取り入れた、新しいスタイルでお愉しみいただけます。

<玉露ポケバーガー 1,980円>

“Burger & Greens”がコンセプトのTalk Shopならではの一品。海苔やだしを思わせる玉露の豊かな香りと奥深い味わいを活かし、魚を主役にした“ポケスタイル”のバーガーです。茶葉をまとめたフライドオニオンに加え、パンズにも茶葉を練り込み奥深い味わいに。ランチタイムには、玉露パウダーをまとったフライドポテトと玉露ディップを添えて提供します。



<玉露コールドブリュー 880円>

ゆっくりじっくり12時間かけて氷から抽出した、玉露のコールドブリュー。低温抽出することで引き出される、やわらかな甘みと滋味あふれる豊かな旨みをご堪能ください。

<玉露エイド 880円>

玉露の茶葉を漬け込んだシロップに、玉露のコールドブリューと炭酸をあわせたドリンク。玉露ならではの旨みやほのかな苦みを感じながら、蒸し暑い季節にも軽やかに楽しめる一杯に仕上げました。

<玉露カクテル 1,500円>

国産ジンをベースに玉露シロップ、マスカルポーネチーズや豆乳などを合わせたデザート感覚で楽しめるアルコールカクテル。仕上げに玉露パウダーをあしらいました。

■コラボレーション特典

2026年6月1日(月)~7月9日(木)までのコラボレーション期間中に、Talk Shopをご利用のお客さまへ山本山の特典カードを配布します。山本山LINE公式アカウントのご登録で山本山オンラインショップに使用できる送料無料クーポンをプレゼント。さらに、お茶と海苔が主役の料理・甘味と物販を提供している「山本山 ふじエ茶房」にてカードをご提示いただくとお会計から10%割引となります(一部商品を除く)。



■玉露テイastingイベント概要

6月28日(日)には、玉露をより深く味わっていただける玉露テイastingイベントを開催します。Talk Shop利用者および宿泊ゲストを対象に玉露の試飲をご提供。また、山本山による体験イベント「山本山とめぐる日本茶の世界 - 玉露と煎茶のテイasting -」を実施。お茶の種類や栽培方法をご紹介しながら、玉露ならではの旨み・甘み・香りと、煎茶の爽やかな風味を飲み比べでお愉しみいただけます。お茶請けには、山本山の海苔せんべいをご用意し、玉露と煎茶を飲み比べながら日本茶の奥深い魅力をご体験いただけます。

PRESS RELEASE

株式会社山本山
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



【開催概要】

- ・ 日時：2026年6月28日(日)
- ・ 会場：キャプション by Hyatt 兜町 東京 1階「Talk Shop」
- ・ 内容：

①玉露試飲 11:00～17:00

②玉露の体験イベント

「山本山とめぐる日本茶の世界 - 玉露と煎茶のテイasting -」
12:00 | 13:00 | 14:00 (各回約20分/定員6名)

- ・ 参加対象：ご宿泊のお客様/Talk Shopご利用のお客様
- ・ 参加費：無料
- ・ 玉露の体験イベント予約方法：TableCheckにて承ります。ご予約は[こちら](#)



※玉露の体験イベントは予約枠と当日参加枠をご用意しております。満席の場合はご参加いただけない場合がございます。

■キャプション by Hyatt 兜町 東京とは

キャプション by Hyatt 兜町 東京は、金融街としての歴史と新しいカルチャーがとけあう東京・日本橋兜町に位置する、“人と人、人と街をつなぐ”セレクトサービスホテルです。東京メトロ茅場町駅徒歩1分、日本橋駅徒歩2分、東京駅からも程近い便利なロケーション。渋谷や表参道、銀座など人気のショッピングエリアや、成田・羽田両空港へのアクセスもスムーズです。

全195室の客室は、機能性と遊び心を兼ね備え、アートを通じて兜町の魅力を表現。旅人とローカルが自然に交わる“まちのリビングルーム”のような存在を目指し、ホテルの中心には誰もが気軽に立ち寄れるソーシャルハブ「Talk Shop(トークショップ)」を設けています。バーガーやクラフトビールを片手に、定期的開催されるイベントに参加したり、偶然の出会いを楽しんだり。日本橋兜町という街の魅力を、あなたらしいスタイルで体感してみてください。

■山本山とは

1690年(元禄三年)、初代・山本嘉兵衛が「宇治の美味しいお茶を、多くの人に味わっていただきたい」という思いのもと、江戸・日本橋に創業。江戸で初めて『青製煎茶』を販売したことで、江戸随一の茶商として知られるようになる。1835年には六代目・山本嘉兵衛が『玉露』を發明。昭和期からは『海苔』の販売を開始するなど、伝統にとらわれず、お茶と海苔を通じた新しい価値を国内外に提供し続けている。

■会社概要

名称:株式会社山本山

本社住所:東京都中央区日本橋2丁目5番1号 日本橋高島屋三井ビルディング 11階

創業:元禄3年(1690年)

代表者:代表取締役 山本奈未(11代目当主)

事業内容:日本茶及び海苔を使用した加工品の企画・販売、飲食店事業

ホームページ:<https://www.yamamotoyama.co.jp/>

■報道関係のお問合せ先

株式会社山本山

PRグループ

担当:竹内、山中

電話:03-3271-3660

Email:kouhou@yamamotoyama.co.jp