2022 年 4 月 19 日
Press Release
報道関係者各位

ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

奇跡のような驚きの甘さ、OSMICトマトとの初コラボレーション
食べて美しさを磨く「OSMICトマトアフタヌーンティー ～Beauty & Healthy～」
New American Grill “KANADE TERRACE”にて 2022 年 6 月 1 日（水）より開始

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地：東京都目黒区 / 総支配人：吉澤真一朗) では、2022 年 6 月 1 日（水）～6 月 30 日（木）の期間限定で「OSMIC トマトアフタヌーンティー～Beauty & Healthy～」を、New American Grill “KANADE TERRACE”にて販売いたします。

まるでフルーツのような甘みとみずみずしさが魅力の「OSMICトマト」(株式会社OSMIC 本社所在地：東京都中央区 / 代表取締役：中川英之）とのコラボレーションによる今回のアフタヌーンティーは、美と健康を後押しするトマト尽くしのメニューをご用意いたします。旬の野菜は、その季節に必要な栄養を豊富に摂ることができ、旨みも最大。メニューはシェフと管理栄養士で監修し、美容と健康に高い効果が期待できる栄養素や食材の組み合わせを取り入れました。

まずご用意するのは、糖度 15 度以上のトマトジュース。砂糖や塩等の添加物はもちろん、水さえも一切加えず、トマトの甘みや旨みだけが凝縮されています。その濃厚な味わいの次に召し上がっていただきたいのは「トマトの鉢植え」です。最初に、鉢に見立てたセロリのガナッシュに乗ったフレッシュなOSMICトマトのそのままの美味しさをお愉しみください。そのトマトの後味と香り高いガナッシュの織りなすハーモニーは、数々のショコラを生み出してきたペストリー料理長が自信をもっておすすめする新しい味わいです。栄養面では、トマトとカカオはGABAを多く含んでおり、美容の大敵であるストレスを和らげ脳の興奮を鎮める効果があります。他にも、セミドライにしたトマトを取り入れた「カッテージチーズとトマトのチーズケーキ」は、高たんぱく低カロリーのカッテージチーズとビタミンEが豊富なドライトマトを合わせることで、互いの栄養素を効率よく摂取することができます。セイボリー 3 種では、よく煮込んだトマト、さっとゆでたトマト、ドライトマトと、調理法を変えトマトの持つ本来の美味しさと栄養を豊富に引き出しました。

お飲物は、10 種類以上からお好きなものを飲み替えられ、中でもおすすめなのは、トマトフレーバーの紅茶、ロイヤルミルクティー、煎茶です。トマトの風味と甘みが活きるようブレンドしたこの時期しか召し上がれないホテルのオリジナルティーです。

また、普段は百貨店など一部の店舗でしか購入できないOSMICトマトの一部商品を、同期間、PATISSERIE「栞杏 1928」にて販売いたします。

この夏は、美と健康を追求しながら罪悪感なく愉しめる“ギルトフリー”なスイーツで、身体の内側から美しさを磨いてみませんか。

■「OSMICトマトアフタヌーンティー ～Beauty & Healthy～」概要

【店舗】 New American Grill “KANADE TERRACE” （ホテル雅叙園東京 1 階）
【期間】 2022 年 6 月 1 日（水）～6 月 30 日（木）
【時間】 14:30～17:30（L.O.）
【料金】 1 名様 ￥5,280（税込・サ別）／グラスシャンパーニュ付 ￥7,150（税込・サ別）
※数量限定となります。

＜メニュー＞

スイーツ：(写真上左から)
バジルと白ワインのジュレ（ポリフェノール）
カッテージチーズとトマトのチーズケーキ（高タンパク質×ビタミン E）
トマトとオリーブのマカロン・サレ（リコピン×オレイン酸）
トマトの鉢植え（GABA）

（写真中左から）
高糖度トマトのコンポート（リコピン）
アボカドとキウイのタルト（ビタミン類×オレイン酸）
ココナッツとバナナのマフィン（ラクトオリゴ糖）
豆乳とヨーグルトのスコーン（大豆イソフラボン×乳酸菌）

セイボリー：(写真下左から)
フォカッチャ 生ハムサンド（天然型ビタミン E×乳脂肪酸）
ミネストローネ（リコピン×ビタミン）
夏野菜のラタトゥイユ（旬野菜の豊富な栄養分）

お飲物：
トマト紅茶 / トマトロイヤルミルクティー / トマト煎茶 / ブレンドコーヒー / アイスコーヒー/ アイスティー / ダージリンティー / アッサムティー / カモミールティー / アールグレイティー/ 酵素発酵茶 La 香寿緑茶（アイス）

【予約・問合せ】 050-3188-7570 (レストラン総合案内 10：00～19：00
【URL】https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/72809

■ 「OSMICトマト商品」販売概要

【店舗】 PATISSERIE「栞杏 1928」（ホテル雅叙園東京 1 階）
【期間】 2022 年 6 月 1 日（水）～6 月 30 日（木）
【時間】 11:00～20:00
【料金】 高糖度フルーツトマト OSMIC FIRST QUEEN ￥2,300～
トマトジュース OSMIC FIRST QUEEN ¥2,300～
※いずれも税込

【ご予約・お問合せ】03-5434-5230 (PATISSERIE「栞杏 1928」 11:00～20:00)

※最新の営業状況は、公式サイトをご確認ください。

■New American Grill “KANADE TERRACE” 内観

新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて
https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786

レストランをご利用のお客様に対する取り組みについて
https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_rest.pdf

OSMICトマトとは

化学肥料を一切使用せず、蟹殻や牡蠣殻など自然のものだけで作った自社開発の土“オスミックソイル”で育てた、旨みと甘みがギュッと詰まった高糖度のフルーツミニトマトです。収穫したすべてのミニトマトを糖度選別機にかけて、一粒一粒、光センサーで糖度の選別をし、糖度別に分け、デパート、スーパー、通販サイトにて販売しています。
2019 年 6 月 26 日に開催された、一般社団法人 日本野菜ソムリエ協会主催の「野菜ソムリエサミット特別企画 トマトグランプリ」でも約 40 種類のトマトの中から総合優勝を獲得いたしました。

URL：https://osmic.info/

ホテル雅叙園東京とは

90 年以上の伝統を受け継ぎ、2,500 点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全 60 室の客室は、80 ㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など 7 つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした 23 の宴会施設、そして東京都指定有形文化財の「百段階段」を有しています。
また、世界 80 カ国、520 軒を超える独立系の小規模なラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World（SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Traveller Made®」に加盟しています。

URL　　：https://www.hotelgajoen-tokyo.com/
Facebook ：https://www.facebook.com/gajoen/
Instagram ：https://www.instagram.com/hotelgajoentokyo/

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 広報担当　旭岡、武
ＴＥＬ：03-5434-3832／ＦＡＸ：03-5434-3147
press@hotelgajoen-tokyo.com