

2022年5月18日

報道関係者各位

博多東急 REI ホテル

お茶発祥の地 福岡で 300 年続く茶舗直伝！
ランチタイムに「急須で淹れる八女新茶」体験



▽公式サイトはこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/hakata-r/guestlounge/>

博多東急 REI ホテル(福岡市博多区博多駅前、総支配人:平井 太郎)では、2022年5月23日より5月27日までの5日間、ランチをお召しあがりいただいた方へ”急須で淹れる「八女新茶」”を提供します。

古来よりお茶と福岡の間には大変深い関係があります。鎌倉時代の高僧栄西禅師が中国からお茶の木を持ち帰り、福岡市聖福寺の境内や背振山に植えたと伝わることから、福岡はお茶の発祥の地とも言われており、その後海外との貿易で富を得た博多豪商がお茶文化を発展させたり、豊臣秀吉が九州平定後の福岡市筥崎宮で茶会を催したりと、お茶との深い関係が現在に伝わっています。

しかしながら、昨今は「マグカップにティーバッグでお茶を飲む」、「お茶と言えばペットボトル」という人も多く、そもそも急須を持っていない家庭も多いと聞きます。

そこで、豊かな日本の文化を見直す為にも、八女新茶を急須で淹れていただき、お茶文化を体験していただくイベントを企画しました。

今回、1716年創業の光安青霞園茶舗の13代目店主の光安伸之さんに協力いただき、味・香・色それぞれの持ち味を味わえる入れ方をホテルスタッフが学んできました。おいしくお茶を楽しんでいただけるよう、入れ方のポイントをホテルスタッフがお伝えします。急須で淹れるお茶は、香り豊かな甘みと旨味が特徴です。ひと手間かけて急須で淹れた伝統のお茶を飲み、ほっと寛ぐ時間をお過ごしください。また、飲んでいただいた八女新茶は当日購入もいただけます。



光安青霞園茶舗と博多東急 REI ホテルは、福岡市が取り組む「博多旧市街プロジェクト」へ参画しており、今後も博多の歴史や伝統と現代社会との調和のため、様々な取り組みを進めてまいります。

【急須で淹れる「八女新茶」提供概要】

■新茶提供日 2022年5月23日～5月27日

■時間 11時30分～13時30分

■内容 食後、急須で淹れる八女新茶を提供

■ランチメニュー

カポナータ

真鯛と菜の花のアクアパッツァ風パスタ

タコライス

スパイシーポークカレー

にく丼

トルティーヤサンド

※各種 テイクアウト 700円(サラダ付)/イートイン 950円(サラダ・フリードリンク・小菓子付)



【光安青霞園茶舗概要】

みつやすせいかにんちやほ
光安青霞園茶舗

所在地 福岡県福岡市博多区中呉服町 8-1

電話番号 092-291-0365

営業時間 9時30分～17時30分 日曜日・祝祭日:休日

※感染拡大防止のため、当面の間、時間短縮営業を行っております

公式ウェブサイト <http://www.mitea.jp>



【ホテル概要】

博多東急 REI ホテル

所在地 福岡県福岡市博多区博多駅前 1-2-23

電話番号 092-451-0109

施設概要 客室数 204室、ゲスト用ラウンジ、自動販売機コーナー

公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/hakata-r>



【新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組み】

東急ホテルズは、お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス(COVID-19)感染拡大防止に向けた取り組みを実施しております。<https://www.tokyuhotels.co.jp/hakata-r/information/64364/>

【お客さまからのお問合せ先】

博多東急 REI ホテル

電話:092-451-0109

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

東急ホテルズ 博多セールスオフィス(博多エクセルホテル東急内)川村/仲/高橋

電話:092-262-6237/メールアドレス:hakata-sales@tokyuhotels.co.jp