

【リニューアルオープン記念】日本茶専門店“伊勢茶mirume”×グラマシースイート  
天皇杯受賞の茶園による新茶5種とほうじ茶5種の飲み比べ  
&  
“伊勢茶mirume”コラボレーションコースが堪能できる特別イベントを開催

## 「“伊勢茶mirume”日本茶飲み比べ×コラボレーションコース」

■ 場所: ストリングスホテル 名古屋1階「グラマシースイート」  
■ 日時: 2026年6月22日(月)11:30~14:00

株式会社ベストブライダル(本社:東京都港区、代表取締役:塚田正之)が運営する、ストリングスホテル 名古屋(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)内、フレンチレストラン「グラマシースイート」は、2026年7月1日(水)にグランドリニューアルオープンいたします。グランドリニューアルオープンに先駆け、6月21日(日)~30日(火)のプレオープン期間中の限定企画として、6月22日(月)に日本茶専門店「伊勢茶mirume」との特別なコラボレーションイベントを開催することとなりました。

本イベントでは、全国の天皇杯受賞茶園による2026年度の新茶5種と、名古屋に根付く伝統的なほうじ茶5種の計10種類の厳選された日本茶を一度に味わい尽くす贅沢な飲み比べをお楽しみいただけます。また、「新茶の産地当てゲーム」では、見事の中された方には“伊勢茶mirume”の「ようかん&水出しティーバック」がセットになった特別なギフトをご用意しております。

飲み比べ後は、“伊勢茶mirume”のお茶とフレンチ料理を掛け合わせ、日本茶の持つ繊細な香りや旨味を活かした前菜や鰻の茶飯などをご堪能いただける「伊勢茶mirumeコラボレーションメニュー」をお召し上がりいただけます。

ホテルの洗練された空間で、日本茶の香りや優しい甘み、日本茶の持つ奥深い世界が織りなす至福のひとときを是非お楽しみください。

※写真はイメージ



▲日本茶飲み比べ/店主:松本壮真(まつもと そうま)



▲“伊勢茶mirume”コラボレーションメニュー

# イベント概要

## 【イベント概要】

### “伊勢茶mirume”のプレミアム飲み比べ&コラボレーションコース

名古屋に深く根付く伝統的なほうじ茶文化と、全国の天皇杯受賞茶園から届いた2026年の瑞々しい新茶を一度に楽しむ、特別な日本茶イベント。グラマシースイートの洗練された空間で、“伊勢茶mirume”とのコラボレーションコースとともに、

奥深い日本茶の世界をご堪能ください。

イベント後半には、「新茶の産地当てゲーム」もご用意。見事的中された方には、“伊勢茶mirume”のようかん和水出しティーバックがセットになった特別なギフトをプレゼント。

※写真はイメージ

■日時:2026年6月22日(月)11:30~14:00

#### ■当日スケジュール:

11:30~12:30 ほうじ茶5種&天皇杯受賞茶5種 飲み比べイベント

12:30~14:00 「伊勢茶mirumeコラボレーションメニュー」コース料理お召し上がり

■予約人数:最大20名様 ※お一人様の予約の場合、相席の可能あり

■料金:※消費税込・サービス料15%別

大人6,600円(飲み比べイベント+コース料理含む)

子供(3~7歳)2,990円(飲み比べイベント+キッズランチプレートを含む)

■HP: [https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend\\_17122/](https://www.strings-group.jp/nagoya/recommend/recommend_17122/)

#### ■飲み比べ内容:

##### <ほうじ茶5種>

##### ①半発酵ほうじ茶

日本茶の茶葉を酸化発酵させた半発酵茶を、軽く焙煎したほうじ茶です。甘い花のような華やかな香りに、優しい焙じ香が重なります。焙じ香は控えめで、繊細で上品な味わいが特徴です。

##### ②白茎ほうじ茶

茎だけを低温でじっくり焙煎し、白くふっくらと膨らませたほうじ茶です。通常のほうじ茶とは異なる、上品で優しい香りが特徴です。さっぱりとした緑茶の風味に、ピーナッツを思わせる香ばしさがああります。

##### ③初摘みほうじ茶

春に初摘みされた一芯二葉の新芽のみを使用した、非常に珍しいほうじ茶です。

玉露の半分ほどしか収穫できない希少で柔らかい茶葉を、低温でじっくり焙煎しています。旨

味が引き立ち、華やかな香りと深い味わいが楽しめます。

##### ④手炒り炭ほうじ茶

職人が鉄窯を使い、伝統製法で手炒りしたほうじ茶です。手炒り時に発生する煙により、炭のようなスモーキーな香りが生まれます。香りは力強く、味わいはすっきり。好き嫌いは分かれますが、飲み続けるとクセになる個性的なほうじ茶です。

##### ⑤砂炒り茎ほうじ茶(カフェインゼロ)

上質な一番茶の茎のみを厳選し、伝統的な砂煎り製法で仕上げたほうじ茶です。

高温の砂による遠赤外線効果で、茎をふっくらと焙じ上げています。強い焙じ香と、茎本来の自然な甘み、鮮やかな琥珀色の水色が特徴です。

##### <天皇杯受賞茶 2026年新茶>

①栢川製茶(鹿児島/2023年度天皇杯受賞)

②宮崎茶房(宮崎県/2002年度天皇杯受賞)

③グリーンワールド八女(福岡/2012年度天皇杯受賞)

④深緑茶房(三重/2006年度天皇杯受賞)

⑤新井園(埼玉/1996年度天皇杯受賞)

■コラボレーションコース内容:(※仕入れ状況によって一部メニュー変更になる場合あり)

【前菜】かんぱちと万願寺唐辛子のプレッセ 伊勢茶mirume「千寿」の香りを纏わせて

【スープ】馬鈴薯の冷製スープと琥珀のゼリー シトラスのアクセント

【お肉】愛知県みかわポークのソテー 季節野菜のガルニチュール 黒胡椒のソース

【御飯】うなぎの蒲焼 伊勢茶mirume「砂入り茎ほうじ茶」の茶飯

【デザート】伊勢茶mirume「和紅茶」のパルフェとジュレ 小夏を添えて

【ひととき】珈琲/紅茶



▲飲み比べイベント特別ギフト  
「ようかん&水出しティーバック」



▲「伊勢茶mirumeコラボレーションメニュー」  
/キッズランチプレート

【店名】1階フレンチレストラン「グラマシースイート」

【営業時間】<ランチ>平日11:30~15:00(L.O. 14:00)/土日祝11:00~15:00(L.O. 14:00)

<ティー>平日/土日祝15:00~17:00(L.O. 16:30)

<ディナー>平日(月~木)17:00~21:00(L.O. 19:30)/金土日祝17:00~22:00(L.O. 20:00)

【電話番号】052-589-0787(レストラン代表)

【HP】<https://www.strings-group.jp/nagoya/restaurant/cafe/>



## 【伊勢茶mirume】

- 営業時間：月～金 11:00～19:00、土日 9:00～19:00
- 所在地：愛知県名古屋市西区那古野1丁目36-57
- 電話番号：052-551-3366
- HP：<https://shinryokusabo.co.jp/>

## 【店主・経歴】

店主：松本壮真（まつもとそうま）

お茶農家の三代目として三重県松阪市に生まれる。大学卒業後には、自身の店を持つことを目標に飲食店に勤務。その後、26歳の時にキッチンカーで開業し30歳で家業を継ぐために父の会社に就職。名古屋店の店長として勤務。メニュー変更を積極的に行い、伊勢茶を楽しんでもらえるお店作りを目指していたが、新型コロナウイルスの影響で名古屋店の撤退が決まり、それに伴って独立。現在の愛知県名古屋市西区那古野に店を構える。

## 【mirumeとは】

株式会社T-BOXが展開する日本茶専門店「mirume」は、日本茶の伝統と革新を融合するカフェ&ストアです。店名の「みるめ」は、茶業界で「若い芽」を意味し、新しいことに挑戦する精神と高品質な茶葉の提供を象徴しています。那古野・四間道に店舗を構える。

mirume  
CHA-NOVATIVE Cafe & Store



店主：松本壮真（まつもとそうま）



▲茶畑／店舗外観・内観

## 【株式会社T-BOXについて】

「日本茶を“特別”から“日常”へ」——超高級茶を競うのではなく、「飲む人を増やす」ことに振り切った日本茶販売・体験設計会社。茶農家三代目として生まれた松本壮真が、市場価格の下落によって高品質な茶づくりの技術が失われていく現状に危機感を持ち、2020年に創業しました。2021年にオープンした日本茶専門店「mirume」は、茶業界で「若い芽」「高品質な芽」を意味する言葉。お茶ビギナーを含む幅広い人に、ちゃんと美味しい高品質なお茶を届けたい——その意思を店名に込めています。社名のT-BOXは「茶箱」を意味し、かつて茶箱が各家庭にあり日本茶が世界へ広がったように、「もっと日常へ、もっと世界へ」日本茶を届けていくための仕組みをつくり続けています。

- ・会社名：株式会社T-BOX
- ・所在地：愛知県名古屋市（那古野・四間道）
- ・代表者：代表取締役 松本壮真
- ・事業内容：日本茶専門店「mirume」運営、卸売・法人提案、お茶の監修（商品／メニュー／提供設計）、商品開発