

NEWS RELEASE

報道関係各位



株式会社 名古屋東急ホテル

〒460-0008 名古屋市中区栄4-6-8

ホテルラウンジでティーセミナーを初開催！
ハンドブレンドの魅力 ～ART OF TEA～

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：斉藤 克弥）は、6月27日（木）、1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」にて、アメリカ ロサンゼルスティーブランド“ART OF TEA”のオリジナルブレンドを体験できるセミナーを開催します。



アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」にて、提供しているアフタヌーンティーセットでは、数多くの種類の紅茶が楽しめ、多彩なラインアップのブランドやフレーバーを取り揃えております。

アフタヌーンティーのお供には欠かせない“紅茶”。そんな紅茶の魅力をより深く知っていただこうと、アトリウムラウンジにて、初めて**紅茶のセミナー**を開催します。

今回のセミナーでは、オーガニック素材の使用や、ハンドメイドで丁寧に作られる、アメリカ ロサンゼルスこだわりのティーブランドである「ART OF TEA」にフォーカスします。

名古屋市内では取り扱っている店舗も少ない「ART OF TEA」。神奈川県より専門の講師を招き、「ART OF TEA」の魅力についての**セミナー**と、実際に**茶葉のブレンド**を体験していただけます。

機械を使用せず、手でブレンドすることにより茶葉を崩さず素材のオイルが染み込んでいく「ART OF TEA」の特徴でもある“**ハンドブレンド**”の特別体験。今回は**7～8種類の茶葉をブレンド**して作る「ART OF TEA」で人気の“**デザートティー**”を作成します。

セミナーの後には、アトリウムラウンジで人気のアフタヌーンティーセットを楽しみください。



アメリカ カリフォルニア州 ロサンゼルスブランドで、最高品質のオーガニック茶葉や紅茶とオーガニックボタニカル（植物）を、世界中の生産農家から直接仕入れ、丁寧にハンドブレンドして作り上げる最高級のお茶を提供。また、95%以上オーガニック素材を使用していることから、商品の多くは認定機関にてUSDA（米国農務省）の認証を受け、同時に日本でも有機JASマークを貼付するなど、社会や環境に優しいプレミアムティーブランドです。





《講師》

世界のお茶マイスター

株式会社 ティーグレース 代表 藤岡 聖子

長年の紅茶好き、そしてオーガニックへの関心も強かったことから、ロサンゼルスで出会った、「ART OF TEA」の輸入販売を開始。「ART OF TEA」のティーマイスター認定を受け、茶葉の販売のみならず、ティーマイスターとして、ホテル、レストランなどで、ティーセミナーの開催や、スタッフトレーニング及びメニュー開発なども手掛ける。



～ 6月のアフタヌーンティーセット ～

- 【上段】 ライチのムース 杏子ソースのせ
レモンバーベナと白ワインのジュレ
抹茶エクレア
ライム香るマカロン
- 【中段】 スコーン（プレーン/ハーブ）
- 【下段】 スモークサーモンのオープンサンド
ハム&チェダーチーズのサンド

◆「ハンドブレンドの魅力 ～ART OF TEA～」 概要

開催日：2019年6月27日(木) ※定員 15名様

スケジュール：11:15～ 受付

11:30～紅茶のセミナー

(「ART OF TEA」の紹介・最新のティーカルチャー・アメリカのティーの歴史・デザートティーに関して・ハンドブレンドの魅力 など)

12:00～ ティーブレンド体験(デザートティー) ※ブレンド体験した紅茶は、お持ち帰りいただけます

12:30～ アフタヌーンティータイム

料金：お1人様 ¥3,788(¥4,500)

※アフタヌーンティーセット(紅茶付)、紅茶のお土産付

場所：1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。



アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」

2018年10月1日に、“水と緑のオアシス”をテーマにリニューアルオープン！

水のせせらぎと窓から差し込むまばゆい光が開放的なアトリウムラウンジ。

アフタヌーンティーセットをはじめ、ゆったりとお楽しみいただけるメニューをご用意しています。

■営業時間 9:00～22:30 (L.O.22:10)

お客様のご予約・お問い合わせ
名古屋東急ホテル
アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」
Tel. 052-251-6685

本リリースに関するお問い合わせ（報道関係者）
名古屋東急ホテル
マーケティング 三宅・高橋・糸山
Tel. 052-251-2411 / Fax. 052-252-8642
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp