

祇園辻利×東急ホテルズ
高品質の抹茶を使用したホテルメイドのガトーショコラで京都の味を表現
2023年7月7日（金）渋谷と京都の2拠点で販売スタート

東急ホテルズ&リゾート株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長 村井 淳）が運営する「セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、常務執行役員 総支配人 武井 隆）」と「THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel（京都市東山区、総支配人 小川原 照枝）」は、2023年7月7日（金）より株式会社祇園辻利（京都市東山区、代表取締役社長 三好 正晃）の高品質の抹茶を使用したオリジナルスイーツ「**祇園辻利の抹茶×ガトーショコラ**」を販売いたします。この品質の抹茶を使用したスイーツを製造・販売するのは、ホテル業界で当社が初となります。



祇園辻利は1860年創業の宇治茶の老舗です。当社とは、昨年開業した「THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel」の「Tea & Bar」や全客室に設置している「茶箱」のプロデュースなど、これまで「茶文化」や「お茶の楽しみ方」をより多くの方に体験いただけるよう、協業を進めてきました。今般、改めて日本の抹茶の美味しさを味わっていただきたく、祇園辻利の抹茶を使用したスイーツを考案し、7月7日に開業1周年を迎える同ホテルと、東京・渋谷を代表するホテル「セルリアンタワー東急ホテル」の2つの拠点で販売することとしました。「**祇園辻利の抹茶×ガトーショコラ**」は日本のお客様はもちろんのこと、外国から訪れるお客様にも、日本の味・京都の味を愉しんでいただける商品となります。



セルリアンタワー東急ホテル



THE HOTEL HIGASHIYAMA

「祇園辻利の抹茶×ガトーショコラ」販売概要

- ・販売価格：4,200円（消費税込み）（直径約11cm）
- ・販売開始日：2023年7月7日（金）

<東京>セルリアンタワー東急ホテル内「パストリーショップ」(LBF)

販売時間：10:00～20:00(当日販売はご用意数に限りあり。ご予約は3日前まで受付)

ご予約・お問い合わせ：Tel. 03-3476-3000（11:00～20:00）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

※ガーデンラウンジ「坐忘」(LBF)にて「ティーセット」としても販売 2,500円（サービス料・消費税込み）
（ご用意数に限りあり）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/zabou/index.html>

<京都>THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel 内

Tea & Bar「Sarei produced by Gion Tsujiri」(1F)

販売時間：10:00～19:00（要予約※前日まで）

ご予約・お問い合わせ：レストラン「ナナイチ」まで Tel. 075-533-6112（10:00～19:00）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/restaurant/sarei/104096/index.html>

「試作を繰り返したセルリアンタワー東急ホテルのパティシエ秘話」

① 品質の高い抹茶を使用することで、焼き上がりの色の美しさと香り・風味が格別に

▼色

この抹茶は発色を良くする添加物が含まれていないにも関わらず、抹茶本来の鮮やかな黄緑色が美しく、焼き上げた後も、自然な色味そのままに発色します。艶やかで瑞々しい茶の葉そのものを連想させる美しい仕上がりになりました。

▼香り

多くの抹茶製品は焼き上がりとともに香りが薄まることが多いのですが、本品は焼成中のオーブンからどんどん香りが溢れ周囲に充満するほど豊かで、完成後もフレッシュな抹茶の香りが心地よく漂います。

▼風味

口に入れた瞬間、混じりけのない抹茶の香りが口いっぱいに広がります。舌に絡むほのかな苦みと鼻に抜ける香りは爽やかですが決して強すぎず、心地よい余韻とともにスッと消えていきます。



② 粉類に頼らない製法。「こだわりのメレンゲ」で唯一無二の「抹茶のガトーショコラ」に

本来のガトーショコラはココアの粉が生地の中で「柱」となり、焼き上がっても潰れにくく、食べ応えのある独特の食感を生み出しますが、ココアの代わりに抹茶を「柱」にしようとする、量が多くなり苦みが強すぎることから、思案の結果、製造に最適なメレンゲを「柱」にすることに。見た目の美しさと絶妙な食感を生み出すため、泡立て具合と微妙な温度調整により生み出した「こだわりのメレンゲ」、そして薄力粉の分量を何パターンも組み合わせ、昼夜試行錯誤を繰り返しました。そうやって完成した本品は、美しく上品なフォルムもさることながら、硬すぎず柔らかすぎない絶妙な食感と奥深い風味、口どけの良さが一度に楽しめる唯一無二のガトーショコラに仕上がりました。

③トッピングにもこだわりを

抹茶の風味・味わいをさらに生かすため、トッピングにもおとなの香りを…と考えました。バラ科の香りが合うと睨み、さくらんぼのリキュールを少量加え、香りがほのかに漂うホイップクリームを仕立てました。ケーキのほろ苦さとほんのり甘いクリームでおとなのマリアージュをお楽しみいただけます。

◀祇園辻利 コメント▶

抹茶は石臼を使い、ゆっくりじっくりと挽かれることで、美しい濃緑色の輝きと薫香を放ちはじめます。

今のこの効率を求める時代に、1時間でわずか40グラムの生産。

色・泡立ちが良くお茶の風味と旨味を完璧に味わえる抹茶は、古来伝統の石臼挽きでないと、生み出すことはできません。

「ほんまもん」の宇治抹茶を、ぜひご堪能ください。

「**祇園辻利の抹茶×ガトーショコラ**」は宇治抹茶の爽やかな苦みとフレッシュな香りをそのまま閉じ込めたような豊かな風味と濃厚さ、メレンゲ由来の重すぎない適度な食感と口どけの良さが特徴のスイーツです。“京都”を感じられるガトーショコラで幸せなひとときをお楽しみください。

■株式会社祇園辻利 概要

本店所在地：京都市東山区祇園町南側 573 番地 3

代表者：代表取締役社長 三好 正晃

事業内容：宇治茶販売、茶道具・抹茶菓子・冷菓（抹茶アイスクリーム等）製造・販売、喫茶

公式ウェブサイト <https://www.giontsujiri.co.jp>

■東急ホテルズ&リゾート株式会社 概要

会社名：東急ホテルズ&リゾート株式会社

所在地：東京都渋谷区道玄坂1丁目10番7号 五島育英会ビル 3階

代表者：代表取締役社長 村井 淳

事業内容：東急ブランドホテル、DISTINCTIVE SELECTION、会員制滞在型リゾートの運営（国内63店舗）

※他、パートナーホテル（国内3店舗、海外3店舗）

※今後の開業予定 SAPPORO STREAM HOTEL / STORYLINE 瀬長島

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

【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&リゾート株式会社 運営統括本部 広報・デジタルコミュニケーショングループ

高田、田中、古市 電話：03-3477-6566