

Press Release

2023年4月14日

西オーストラリアの大自然のパワーで美味しいリトリート
A BUZZ FROM THE BEES × HOTEL THE MITSUI KYOTO

「“奇跡のはちみつ” アフタヌーンティー」

2023年5月8日（月）～6月30日（金）



A BUZZ FROM THE BEES × **HOTEL THE MITSUI**
K Y O T O

京都のラグジュアリーホテル HOTEL THE MITSUI KYOTO（ホテル ザ ミツイ キョウト）（所在地：京都府京都市中京区油小路通二条下る二条油小路町 284 総支配人：楠井 学）のバー&ラウンジ「THE GARDEN BAR」では、西オーストラリア州のごく限られた地域でのみ採取される完全無添加の生はちみつブランド「A BUZZ FROM THE BEES」とコラボレーションし、豊富な栄養素と高い抗菌活性力を誇る、非常に希少な“ナチュラルハニー”を愉しむアフタヌーンティーをお届けいたします。

<https://www.hotelthemitsui.com/ja/kyoto/news/20230414>

HOTEL THE MITSUI

K Y O T O

今回登場するのは2年に一度しか咲かない花から採取される「ジャラハニー」を含む3種類のはちみつ。オーストラリアから非加熱で直送されるため、エイジングや美容サポートの効果も期待できる栄養素がふんだんに含まれています。卓上に置かれた3種のはちみつをそのままご賞味いただくのはもちろん、はちみつとのマッチングを考え創作されたスイーツやセイボリーにトッピングし、新たな味わいとの出会いもお楽しみいただけます。

はちみつは環境に配慮し、持続可能な生産方法で作られる「サステナブル・フード」のひとつ。現在、当ホテルのレストランでは”食のサステナブル“をコンセプトに、持続可能な環境に配慮した食材の使用、メニュー開発に取り組んでいます。国連環境計画の報告によれば「世界の食料の9割を占める100種類の作物種のうち、7割はミツバチによって受粉を媒介している」といわれています。はちみつの消費そのものが、ミツバチと共存できる安全な自然環境を整える支援となり、食の将来を守ることへも繋がる点において、今回アフタヌーンティーのテーマに選ばれました。

本アフタヌーンティーで登場するスイーツ7種・セイボリー6種は、柑橘類やお茶、チーズ、カモミールなど、はちみつと相性の良い素材を用いて作られたオリジナル。フルーツタルトやショコラ、しっとり焼き上げたマドレーヌ、ロゴ入りのマカロンをはじめ、店内で焼き上げるピザ、ムース、オープンサンドなどをご用意。そのままは勿論、はちみつとお召し上がりいただくことで更に奥深い美味しさに。はちみつそれぞれの個性と、各メニューとのベストなリアージュを楽しく探求しながら、たっぷりお楽しみください。また、今回アフタヌーンティーをお召し上がりいただいた方皆様に、最も抗菌活性力の高いTA35の「Jarrah Honey」をプレゼント（お一人様おひとつ）。大自然の持つ奇跡のパワーをご自宅でもお試しください。新緑の季節。初夏ならではの瑞々しい庭園の情景に包まれて、自然の恵みに身をゆだねる安らぎのティータイムをご堪能ください。

A BUZZ FROM THE BEES × HOTEL THE MITSUI KYOTO

「“奇跡のはちみつ”アフタヌーンティー」概要

期間： 2023年5月8日（月）～6月30日（金）
時間： 12:00～/14:30～（*各2時間の2部制）
料金： ¥6,100（ドリンク2種類）
¥6,700（TWG社製の紅茶やオリジナルモクテルなど、20種以上のドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。）
*いずれも税金・サービス料込
場所： バー＆ラウンジ 「THE GARDEN BAR」



メニュー：

- スイーツ（7種）
- セイボリー（6種）
- スコーン（2種）
- コンディメント3種：Jarrah Honey / Redgum Honey / Blackbutt Honey (A BUZZ FROM THE BEES)

*メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

2023年5月13日（土）12：00～

「奇跡のはちみつ”アフタヌーンティー ロンチイベント」開催

「A BUZZ FROM THE BEES」ディレクター・翁 安芸氏をお招きし、貴重な“ジャラハニー”をはじめとするナチュラルハニーの魅力、そして驚くべき効能について学んでいただけるトークセッションが楽しめるロンチイベントを開催。翁さんならではの、美と健康を大切にしたいライフスタイルへの取り入れ方をはじめ、はちみつを用いたレシピなども公開予定。ペストリーシェフ板垣によるはちみつとメニューとのマリアージュについての解説も含め、盛り沢山の内容でお届けいたします。

■会場：THE GARDEN BAR ■時間：開場 11：30 開演 12：00（トークセッション 30分）■料金：
¥8,000 ドリンク付き（税金・サービス料込） ■定員：20組 30名様（先着順）

翁 安芸（おう あき・Aki Weng）



米国ロサンゼルスにて Design & Merchandising を学び、その後ニューヨークで PR と Buying を経験。帰国後はグローバルなブランドの PR を経て、現在はファッションやライフスタイルブランドの PR やコラボレーションに加え、はちみつブランド「A BUZZ FROM THE BEES」のディレクションにも携わるなど、活躍の場を広げている。2人の娘を持つママでもあり、自身の Instagram ではファッションやライフスタイルを発信し、特に同年代の女性より厚い支持を受けている。25ans オンラインでの連載ほか、各ファッション誌に度々登場し特集を組まれるほど。

▶ レストラン予約方法

レストラン予約専用番号： 075-468-3166
レストラン予約専用メールアドレス： restaurants.kyoto@hotelthemitsui.com
オンライン予約： <https://www.hotelthemitsui.com/>

A BUZZ FROM THE BEES

「A BUZZ FROM THE BEES」(ア バズ フロム ザ ビーズ)は、西オーストラリア州の大自然の中で採れる完全無添加のはちみつブランドです。化学物質や農薬を使用していないクリーンな環境で愛情たっぷりに作られたはちみつは、100%ナチュラルで添加物や防腐剤などは一切含みません。採取されたはちみつは、西オーストラリアの検査機関において、厳格な成分分析、TA値(健康活性力)の測定を受けており、オーストラリアならびに国際法の基準を満たしていることの証明できる、最高品質のはちみつを提供しています。



HOTEL THE MITSUI

K Y O T O



<Jarrah Honey ジャラハニー>

西オーストラリアのごく限られた地域でのみ2年に1度開花する「ジャラ」という木の花から採れる完全無添加のナチュラルハニーです。他のはちみつと比べて非常に強い抗菌力を持つことから、西オーストラリアでは「ヒーリングハニー」とも呼ばれています。ジャラハニーは、濃厚でリッチなコクがあり、なめらかな味わいのはちみつです。



<Redgum Honey レッドガムハニー>

レッドガムハニーは、西オーストラリア特有のユーカリの一種であるマリーの木の花から採取される完全無添加のナチュラルハニーです。このマリーの木の幹が赤い色をしていることから、現地では「レッドガム」の名で親しまれています。レッドガムハニーは、香り高いアロマと食べやすいマイルドな味が特徴のはちみつです。



<Blackbutt Honey ブラックバットハニー>

ブラックバットハニーは、西オーストラリア州の川の近くに生息する最長 45m の大きなブラックバットというユーカリの木から採れる完全無添加のナチュラルハニーです。木の根が黒いことが名前の由来で、毎年 12 月から 2 月に採取されます。濃厚な風味の濃い色のブラックバットハニーは黒蜜のようなまろやかな甘さが特徴です。

HOTEL THE MITSUI KYOTO について

HOTEL THE MITSUI KYOTO は二条城至近に 250 年以上にわたって存在した三井総領家の邸宅跡地にて 2020 年 11 月 3 日に誕生いたしました。

選びぬかれた天然の素材と工芸技術によって作り上げた 161 室の客室に、選りすぐりの食材と料理人の卓越した腕によりお届けする 4 つのレストラン&バー。そして、敷地内に湧き上がる天然温泉が楽しめる SPA エリアなど、多彩な施設を備えています。また、2023 年 2 月には、世界一流のホテルやレストラン、スパの格付けを行う米国の『フォーブス・トラベルガイド 2023』において最高評価である「5 つ星」を獲得。これは 2022 年に日本国内でははじめて、開業初年度の審査にて「5 つ星」獲得したのに続き 2 年連続となります。



「日本の美しさと -EMBRACING JAPAN'S BEAUTY-」というブランドコンセプトのもと、伝統文化や建築、工芸、食などに見られる日本独自の美しさを大切にしながら、すべてのお客様に特別な体験とくつろぎを提供いたします。HOTEL THE MITSUI KYOTO の最新情報は <https://www.hotelthemitsui.com/> をご覧ください。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

HOTEL THE MITSUI KYOTO

セールス&マーケティング コミュニケーション

担当：峯 TEL : 075-468-3110 / FAX : 075-468-8681 / E-Mail : communication.kyoto@hotelthemitsui.com