



NEWS RELEASE

2012年7月23日
セレスティンホテル

セレスティンホテル 10周年企画 オリジナル薩摩焼で本格かごしま茶をご提供！ 冷茶で楽しむ「かごしま茶茶セット」発売

セレスティンホテル(運営:株式会社セレスティンホテル 代表取締役社長:林 洋太郎 所在地:東京都港区)では、今年の七夕に迎えた10周年を記念して、限定スイーツセットを販売しております。

2012年8月1日(水)からは、薩摩藩上屋敷跡に建つセレスティンホテル所縁の地、お茶の生産高全国2位を誇る鹿児島県の厳選された緑茶「玉竜」の冷茶と、鹿児島県で大人気の冷たいスイーツ「湯気院」の生茶だいふくをセットにした「かごしま茶茶セット」を期間限定でご用意いたします。

セレスティンオリジナルで製作いたしました薩摩焼(白薩摩)でかごしまの味をじっくりとご堪能ください。

■冷茶で楽しむ「かごしま茶茶セット」

名称:「かごしま茶茶セット」

選りすぐりの鹿児島県茶の中から、豊かなボリューム感とコクを感じる余韻をお楽しみいただける「玉竜」をご用意いたします。

芳醇な香りとまろやかな甘みがあり、お子様でもお召し上がりいただけます。

合わせてお召し上がりいただくスイーツは鹿児島県で大人気の「湯気院」の生茶だいふくをご用意いたしました。

冷たく潤う薩摩のティータイムをお愉しみください。

期間 : 8月1日(水)～
8:00～23:00(LO22:30)

料金 : 温茶 800円(税込)
: 冷茶 900円(税込)

お問い合わせ: 03-5441-4580
(レイヨンヴェール・カフェ直通)



■セレスティンオリジナル白薩摩焼

本格かごしま茶を五感でお愉しみいただきたく鹿児島を代表する伝統品薩摩焼をセレスティンオリジナルで製作いたしました。
鹿児島陶業組合のご協力のもと、荒木陶窯の荒木幹二郎さんに一つひとつ手づくりで焼き上げて頂いた茶器です。



【薩摩焼】

国の伝統工芸品に指定されている薩摩焼は約400年前豊臣秀吉の朝鮮出兵に同行した薩摩藩主島津義弘公が陶工を薩摩に連れ帰って生まれました。

「白もん」と呼ばれる白薩摩と「黒もん」と呼ばれる黒薩摩の2つに大分できます。白薩摩は乳白色のあたたかみのある生地に、きめ細やかな貫入(ヒビ)があり、赤や青、緑や金彩で文様を施した、繊細で気品のある逸品です。その絢爛で高貴な美しさから、上級階級の用品や贈答品など、特に上質のものは藩主専用の焼物として珍重されました。また、幕末のパリ万博にも出品し、その高い芸術性が絶賛を浴びたことをきっかけに多くの作品が海外に輸出され、「SATSUMA」の名を欧米の人に知らしめました。

黒薩摩は鉄分の多い火山性の土を用いるため漆黒の光沢を持ち、素朴で重厚な面持ちが特徴です。藩主御用達の白薩摩に対して、黒薩摩は庶民の生活道具として親しまれてきました。特に黒じよか(黒千代香)と呼ばれる独特の土瓶は、焼酎の爛をつけるのによく愛用される酒器です。

【荒木幹二郎氏 陶歴】

薩摩焼の始祖である陶工の14代目であり、白物、黒物の両方において卓越した技術をもって伝統工芸品である薩摩焼の振興と陶業界の発展に大きく寄与しています。

- 昭和21年～24年 東郷寿勝窯にて薩摩焼製造業に従事
- 昭和24年～59年 薩摩焼窯元荒木陶窯設立
- 昭和59年～平成12年 有限会社荒木陶窯代表取締役
- 平成12年～現在 有限会社荒木陶窯取締役会長
- 昭和57年～63年 鹿児島県特産品協会理事
- 平成13年～現在 苗代川焼伝統保存会会長
- 平成19年～現在 薩摩焼伝統工芸士会会長

(受賞歴)

昭和 31 年 薩摩焼共進会展 鹿児島県知事賞
昭和 32 年 薩摩焼新作発表会展 鹿児島県知事賞
昭和 42 年 鹿児島県美術協会会員推挙 ほかに特別賞 4 回
昭和 57 年 第 20 回記念朝日陶芸界 入選
昭和 58 年 西部伝統工芸展受賞 以降特別賞 3 回
昭和 60 年 日本工芸会正会員認定 日本伝統工芸展入選 15 回
昭和 62 年 鹿児島陶芸展招待作家推挙 ほかに特別賞 4 回
平成 5 年 第 15 回日本陶芸展 入選
平成 5 年 南日本美術展委嘱作家推挙 ほかに特別賞 5 回
平成 14 年 鹿児島県陶業協同組合理事長表彰(薩摩焼発展功労)
平成 17 年 鹿児島県知事表彰(優秀技能者表彰)
平成 18 年 厚生労働大臣表彰(卓越技能者表彰)
平成 19 年 瑞宝単光章(伝統工芸業務功労)

■かごしま茶の入れ方講習会

かごしま茶のインストラクターにお越しいただきスタッフが直接指導を受けております。温度や入れるタイミング、方法によって味が敏感に変化する煎茶の正しい味、本物の味をお客様にお届けいたします。



■かごしま茶「玉竜」

高級煎茶として人気の高い「玉竜」は県内の茶葉と厳選・製造し、ブレンド仕上げをしており、豊かなボリューム感のある味わいが特徴の高級煎茶。喉を通った後のコクと余韻は安心感を与えてくれます。全体として気品のある煎茶に仕上がりに、数あるかごしま茶の中でも多くの人に愛されている煎茶です。



鹿児島県は、南北 600km におよび、温暖な気候と豊かな自然環境に恵まれ、その環境ごとに特徴のあるお茶作りがすすめられています。

現在、鹿児島茶のアラ茶は、全国 2 位の生産量をあげており、早生から晩生品種まで多くの品種を長い期間に渡って収穫しています。

鹿児島県のお茶の美味しさは、茶葉から漂う新鮮でふくよかな香り、濃厚な味わいと同時に、口に含んだ際の爽やかな味わいが特徴です。



■「湯気院」生茶だいふく

鹿児島で大人気「湯気院」の生茶だいふく。
お取り寄せスイーツとしても話題の上、地元の百貨店でも
限定商品として希少価値の高いお菓子。

満月にうさぎがついた白い餅。
若竹色の「抹茶」の餡を丸くくるんだ大福餅。
ひんやりしたアイスのような冷たさともちっとした食感、
優しい抹茶味のクリームが絶妙な逸品です。



【協力】

- ・鹿児島県庁
- ・鹿児島県経済連
- ・鹿児島県茶業会議所
- ・JA かがしま茶業株式会社
- ・鹿児島県陶業組合
- ・荒木陶窯

【セレスティンホテルの概要】

名称	: セレスティンホテル	客室数	: 243 室
総支配人	: 若林 正雄	駐車場	: 地下 1 階
運営	: 株式会社セレスティンホテル		
所在地	: 東京都港区芝 3-23-1		
フロア数	: 5 フロア		
	1 階 : フロント、ロビー、コンシェルジュデスク、レストラン、バー、カフェ		
	14 階 : ラウンジ、パティオ、カンファレンスルーム、ゲストルーム		
	15~17 階 : ゲストルーム		

<本件の掲載に関するお問い合わせ先>

セレスティンホテル PR 事務局

担当: 富村、浅原

TEL: 03-5572-6062 FAX: 03-5572-6065

e-mail : celestine@vectorinc.co.jp