

御茶ノ水の“お茶レストラン”、「和紅茶フェア」販売好調！

和紅茶×イチゴのパフェや、和紅茶とイチゴの新作スイーツプレートほか提供

## いま紅茶が人気！＜和紅茶＞を生産する茶農家数が10年で2倍強 コンビニ大手はレジ横にセルフ式紅茶を展開、1000店へ

創業125年のホテル・レストラン運営の老舗、龍名館グループは、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」(千代田区神田駿河台3)で開催している「和紅茶フェア」の販売が好調です。特に“和紅茶パフェ”や“和紅茶スイーツプレート”は売り切れになる日も多く、お客様から好評です。

フェアでは、和紅茶とイチゴを使用したスイーツ3種と、お茶のプロが厳選した和紅茶3種の飲み比べセットなどを、2024年2月29日(木)まで提供しています。

スイーツ3種は、“いちごと和紅茶のパンケーキサンド”や“和紅茶フォンデュ”など和洋8品をワンプレートに盛り付けた「1899アフタヌーンティープレート」(税込2,800円)と、自家製の和紅茶プリンをベースに、同じく自家製の和紅茶ジュレやイチゴなど15種の素材を重ねた「いちごと和紅茶の冬色パフェ」(同1,800円)、和紅茶と豆腐でつくった、ヘルシーで、口溶けがなめらかなチョコレートタルト「和紅茶タルト」(同950円)です。

和紅茶3種は、いずれも埼玉県狭山市産の「和紅茶 べにほまれ」「和紅茶 やぶきた」「和紅茶 さやまかおり」(各・同700円)を用意します。

なお、「いちごと和紅茶の冬色パフェ」と和紅茶は、当グループの日本茶カフェ「チャヤ1899 東京」(港区新橋6)でも販売しています。



### ＜ご参考＞ 紅茶ブームの兆し！注目は和紅茶、生産農家数10年前の2倍強

紅茶が今、女性を中心に支持され、ブームの兆しを見せています。コンビニ大手が、レジ横にセルフ式の紅茶を試験展開するなど、頭打ちのコーヒー市場に取って代わる商品として期待しています。若者層やコーヒーの苦味が苦手な人の来店動機を作る狙いで、1,000店まで広げたいとしています。

そんな紅茶市場の中で注目を集めるのが、日本産の「和紅茶」と呼ばれる分野です。全国の選りすぐりを扱う和紅茶専門店が都内に登場したほか、人気の果実専門店が和紅茶の専用コーナーを設置したり、日本各地の和紅茶が揃う紅茶専門の喫茶店が注目されるなど、昨今広がりを見せています。

茶農家も和紅茶づくりに力を入れています。和紅茶を栽培する生産農家数は、ここ10年で2.2倍に増え<sup>※1</sup>しており、47都道府県すべてで生産され、産地ごとに特色を打ち出しています。

※1:2023年11月、地紅茶学会調べ

背景には、消費者の簡便化志向による、リーフ茶(緑茶)から緑茶飲料への消費シフトがあります※2。  
緑茶の消費も価格も低迷するなか、付加価値が高く需要旺盛な和紅茶に、生産者も期待しています。

※2:農林水産省: <https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/cha/attach/pdf/ocha-59.pdf>

当社の和紅茶フェアでお世話になっている、埼玉県狭山市にある茶園「宮野園」の5代目で茶匠の宮野圭司さんは、注目を集める和紅茶に「最近では国産紅茶だけのイベントが開催されたり、都内でもお茶の木を育てて紅茶作りを始めたりと、飲むだけでなく地域振興の役割も果たすようになってきている」と話します。

### <冬の「和紅茶フェア」概要>

開催店舗 <1>	店名:RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (レストラン 1899 お茶の水)
	住所:〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 (ホテル龍名館お茶の水本店 1F)
	提供時間:14:00~17:30(L.O.17:00)
	問合せ:03-3251-1150
開催店舗 <2>	店名:CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京)
	住所:〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)
	提供時間:11:00~17:00(L.O.16:30) ※「いちごと和紅茶の冬色パフェ」のみ 13:00 から提供 問合せ:03-3432-1890
販売期間	2023年12月1日(金)~2024年2月29日(木)
備考	※営業時間に変更がある際は HP にてお知らせします ※混雑時には、お席の利用時間に制限をかけさせていただく場合がございます ※仕入れ状況により、一部食材を変更する場合がございます
<b>「1899 アフタヌーンティープレート」 2,800 円(税込) (提供店舗&lt;1&gt;)</b>	
いちごと和紅茶のパンケーキサンド	米粉を使用した生地には和紅茶を練り込み、ふわふわに焼いたパンケーキで、和紅茶生クリーム、イチゴ、あんこ、渋皮栗、黒豆をサンドして、仕上げに和紅茶パウダーをふりかけます
いちごと和紅茶のミニパフェ	豆乳をベースにした甘さ控えめの自家製和紅茶プリンに、イチゴ、自家製和紅茶ジュレ、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 紅茶」、和紅茶生クリーム、和紅茶パウダーを重ねたミニパフェ
和紅茶フォンデュ	イチゴや白玉などの素材を、温かい「和紅茶ソース」につけてお召し上がりいただくスイーツ。「和紅茶ソース」にはイチゴの果肉や生クリーム、白あん、マスカルポネを合わせています
和紅茶タルト	和紅茶と豆腐を使いヘルシーに仕上げたチョコレートタルトに、イチゴをトッピング
いちごの和紅茶きんつば	イチゴと和紅茶を使用したきんつば。和紅茶とユズを加えた白あんでイチゴを包んでいます。餡の甘さと和紅茶の華やかな香りを味わえます
ジャージー牛乳アイス 和紅茶ジャムのせ	ジャージー牛乳アイスに、イチゴと和紅茶を使用した自家製和紅茶ジャムをかけてイチゴをトッピング
和紅茶味噌の玉子サンド 雪輪大根の甘酢漬け添え	和紅茶味噌と出汁巻き玉子を、全粒粉のパンで挟んだ一品。和食で使われる雪輪大根(雪の形に飾り切りをした大根)を甘酢漬けにし、氷餅をまぶして添えます
かぶら蒸し	冬の日本料理では定番のかぶら蒸し。蟹真薯(かにしんじょ)にすり下ろした蕪(かぶ)と卵白を乗せて蒸し、ワサビ、ねじり梅に飾り切りしたニンジン、ユズを飾り、銀餡(あん)をかけた一品

**「いちごと和紅茶の冬色パフェ」 1,800 円(税込) (提供店舗<1><2>)**

下から、自家製和紅茶プリン、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 紅茶」、自家製和紅茶ジュレ、イチゴ、白玉、あんこ、おこし、抹茶あられ、クルミの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、イチゴ、和紅茶生クリーム、ジャージー牛乳アイス、和紅茶生クリーム、栗の甘露煮、和紅茶ミルククリーム、イチゴ、粉糖の、計 15 種の素材を重ね、温かい和紅茶ソースを添えたパフェ

**「和紅茶タルト」 950 円(税込) (提供店舗<1>)**

和紅茶と豆腐を使いヘルシーに仕上げたチョコレートタルトに、ラズベリーをトッピング。抹茶、ほうじ茶、ジャージー牛乳、挽茶(ひきちゃ)シャーベットの 4 種から選択できるアイスと、イチゴ、クルミの飴煮、黒豆を添えます

**和紅茶(全 3 種) 店内 700 円(税込)・テイクアウト 500 円(税込) (提供店舗<1><2>)**

和紅茶 べにほまれ	埼玉県狭山市産、品種登録第一号の紅茶用品種。和紅茶ならではの甘みと花のような香りをしっかりと感じられます
和紅茶 やぶきた	埼玉県狭山市産、日本で最も多く栽培されている品種。バランスのいい甘みと渋み、香りが楽しめます
和紅茶 さやまかおり	埼玉県狭山市でやぶきたを自然交雑したものから選抜して誕生した品種。深みのある渋みと、ほのかな甘みと香りを味わえます

**和紅茶 2 種飲み比べセット 700 円(税込) (提供店舗<1><2>)**

和紅茶 2 種飲み比べセット お好きな和紅茶 2 種を選択し飲み比べができるセットです

**<「レストラン 1899 お茶の水」について>**

「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(レストラン 1899 お茶の水)」は、2014 年 8 月 1 日にオープン。

「ミシュランガイド東京」に 2015 年から 7 年連続掲載の、全 9 室のジュニアスイートルームでもてなす小規模高級ホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」(2021 年 7 月～当面の間休館)に併設する創作和食店です。



日本茶を飲むだけでなく、「日本茶」を「淹れる」「食べる」をコンセプトに、「飲むお茶」と「お茶料理」、「お茶スイーツ」を提供しています。

木目を基調とした落ち着いた店内 40 席と屋外テラス 32 席を設けています。

**<日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」について>**

旅館を開業して 120 年以上の老舗、龍名館グループが運営する、「CHAYA 1899 TOKYO(チャヤ 1899 東京)」は、2020 年 2 月 21 日にオープン。お茶がテーマのブティックホテル「ホテル 1899 東京」の 1 階にある日本茶専門カフェです。



「街の茶屋で、ゆるやかな時間を日常に」をコンセプトに、抹茶やほうじ茶、和紅茶など、日本茶のスイーツやパン、ラテなどを提供しています。

——— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ ———

(株)龍名館 広報担当 渡邊・山口・濱田(はまだ) TEL:03-5298-2988 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp  
 広報事務局(Clover PR 内) 富田、根岸、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net