

Press Release

2020年8月18日

伊豆 Marriott ホテル 修善寺

旅の始まりをお茶でおもてなし
地域資源の“茶”を活用した静岡発プロジェクト『茶事変』との新たなホテルサービス

「Welcome Tea -Premium-」

茶師 ホンダモヘイ 本多茂兵衛氏による呈茶パフォーマンスも開催

期間：2020年9月5日（土）～11月30日（月）



ウェルカムティーイメージ



呈茶パフォーマンスイメージ

伊豆 Marriott ホテル 修善寺（静岡県伊豆市、総支配人：佐藤 ナオスケ 巨輔）では、2020年9月5日（土）～11月30日（月）の期間、静岡の地域資源“お茶”の楽しみ方を提案する静岡発のプロジェクト『茶事変』とともに、ホテル滞在中にお茶の魅力に触れていただけるホテルサービス「Welcome Tea -Premium-」を開催いたします。

「Welcome Tea -Premium-」では、コロナ禍において不安やストレスを抱えた心に、お茶を通じて心の豊かさを感じてもらえるよう、くつろぎのホテル滞在の始まりには「イロドリ 彩」をテーマに4種のウェルカムティーを日替わりで提供しお客様をお迎えするほか、レストラン「グリル ダイニング ジー Grill & Dining G」では茶葉を酒出しで作るオリジナルカクテル“宵茶”をご用意いたします。また、「Welcome Tea -Premium-」の開始にあわせて、2日間限定で茶師であり静岡県富士市にある茶園の五代目 ホンダモヘイ 本多茂兵衛氏による呈茶パフォーマンスを行います。伊豆 Marriott ホテル 修善寺がお届けする、茶どころ静岡ならではの新しいお茶の世界をお楽しみください。

■ 「Welcome Tea -Premium-」 概要

静岡茶のウェルカムティーサービス

「^{イロドリ}彩」をテーマに、静岡県で栽培されたお茶から厳選された4種類のお茶を、ウェルカムティーとして日替わりでご用意いたします。同じお茶の木の葉から作られるものの発酵度合いの違いで、香りや、味わい、色も変わるそれぞれのお茶の美味しさを味わいながら、ホテルご到着時の疲れを癒すひとときをお過ごしいただけます。



<日替わりウェルカムティー4種類>

- ・煎茶 / 富士御茶 白折
異なる茶葉を合わせる「合組（ごうぐみ）」によって、茎の甘味と茶葉の旨味を合わせ、渋味を抑えた優しい緑茶。普段あまりお茶をお召し上がりにならない方にもおすすめです。
- ・煎茶 / 両河内煎茶 雲上
富士山と駿河湾、早朝には雲海が眼下に広がる標高350mの山間部で生まれたお茶。これぞ静岡と思える旨味と渋味が織りなす濃厚な味わいを楽しむことができます。
- ・焙じ茶 / 高焙煎 丸火
甘みを一番蓄えている茎だけを選別し、3日間かけて丁寧に焙煎することでカフェインを除いたお茶。黒糖のような甘い香りと味わい、そして透明感が特徴です。
- ・紅茶 / 笹場紅茶 磨き
富士山を望む景勝地、大淵・笹場で無農薬“やぶきた”の老木から生まれたお茶。溶岩のミネラルから生まれる渋みの無い透明感や芳醇な香りが味わえます。

期間：2020年9月5日（土）～11月30日（月）

時間：14:00～17:00

場所：1階ロビー

料金：無料

「ショップ販売」

「Welcome Tea -Premium-」開催中にホテルショップでのみお買い求めいただける「富士御茶 白折」など、ウェルカムティーサービスで提供する4種類の茶葉をご用意しております。

販売期間：2020年9月5日（土）～11月30日（月）

時間：8:00～21:00

料金例：富士御茶 白折 / 40g 1,571円（税別）

宵茶 - Tea Cocktail -

ウイスキーで抽出したお茶をベースに、秋の夜を楽しむオリジナルティーカクテル。日本一の産地で味わうお茶の新しい味わい方をお届けいたします。

- ・^{ダスクティーカクテル}Dusk Tea Cocktail

ウェルカムティーサービスで提供される焙じ茶「高焙煎丸火」をウイスキーで1週間かけて抽出。シナモンスティックも一緒に漬けておくことでまろやかな香りの中にもスパイシーさが香り、飲んだ後に焙煎の香ばしい茶の香りが抜けていきます。牛乳で割ることによりさらにまろやかになる、お茶×お酒×ミルクの新しい組合せが楽しめる一杯です。お好みや気分にあわせて、HOTまたはCOLDをお選びいただけます。



期間：2020年9月5日（土）～11月30日（月）

時間：17:30～21:00

場所：レストラン「Grill & Dining G」

料金：1,250円（HOTまたはCOLD）

※表示料金には別途消費税・サービス料（10%）を加算させていただきます。



レストラン「Grill & Dining G」

茶師による静岡茶呈茶イベント

「茶事変」プロジェクトメンバーである富士山まる茂茶園五代目、茶師 本多茂兵衛氏が9月5日（土）、9月12日（土）の2日間限定でお届けする呈茶パフォーマンス。様々な種類の茶葉やハーブ、スパイスなどを組み合わせて味と香りを整える合組をしたお茶2種類とウェルカムティーで提供する4種類のお茶を気軽にお楽しみいただけます。茶師が自らお届けする特別な一杯を、ぜひ味わってください。



呈茶パフォーマンスイメージ

期間：2020年9月5日（土）・12日（土）

時間：14:00～17:00

場所：1階ロビー

料金：無料

五代目 本多茂兵衛／富士山まる茂茶園

茶事変プロジェクトメンバー、富士市茶手揉保存会会員、静岡県100銘茶協議会 理事、静岡県発酵茶マイスター。静岡県富士市に五代続く茶園にて、製茶に勤しむだけでなく、銘茶と名高い「富士御茶」を生み出す茶師でもある。また、茶人として世界中を飛び回り、お茶の魅力を伝えている。



■「茶事変」について



静岡県中部エリアの観光活性化に取り組む公益財団法人するが企画観光局（静岡県静岡市）による、代表的な地域資源“茶”を活用したプロジェクト。2018年秋より推進し、茶の可能性を模索・新しい様々な企画を立案しながら注目を集め、お茶のある暮らしの豊かさを共有することで茶業界の発展を目指しています。

茶事変

URL：<https://chajihen.com/>

<お問い合わせ先>

伊豆 Marriott ホテル 修善寺 TEL：0558-72-1311 URL：<https://www.izu-marriott.com>

【新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて】

伊豆 Marriott ホテル 修善寺では、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・ホテルエントランス、レストラン入り口等での消毒の実施
- ・エレベーターご利用時の人数制限
- ・レストラン入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和 など

詳細はホテル WEB サイトをご覧ください。 <https://www.izu-marriott.com/>

マリオット・ホテルについて

世界 65 以上の国と地域において、550 軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報は www.MarriottHotels.com をご覧ください。また、Facebook や Twitter (@marriott)、Instagram (@marriotthotels) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

伊豆マリオットホテル修善寺 広報担当：釜中・裏川・古川

TEL：0558-72-1311 E-mail：mark@izu-marriott.com