

星野リゾート ロテルド比叡 (京都府 比叡山)

## 近江の発酵食文化を取り入れたお茶やスイーツを信楽焼の器で楽しむ 春の山床カフェに「発酵アフタヌーンティー」登場

期間：2018年3月1日～5月31日

比叡山に建つオーベルジュ「星野リゾート ロテルド比叡」は、琵琶湖周辺で発展した発酵食文化を取り入れたお茶やスイーツを使った「発酵アフタヌーンティー」を、2018年3月1日より開始します。アフタヌーンティーで使う器は、発酵食と共に琵琶湖の土で作られる信楽焼を使って提供します。発酵のお茶やスイーツを楽しむとともに、信楽焼を代表する3つの窯元の協力によって、好きな器を選びながら楽しむことができます。春の気持ちの良い陽気の中、琵琶湖の絶景を望む「山床カフェ」で、琵琶湖の食と器の文化を楽しむことができる体験を用意しました。



### 【背景】

近年発酵食は健康や美食の側面からとても注目されています。琵琶湖の周辺ではその気候と風土から、鮎鮎や日本酒、味噌、醤油など発酵食文化が栄え、さらに今ではワインやチーズなど新しい発酵食文化も登場しています。発酵アフタヌーンティーは、この発酵食を食事だけではなく、お茶やスイーツにも取り入れることで、より手軽にこの地域の食文化を体験頂きたいという想いから開発しました。また、信楽焼の器も同じ食文化を支えてきた食器として、窯元の協力の元、信楽焼の特徴を伝えていくことでより深い近江の食文化と出会えると考えています。

### 【発酵アフタヌーンティーの3つの特徴】

- 発酵の度合いで味が変わる3種の近江発酵茶
- お茶にあわせて楽しめる発酵スイーツ3種
- 3つの窯元が特徴を活かして作った信楽焼の器

### 特徴1:発酵度合いで味が変わる3種の近江発酵茶

お茶は製造方法の違いによって、不発酵茶、半発酵茶、発酵茶に分類されます。お茶の「発酵」は、茶葉に含まれるタンニンを酸化させることであり、茶葉を揉むことによって自然に含まれる酸化酵素を活発にして発酵を行います。発酵が進むに従って、香り成分が増加し、さらに切れ味のよい渋味と、こくが出てきます。発酵アフタヌーンティーでは発酵の度合いにあわせた近江茶を3種類用意して、お茶の発酵の違いを楽しめます。



3種類のオリジナル近江発酵茶「比叡山」

**特徴2: 近江とフランス菓子が融合した発酵スイーツ3種**

琵琶湖周辺に発達した発酵食と、フランスの伝統的なスイーツを融合したオリジナルスイーツを開発しました。近江の伝統的な発酵食である日本酒を使ったチーズケーキや味噌を使ったポルポロン、そしてブドウを漬け込み発酵させたラムレーズンのフィナンシェの3種を用意しました。3種のお茶の特徴に合わせて開発した、ここでしか食べるのできないスイーツとお茶の組み合わせになります。(※食材の仕入れにより内容が多少変わることがあります。)



発酵食のスイーツ3種

**特徴3: 3つの窯元が特徴を活かして作った信楽焼の器**

発酵アフタヌーンティーでは、琵琶湖周辺の発酵食文化を琵琶湖の近くで作られる信楽焼を使って表現することにしました。近江の信楽地区は、古代琵琶湖の湖底にあったと言われています。400万年前からある古代湖琵琶湖の湖底で粘土質の土が作られ、地上に出た後は、その土から信楽焼が誕生したと言われています。今回、信楽を代表する3つの窯元の協力の元、ロテルド比叡オリジナルの器を共同で開発しました。各窯元の特徴を活かした器をお客様に選んで頂き、好みに合った器で、アフタヌーンティーを楽しむことができます。



琵琶湖を望みながら信楽役の器で

**信楽焼の窯元紹介****「菱三陶園(ひっさんとうえん)」**

食器の製造が得意な窯元。ロテルド比叡にもフランス料理を盛り付けるオリジナルの器を製造。信楽焼特有の白を使った器など、日本料理だけでなく、フランス料理やスペイン料理などにも可能性を広げている。今回、信楽焼の伝統食を斬新に表現した器を作成。

**「卯山製陶(うざんせいとう)」**

花器や食器だけではなく、新しくランプシェードなども製造。デザイン性に優れ、多彩な色合いや陶器でありながら透ける技術を用いたランプシェードなどはオリジナル性が高い。今回は色遣いの3色の器を作成。

**「壺八(つばはち)」**

庭園陶器など信楽焼の得意な大物陶器を得意とする窯元。信楽焼の伝統を守り、最も信楽焼らしい焼き物が代表作。今回は手作り感のある信楽焼らしい伝統模様を活かした器を作成。

**【今後の展開】**

ロテルド比叡では、発酵食文化をより気軽に体験頂けるように、レストランだけではなく、カフェでも提供できるお茶やスイーツの開発を進めています。さらに今後は、アフタヌーンティーを季節ごとに違った楽しみ方ができるように、お茶やスイーツ、そして器を地域の協力の元、新しい楽しみ方を提案してまいります。

**「発酵アフタヌーンティー」概要**

- 期間: 2018年3月1日～6月30日
- 時間: 15:00～17:00
- 料金: 1000円(税・サ込) 発酵茶3種と発酵スイーツ3種
- 予約方法: チェックイン時に要予約
- 備考: 山床カフェ、サロン・ド・比叡にて提供します

**星野リゾート ロテルド比叡**

世界文化遺産・比叡山延暦寺の続き地に建つ琵琶湖を望むオーベルジュ。古来より近江に伝わる発酵の知恵を用いた鮎鮎や豊稷な近江食材を使い、新しいフレンチや発酵の体験をお楽しみ頂けます。

住所 : 〒606-0000 京都府京都市左京区比叡山一本杉

電話 : 0570-073-022 (星野リゾート予約センター)

アクセス: JR湖西線大津京駅より車で約20分

JR京都駅八条口から無料送迎バスで約45分(定時運行・予約不要)

客室数 : 全29室(スタンダードツイン25室・セミスイート2室・スイート1室・ペットルーム1室)

チェックイン: 15:00 / チェックアウト: 12:00

宿泊料金: 1泊2食付・2名1室利用時@24,000円～

URL : <https://hr.hotel-hiei.jp>

**【本リリースに関する報道関係からのお問合せ先】**

星野リゾート グループ広報 TEL : 03-5159-6323 FAX : 03-6368-6853 E-mail : [pr-info@hoshinoresort.com](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)