

日本の生態系の特徴である里地里山の保全に繋がる
希少な「絶滅危惧茶®」(Endangered Tea) を1月15日より販売開始
～サステナブルを願う盆栽アートが採用されたパッケージ～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、CLASS EARTH 株式会社（本社：東京都中央区・代表：高岸 遥）が販売する、ネイチャーポジティブ（生物多様性の回復）の実現にむけた環境保護と子どもたちの教育をサポートするため、生産環境の変化により絶滅の危機に瀕するお茶を集約した、絶滅危惧茶®を初期導入店として、2024年1月15日（月）よりホテルショップにて販売を開始します。

ホテル椿山荘東京は、「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続けること。」を使命とし、虫が育つ環境整備を行うなど、自然や史跡、文化、日本のおもてなしの心を受け継ぐホテルです。

四季折々に表情を変える豊かな自然と、歴史を感じさせる史跡は、都内に居ながら日本人が古来より大切にしてきた文化や生態系に想いを馳せることができます。

この度、CLASS EARTH の「絶滅危惧茶」を通じた生物多様性保全に賛同し、ホテルのショップにて取り扱いを開始することになりました。



◇絶滅危惧茶を通して、日本の農業における社会課題を学び、共に考える

絶滅危惧種は、その種がなぜ今危機に晒されているのかを知ること、私たちの行動を変容するきっかけを教えてください。

世界36カ所の生物多様性ホットスポットに指定されている日本列島。その日本の守るべき生態系の特徴である「里地里山」。古くから伝わる日本茶は、守るべき里地里山の保全にも繋がり、また文化保存にも貢献しています。

また、梱包資材には、FSC 認証紙製の和紙などを使用しており、絶滅危惧茶1点購入ごとに100円の売り上げの一部が、世界自然保護基金ジャパン（WWF ジャパン）へ寄付されます。

◇3種の希少な絶滅危惧茶を集めたセット

今回販売するのは、和歌山県熊野の釜炒り番茶、富山県朝日町のバタバタ茶、愛媛県西条の石鎚黒茶の3種の絶滅危惧茶の茶葉を和紙で包装したセットです。



釜炒り番茶

釜炒り番茶 (かまいりばんちゃ)

生産地：和歌山県 熊野

奥熊野、本宮の山間部に古くから伝わる、伝統的な製法でつくられるお茶。手摘みされた一番茶、二番茶の生葉を釜で炒ってから丁寧に揉んで天日に干したのち、茶畑の中にある小さな作業場で、釜で炒って仕上げます。このため、茶葉は揉んで針状に仕上げる煎茶に対し、丸みを帯びた勾玉状。新芽を加熱して酵素を不活性化させ、揉んで仕上げる手法は、現在主流の煎茶の原型とされます。

芳醇な香りと飲み飽きない味わいは、伝統的な茶粥でも、食事とのペアリングも楽しめます。



バタバタ茶

バタバタ茶 (ばたばたちゃ)

生産地：富山県 朝日町蛭谷

摘んだ茶葉を蒸し上げたのち、麴カビによって乳酸発酵させた黒茶の一種。茶碗に入れたお茶を、若いすす竹を2本合わせた夫婦茶筌で、音を立てながら泡立てるところからバタバタ茶と呼ばれるようになりました。抗酸化性を示すポリフェノールも確認されています。

湯の中で十分に煮出したお茶は、焦げ木の芳ばしさや、カカオを思わせる苦味と甘みのある香りにともなって、田舎家にいるような懐かしい香りが立ち上ります。



石鎚黒茶

石鎚黒茶 (いしづちくろちゃ)

生産地：愛媛県 西条市

日本国内に4つしかない貴重な後発酵茶の中でも、さらに珍しい二段発酵茶。

糸状菌により好気発酵させた後、乳酸菌により嫌気発酵を行うことによって製造される。石鎚山の麓で空海が伝えたと言われる製法を伝承し、今も全ての工程を手作業で行っています。

絶滅危惧からの復活で「幻の茶」と称され、今では石鎚黒茶の製造技術が無形民俗文化財に指定されています。

最初はカシスのようなシャープな酸味に、りんご酢のような甘みのある酸味が続きます。

◇サステナブルの象徴として採用された、盆栽の現代アートのパッケージ

パッケージに採用されたのは、盆栽のアート『Kengo Bonsai Gallery』。

人間がケアすることで千年でも美しく生きることができる盆栽は、その価値の高さが世界中に認められています。

そんな人間と自然の共生の証であるサステナブルアートに、絶滅危惧茶の存続・繁栄の願いが込められています。



商品概要

絶滅危惧茶 和紙パッケージ3個入りセット

- 期間 : 2024年1月15日(月)～通年 ※数量限定
- 料金 : 3,800円(税込)
- 内容 : 絶滅危惧茶 3個入りセット(バタバタ茶 5g、釜炒り番茶 6g、石鎚黒茶 4g)
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」、オンラインストア(予定)
- お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/endangered-tea>

CLASS EARTH 株式会社とは

子どもも大人も地球という教室で学ぶクラスメイトとして、生物多様性の重要性や、生命の進化の奇跡、全ての生き物の美しさから学び、子どもたちがこの地球という星で、いつまでも自然と共生できる未来を創りたいという願いを込めて名付けられました。

「正しい知識なくして正しいアクションは起こせない」という考えのもとに、持続可能な開発目標、ネイチャーポジティブに関する教育、事業サポート、オリジナル商品をあらゆる分野のパートナーと協力して提供しています。

<https://class-earth.com/>

ホテル椿山荘東京とは

1952年開業のホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。

「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

<本件に関するお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング部門 担当：園部
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：松野、平井、藁科
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします