

健一自然農園（奈良県）の茶葉を使用

大和茶のアフヌーンティー ～奈良からの香り～ を販売

都シティ 大阪天王寺 3 Anniversaries in 2022 プロモーション

都シティ 大阪天王寺（所在地：大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8）は 2022 年に 60 周年 30 周年 3 周年と 3 つの周年を迎えます。これらの 3 つの周年を 3 つのキーワード「Reborn(再誕)」「Restart(再出発、再起動)」「Relive(再び体験する、思い出す)」をテーマにプロモーションを展開しております。

2022 年 5 月 1 日（日）より、奈良盆地の東部「大和高原」にある、健一自然農園の茶葉を使用した「大和茶のアフタヌーンティー～奈良からの香り～」を、吉野杉を使用したオリジナルスタンドで販売します。

大阪有数のターミナルである天王寺となじみの深い、奈良県の特産品「大和茶」を使用したスイーツやセイボリーをお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

都シティ 大阪天王寺 セールス&マーケティング部

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8

TEL : 06-6628-3390 FAX : 06-6627-4968

別紙

■概要

【商品名】 大和茶のアフタヌーンティー～奈良からの香り～
健一自然農園の茶葉を使用

【販売期間】 2022年5月1日（日）～6月30日（木）

【販売場所】 1階 ロビーラウンジ

【販売価格】 お1人様¥4,500（税金、サービス料含む）

【メニュー】

スイーツ

～上段～

抹茶ティラミス風グラスデザート ～苺のアクセント～
パンピのグラスショートケーキ



～中段～

ほうじ茶マカロン
～黒糖を使ったバタークリームを挟んで～
香り高い「酒香茶」の急須に見立てたショコラシュー



～下段～

濃厚な抹茶のプティガトー ～柑橘で爽やかに～
レモン香るスコーン
プラリネと和紅茶の焼き菓子
～ブロンズショコラで覆って～
クロテッドクリーム はちみつ



セイボリー

「三年晩茶」の薫るブリニ
スモークトラウトサーモンのムスリーヌと共に
前茶風味の玄米とお米のサラダ 鯛のマリネ実山椒の香り
フォアグラと酒粕のフラン
トリュフクリームとキャビア添え
ローストビーフのベグルサンド 泉州玉葱の和風ソース
季節野菜のピクルス ジャルディニエール風



【お飲み物】

コーヒー/紅茶/フレーバーティー/ハーブティーの中からお時間内
でご自由にお楽しみいただけます。

※写真はイメージです。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、
新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、
営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

健一自然農園

奈良盆地の東側「大和高原」の、都祁（つげ）・山添（やまぞえ）・田原（たわら）・室生（むろう）という地域で現在約 11ha ほどの土地に約 30 の茶畑を経営。

栽培は、農薬・肥料不使用の自然栽培でおこなっておられます。

そこで行われている自然栽培とは、一切の農薬・肥料を用いず、自然の仕組みに沿って、健やかな恵みを楽しみながら美しい土壌と環境を繋いでいく調和の栽培法です。

～健一自然農園ホームページより抜粋～

健一自然農園は、2001 年に代表の 伊川健一が何年も放棄された農地を借り、ほぼ一人で整地したところからスタートしました。その茶畑には虫や鳥が遊びに来て、様々な草花ものびのびしています。

一人でも多くの方に自然栽培のお茶を「美味しい」と感じて飲み続けていただくことが、自然環境の回復と保全、そして人々の心身の健康に繋がると信じて、農園の経営をしています。



樹齢 100 年余りの大和高原にある茶畑



代表伊川健一氏から説明をうける料理長、パティシエ

■周年概要

【周年月日】	ホテル開業	60 周年	2022 年 9 月 21 日（水）
	新館営業開始	30 周年	2022 年 7 月 31 日（日）
	ホテル名称改称	3 周年	2022 年 4 月 1 日（金）

1962 年 国鉄天王寺駅の天王寺ステーションビル（同天王寺区悲田院町）に大阪都ホテルとして創業

1983 年 大阪都ホテルから「天王寺都ホテル」に改称

1992 年 現在の建物となる「天王寺都ホテル新館」が営業開始。

2019 年 4 月都ホテルズ&リゾーツブランド再編で、名称を「天王寺都ホテル」から「都シティ 大阪天王寺」に改称。



以 上