

都シティ 大阪天王寺

奈良県産・健一自然農園の茶葉・吉岡養蜂園のはちみつを使用

ご好評につき大和茶のアフタヌーンティー ～奈良からの香り～ を販売

都シティ 大阪天王寺（所在地：大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8）は 2023 年 5 月 1 日（月）から 2023 年 6 月 30 日（金）までの期間、奈良盆地の東部「大和高原」にある、健一自然農園の茶葉や奈良県生駒にある吉岡養蜂園のはちみつを使用した「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」や「はちみつ」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 料飲予約（マーケティング）

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 1-2-8

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

都ホテルズ&リゾート

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や吉岡養蜂園のはちみつを使用
- 【販売期間】 2023年5月1日（月）～6月30日（金）
- 【販売場所】 1階 ロビーラウンジ
- 【販売価格】 お1人様¥4,800（税金、サービス料含む）
- 【メニュー】

スイーツ

～上段～

- ・和紅茶とレモンのマカロン ティーポットのイメージ
- ・グラスショートケーキ 抹茶の香り



～中段～

- ・湯呑に見立てた抹茶ムースアプリコットクーリーと胡麻を隠して
- ・ダッコワーズを絞った玄米茶とバナナの焼菓子



～下段～

- ・ラズベリーライチのジュレとショコラの組み合わせ 鹿をモチーフに
- ・ほうじ茶とプラリネショコラのアッセンブリー マルジョレーヌ仕立て
- ・プレーンスコーン
別添えクロテッドクリーム 生駒百花（はちみつ）



セイボリー

- ・玉葱のジャムとパストラミを挟んだ“クロック・ムッシュ”
- ・桜鯛のフリット 煎茶の香りと蓼のソース
- ・筍のフラン 海老のローストに
抹茶のジェノベーズ風とトリュフの香り
- ・三年晩茶と桜で燻したアトランティックサーモンの
オモニエール ルッコラのクーリ
- ・大和野菜のピクルス





【お飲み物】

◇紅茶／フレーバーティー◇

－ STANDARD TEA －

- ・ ダージリンブレンド/セイロンブレンド

－ 健一自然農園おすすめ茶 －

- ・ 桑の葉煎茶
- ・ トゥルシー和紅茶

－ FLAVOR TEA －

◇コーヒー◇

フレーバーティーの飲み比べなど、好きなお飲み物をお楽しみください。

※写真はイメージです。

※表示料金には消費税とサービス料（10%）が含まれています。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※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。

吉岡養蜂園

奈良県の生駒三山に吉岡養蜂園があります。こちらの農園は50年以上前から養蜂園をされており今でも、

伝統的な養蜂が続けられています。吉岡さんが造られているはちみつは、「純粹はちみつ」と呼ばれ、すべて自分たちが育てたミツバチから採集した生はちみつを、非加熱、非調合で販売されています。

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受けるパティシエ

以上