

2023年4月10日

株式会社 新緑園

シーガイア×新緑園 宮崎県の新茶を味わうコラボイベント開催！

みやざき新茶マリアージュ

緑茶スイーツ・パン・イタリアンメニューがシェラトンに登場！

～知られざるお茶の名産地「宮崎」を知るプレミアムな『みやざき茶Week』を開催～

フェニックス・シーガイア・リゾート（以下：シーガイア／宮崎県宮崎市山崎町浜山：代表取締役 社長執行役員 片桐孝一）と日本茶専門店 新緑園（宮崎県児湯郡新富町新田15530-2 代表取締役 黒木信吾<くろきしんご>）（以下：新緑園）がコラボレーション。

シーガイアのフラッグシップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」では、宮崎の緑茶を知り、新茶を味わっていただく特別な4週間をお送りします。



全国でもトップクラスの日照時間もたらず、太陽の恵みをたっぷりと受けて育ったみやぎ茶は、豊かな香りとふくよかな甘み、苦みのバランスに優れています。県内でも400軒ほどの生産農家が茶栽培に励んでおり、生産量もいまや全国4位（※）。質、量ともに全国でも有数の「お茶どころ」として高い注目を浴びています。

今年の八十八夜は5月2日（火）。八十八夜に摘まれた新茶を飲むと病気にならない・長生きするなど、縁起の良い言い伝えもあります。



（※）出典元：農林水産省：令和4年産茶の摘採面積、10a当たり生葉収量、生葉収穫量及び荒茶生産量

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kome/attach/pdf/index-9.pdf

・概要

風待ちテラス

ひよしろ〜る[緑茶]

季節毎にフレーバーが変わる、シェフ・パティシエ日吉正人の名を冠した「ひよしろ〜る」。きなこ・マスカルポーネ・和三盆を使った上品なクリームと、てぼう豆・とら豆を「新緑園」の緑茶を使用した生地でロールしました。

■期間 / 2023年5月1日（月）～5月31日（水）

■料金 / 1本 2,000円

https://seagaia.co.jp/article/1091#paragraph_3989



風待ちテラス

抹茶や緑茶を使ったパン

西都市の有機抹茶を練りこんだ米粉生地であんこ・白玉を包み込んだキューブ型のパン。宮崎県産釜炒り茶と新緑園の緑茶で作ったモチモチのリュスティック。お茶の風味豊かな2種類の味わいをご堪能ください。

■期間 / 2023年5月1日（月）～6月30日（金）

■料金 / 250円～

https://seagaia.co.jp/article/1091#paragraph_3989



Ristorante ARCO

緑茶を使ったメニュー

落合務シェフ監修のイタリアンレストラン「Ristorante ARCO」
では、「新緑園」の緑茶を使ったリゾットやモンブランをご提供
します。

■期間 / 2023年5月29日（月）まで

※リゾットはディナーコースの1品として、モンブランはランチ &
ディナーのプリフィックスメニューの1品としてご提供。

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sgor/92>



・新緑園では新茶のご予約を受け付け中

ただいま新緑園では、新茶のご予約を受け付け中です。

新緑園の新茶の中で、一番早く仕上がるのが「走り新茶」です。

茶匠 黒木が長年の経験を活かし、数ある新茶から厳選した早生種の新茶を使い仕上げました。

新茶らしい若々しい香りと柔らかな味わいです。

こちらの商品は新茶期限定商品のため無くなり次第販売終了となります。

ぜひお早めにお買い求めください。

<https://shinryokuen.co.jp/?pid=88902551>



・会社概要



新緑園は昭和30年に宮崎県新富町で創業、60年以上地元で愛されている日本茶専門店です。

高品質で美味しい日本茶作りに日々励み、全国へ美味しいお茶をお届けしています。

日本一である「農林水産大臣賞」を4度受賞し、国際線ファーストクラスで長年利用されるなど国内外で多数実績があります。

<公式WEBサイト> <https://shinryokuen.net/>

■オンラインショップ <https://shinryokuen.co.jp/>

■Twitter <https://twitter.com/shinryokuen>

■Facebook <https://www.facebook.com/shinryokuen/>

■Instagram https://www.instagram.com/shinryokuen_official/

■メディアの方からのお問い合わせ先

株式会社新緑園

担当：黒木 信吾

Tel：0120-092650

住所：〒889-1406 宮崎県児湯郡新富町新田15530-2

Mail：info@shinryokuen.net

URL：<https://shinryokuen.net/>

通販：<https://shinryokuen.co.jp/>

※写真はすべてイメージです。※内容は変更となる場合がございます。