

2023年4月19日  
株式会社 新緑園

## シーガイア×新緑園 母の日特別企画コラボイベント！

# 母の日特別企画「ほうじ茶ラテワークショップ」を 5月14日（日）に開催！

～母の日ギフトにおすすめの癒し企画やオンライン商品もご用意～

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」にて、母の日特別企画として、2023年5月14日（日）に「ほうじ茶ラテワークショップ」を開催します。



ほうじ茶の香ばしい香りとまろやかな味わいを楽しむことができる、ほうじ茶ラテ。

このワークショップでは、全国茶品評会にて「農林水産大臣賞」を4度受賞した、宮崎の日本茶専門店「新緑園」の特撰白折茶を焚き火で焙煎します。焙煎後、煎りたてのほうじ茶でラテを作っていただきます。

焙煎方法やほうじ茶の種類の違いなど、「新緑園」の茶匠である黒木信吾氏が自らレクチャーいただきますので、初めての方でも安心して楽しく参加いただけます。

また、ワークショップ終了後には、ほうじ茶ラテの試飲タイムも。シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートのエグゼクティブシェフ・パティシエ日吉正人の名を冠する人気スイーツ「ひよしろ〜る」で、「新緑園」の緑茶を使用したロールケーキをご用意。ほうじ茶ラテと一緒に楽しみください。

ほうじ茶ラテは、健康にも良いとされるほうじ茶の風味を楽しむことができる、お母様にぴったりの一杯です。ぜひ、この機会にお母様と一緒にほうじ茶ラテを作りながら、特別な時間を過ごしてみませんか？

▶詳細はこちら <https://seagaia.co.jp/article/1099>

#### ・概要

■日時 / 2023年5月14日（日） \*母の日\*

■時間 / 13:00~14:45

■場所 / 「THE LIVING GARDEN」内 焚火のリビング/KUROBAR

■料金 / お一人様 4,000円

■内容 / ほうじ茶焙煎、ほうじ茶ラテ作り、試飲・試食

■定員 / 18名

※事前予約制

※定員に達し次第予約受付終了

▶申込はこちら <https://inquiry.talkappi.com/?f=seagaia-hp&id=212000025>

<スケジュール>

13:00 受付（焚火のリビング）

13:20 みやざき茶についてのお話し（新緑園 茶匠 黒木信吾氏）

13:35 ほうじ茶焙煎体験（焚火のリビングにて）

14:00 ほうじ茶ラテ作り（KUROBARにて）

14:15 試飲・試食 写真撮影（instax Link WIDEチェキプリント1枚サービス）

14:45 終了

<特典>

「新緑園」特撰白折茶のお土産付き

### ■ほうじ茶焙煎

「THE LIVING GARDEN」内の焚火のリビングにて、ほうじ茶焙煎体験。「新緑園」の茶匠からお茶についてのお話の後、ほうじ茶焙煎のデモンストレーションをご覧ください。デモンストレーションの後には、いよいよほうじ茶焙煎。茶葉の色が茶色に変わり、香ばしい香りが辺り一帯に漂い始めます。自分だけのオリジナルほうじ茶を作る、貴重な体験をお楽しみください。

[https://seagaia.co.jp/article/1099#paragraph\\_4016](https://seagaia.co.jp/article/1099#paragraph_4016)



### ■ほうじ茶ラテ

香ばしいほうじ茶の風味とまろやかなミルクが絶妙に組み合わせられた「ほうじ茶ラテ」。自分でほうじ茶ラテを作ることで、その美味しさを味わいながら、ほうじ茶の魅力について学びます。さらに、「新緑園」の緑茶を使用したロールケーキ「ひよしろ〜る緑茶」をご用意。香ばしい香りに包まれながら、ほうじ茶ラテと一緒に至福の時間をお楽しみください。

[https://seagaia.co.jp/article/1099#paragraph\\_4017](https://seagaia.co.jp/article/1099#paragraph_4017)



### ・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>



全国でもトップクラスの日照時間をもたらす、太陽の恵みをたっぷりと受けて育ったみやざき茶は、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](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kome/attach/pdf/index-9.pdf)

## ・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/](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](mailto: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。