

大丸京都店 & 京都おぶぶ茶苑のプレスリリース

大丸京都店 × 京都 宇治和東茶

大丸京都店 B1F に初の和東茶の喫茶 & 販売店がオープン！

昨年4月22日に、改装グランドオープンした地階の顔「お取り寄せ庵 京都」。京の有名老舗の味をお手頃価格で気軽に楽しんでいただける「イートインコーナー(カウンター6席)」として、お客様から好評をいただいています。ただ京の本物の味を召し上がっていただくため、数量限定にせざるを得ず、営業時間が15時で終了してしまうことが一つの課題でした。それ以降の時間帯を活用させたいが、このコーナーのコンセプトに合致した内容をどうするかを、この1年余りお取り寄せ庵の生みの親である担当マネジャーは、暗中模索を続けてきました。そんな折、お取引先を通じて「京都おぶぶ茶苑」の存在を知ることになります。

1kg 1万円という高価な茶葉を生産するお茶の名産地・京都 和東町で、和東茶に魅せられた若者が、大学を中退してまで‘98年に茶農家の道を志し、04年に“生産、収穫、品質管理、産地直送”までを行う「京都おぶぶ茶苑」を数々の紆余曲折、失敗を乗り越えて誕生させました。現在では、国内だけでなく海外20カ国以上への発送をはじめ、本年3月には「国際茶園協会 (ITFA)」を設立。10月には「お茶の大学」を設立。さらに、茶畑オーナー制度も導入し、現在国内外に600人のオーナーが登録をしています。

和東で生産される茶葉は、八百年以上の歴史があり、京都で生産される約半数を有し、07年には日本最高の単価の茶葉を作り出す茶産地となりました。「日本の伝統であるお茶の魅力を継承していきたい」と若い純粋な志と 大丸京都店の「お取り寄せ庵 京都」の京都の本物を追求する思いが合致し、今回期間限定でのオープンの運びとなりました。

「おぶぶ茶苑」にとっても、カフェの展開は初めての取り組みであり、店長には、23歳の芳野隼人を起用。サブには、日本茶伝導師尾上祥太との二人で、お客様の目の前で一人一人に丁寧に説明しながら、お茶の提供パフォーマンスを行います。おぶぶ茶苑の茶葉が、大量生産でなく、生産、収穫、品質管理、発送までの行程を一貫して行い、全て顔の見える作り手であるのと同じように、このカフェでも、手作りの温かみがあり、ゆっくり会話のできることを大切にしたい空間です。「おぶぶ茶苑」のお茶は、二次加工が一切なしの妥協を許さないこだわりのお茶です。そのお茶で、生産者、茶畑、消費者が線で結ばれます。「おぶぶ茶苑」の若い彼らが、日本の伝統文化を継承していく場となるべく、気軽に手頃な価格でお茶の素晴らしさを体現していただく場となれば、大丸京都店としても 幸いです。取り組みは、始まったばかりです。当初は、11月28日までの展開でしたが、お客様の熱いラブコールもいただき延長することになりました。

●場所：大丸京都店 地階(地下1階)老舗そう菜売場 イートインコーナー<お取り寄せ庵 京都>

●日時：11月9日(水)～ 各日16時～19時30分 (ラストオーダー19時) ※定休日：火曜

※当初11月28日までの予定でしたが延長することになりました！

●お茶メニュー： その場で焙煎炒りたて ほうじ茶 150円

お好みの香ばしさ堪能。玄米いれ放題 玄米茶 350円

まんまるすっきり。お月見煎茶 煎茶 450円

うまみ濃厚。茶がらまで食べられる かぶせ茶 500円

甘味メニュー でっちようかん 150円など、その他 持ち帰り用 袋入り 各種お茶も販売

大丸京都店さまと共同での初PRです。内容は丸さまにご製作頂きました。

■お問い合わせ先

(株)大丸松坂屋百貨店 大丸京都店 営業推進部 PR 広報 担当：進 TEL (075) 241-6974 / FAX (075) 241-6651

京都おぶぶ茶苑 副代表 松本靖治 (まつもとやすはる) 0774-78-2911 matsu@obubu.com