

これから見頃を迎える椿！2月8日は「つ(2)ば(8)きの日」

「椿茶」を2月8日からショップ・オンラインで提供開始

～緊急事態宣言の延長下でも、椿茶や動画で自然の恵みをおうち時間にお楽しみいただける！～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、岩手県気仙地域に咲く無農薬の椿に、岩手県北部の九戸村産の甘茶をブレンドした椿茶を「つ(2)ば(8)きの日」の2021年2月8日（月）より、館内ショップならびにオンラインで提供いたします。

また、インスタレーションアート（自然と芸術を融合し、空間全体を作品としてご体感いただく芸術）を用い、椿の圧倒的な美しさをご覧いただける「椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～」も2月8日から5週間限定で公開。昨年植樹した1枚の花弁が赤と白の椿「玉有明」の開花も始まり、これから庭園内の椿は見頃の時期を迎えます。

外出や遠出が難しい今、自然がもたらす癒しと恵みを、ご自宅でもお楽しみいただけるよう、椿の絶景の動画配信、椿商品のオンライン販売を開始いたします。

◇こだわりの素材で、ノンシュガー・ノンカロリー・ノンカフェイン

椿の葉には、血糖上昇抑制、体脂肪・中性脂肪の低下等の効果があると言われております。椿の葉を枝ごと採取した後に、一定温度の榎（むろ）で二週間程度の熟成を待ちます。

その後、手作業で葉を一枚一枚、状態を見ながら拭き上げ、葉本来の艶を出すように磨き上げます。低温乾燥を経てから発酵甘茶を混合し、焙煎を行い、程よい状態まで手揉みを繰り返して完成します。椿の葉は、緑茶などと同じ「ツバキ科」ですが、丁寧な製法によりノンカフェインが実現しました。



また、椿の葉をより美味しく飲んでいただくために、15%の甘茶をブレンドしています。甘茶は日本固有の植物で、砂糖の200倍の甘さもちながら、ノンカロリー・ノンカフェインの体にやさしいお茶です。

椿茶の甘み・爽やかさと甘茶の自然な甘さが引き立つ美味しさを、どうぞご自宅でもお楽しみください。

「椿」関連商品の概要

椿茶

ほのかな甘みが魅力でありながら、ノンシュガー・ノンカロリー・ノンカフェインなので、どなたにも安心してお飲みいただける、三陸が誇る椿茶です。

- 期間 : 2021年2月8日(月)～通年
- 内容 : ティーバッグ(2g)×10個入り
- 料金 : 1,500円 ※消費税別
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」 又は オンラインショップ
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/tsubakitea>

生の椿油

ホテルSPA「悠 YU, THE SPA」のトリートメントにて使用している、国産ヤブツバキの種のみを非加熱製法により精製された「生の椿油」。「生の椿油」は、浸透性と保湿力に大変優れており、加熱精製されたツバキ油の約2.5倍の保湿力を持っているとも言われています。素肌はもちろんのこと、髪など全身にご利用いただける万能なオイルです。

- 期間 : 通年
- 内容 : 生の椿油 50ml / 15ml
- 料金 : 50ml 4,600円 / 15ml 1,600円 ※消費税別
- 店舗 : ホテルSPA「悠 YU, THE SPA」 又は オンラインショップ
- URL :



https://www2.enekoshop.jp/shop/hotel-chinzanso-tokyo-selections/item_detail?category_id=588164&item_id=2759218

https://www2.enekoshop.jp/shop/hotel-chinzanso-tokyo-selections/item_detail?category_id=588164&item_id=2759236

庭園の「東京椿」概要

庭園内では1～3月にかけて、約100種2,300本の椿が咲き誇ります。椿が生み出す絶景演出「椿絵巻～東京椿 インスタレーション・アート～」や、園路に咲く華やかな「椿花小路」など、これから庭園では椿の見頃を迎えます。特設ページ URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/tsubaki/>



2/8「椿の日」～一般公開開始～

椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～

「椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～」は、新たに造園を行った三重塔が立つ山頂エリアにて、初開催となる自然と芸術が融合した庭園演出です。

椿が咲く5週間限定でお楽しみいただける絶景体験は、椿の花が、ヤブツバキの大樹の下にふわりと降り立ち、まるで赤い絨毯のように広がる美しい様子をミストや光とともにご覧いただけます。

庭園に広がる光景は、昼と夜の二部制をとっており、角度や時間帯によって表情を変え、まるで絵巻物のように延々と続くかと錯覚するほど美しく、その時にしか出会うことのできない絶景を生み出します。

- 期間 : 2021年2月8日(月)～3月14日(日)
- 時間 : 昼の部<光とミスト> 10:00～16:30
夜の部<光と和傘> 17:30～23:00
- 場所 : 庭園内 三重塔 山頂エリア
※山頂へは、往復で約150段の緩やかな階段と坂道、砂利道、三和土がございます。
- 動画 URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/tsubaki>



<竹穂垣>

入口付近の穂は綺麗に高さを揃え凜として見えるようにし、奥に行くにつれ山奥へ入っていくイメージで、穂は伸ばしっぱなしにしています。さらに道幅もだんだんと狭く穂の高さも高くし、あえて圧迫感を演出。竹穂垣を抜けた際に解放感を感じ、パノラミックな景色をご堪能いただけるよう工夫し、真行草を表現。竹穂垣途中、上を見上げると三重塔の美しい後ろ姿もご覧いただきたいポイントです。



<苔>

配置する場所、苔の特性に合わせ、4種類の苔を使用しています。湿度が必要な山苔(ホソバオキナゴケ)、日向でも育ちやすい杉苔、湿度に強い砂苔、撒き苔として使用した灰苔、これらが繁茂していくデザインにしました。ミストの水滴が苔に落ちキラキラと輝く姿や、日が当たりより一層鮮やかな緑色を見せる、美しい苔庭をお楽しみいただけます。



<ヤブツバキ>

大島と五島から樹齢約40年のヤブツバキの大樹を合計80本植樹。80本の大樹の他に、樹齢約2年の可愛いヤブツバキも今回200本植樹。庭園内に既に存在していた椿も一部植樹し、大樹を合わせ、合計約300本のヤブツバキをこのエリアに植樹しました。



<萩ガラスの石燈ろう>

笠山でのみ採掘される玄武岩「石英玄武岩」を粉碎し、熔融・精製した萩ガラスと、火山灰が固まりできた砂岩を原石とし古い時代から作られていたという、出雲の「来待石」を組み合わせた石燈ろう。横にスリットの入っているものと、丸い円のデザインの2種をオリジナル製作。世界でここにしかない石燈ろうもぜひご覧ください。



<門>

門を苔庭入口に設置。むくり屋根は、他のホテル内に設置されている門や柱と同様に、杉板の屋根と、桧の出節丸太の柱を使用。

5枚重ねの屋根の上には、これから苔も育っていくでしょう。



<和傘のライトアップ>

日没後は、白い和傘のライトを11本設置し、ライトアップ。

昼間とはまた違う幻想的な風景をお楽しみいただけます。

椿 花小路 ～紅白の華やかな椿が咲き誇る～

2022年に開業70周年を迎えるプロジェクトの一環として、庭園内御神木から無茶庵、白玉稲荷へと続く園路沿いに、新たに「玉有明」という1枚の花弁が紅白に染まる八重咲きの椿を、昨年約500本植樹しました。その最初の1輪の開花を1月29日確認。これから次々と開花すると、華やかでめでたい赤と白の花小路となります。

ほか、開業60周年の記念に、椿を自治体のシンボルツリーとしている17市町村から寄贈いただいた27本の椿が咲くのもこの小路です。様々な品種の椿一本一本を、楽しみながらご散策いただけます。



※撮影：2月4日

ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

<本件に関するお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング部門

担当：園部

TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：馬場、森川、児玉

TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」でお願いいたします。