

星野リゾート ロテルド比叡（京都府・比叡山）  
**山床カフェに「発酵ほうじ茶ラテ」登場**  
 「近江茶丸吉」とオリジナルの発酵ほうじ茶ラテを共同開発  
 期間：2019年9月1日～11月30日

比叡山に建つオーベルジュ「星野リゾート ロテルド比叡」では、琵琶湖を望む山床カフェでオリジナルの「発酵ほうじ茶ラテ」が、2019年9月1日、登場します。発酵ほうじ茶ラテ専用のデザインで、持ち歩けるカップスタイルです。滋賀県のお茶処、甲賀市土山地区の「近江茶丸吉」と共同開発した発酵ほうじ茶ラテを四種類提供します。ラテアートは各種類の茶葉の粉末で彩ります。琵琶湖を眺めながらゆっくりと流れる時間を、温かい発酵ほうじ茶ラテと一緒に楽しめます。



### 背景：発酵にまつわる食文化をお茶で楽しむ

琵琶湖周辺は、気温、湿度など、食品を保存するための技法「発酵」に必要な条件が揃っています。

ロテルド比叡では、近江の食材を用いておいしさを追求している方々と協力し合い、発酵にまつわる食文化体験を提供したく、「発酵ガストロノミー」というプロジェクトに取り組んでいます。発酵ほうじ茶ラテもそのプロジェクトから生まれたものの1つです。

お茶は発酵食の1つであり、未発酵茶、半発酵茶、完全発酵茶の3つに分かれます。発酵の違いにより味も、種類も変わり、お茶の楽しみ方が広がります。

滋賀県のお茶処、甲賀市土山地区の「近江茶丸吉」協力のもと、発酵ほうじ茶ラテを実現しました。秋は山床カフェが四季の中でも特に過ごしやすく、紅葉が色付き美しい時期です。温かいほうじ茶ラテと共に琵琶湖を眺めながら、ゆっくりと過ごしてほしいという思いから開発しました。



## 特徴：「近江茶丸吉」と共同開発した発酵ほうじ茶ラテ

滋賀県甲賀市土山地域にある近江茶丸吉は、明治創業、地元の茶葉にこだわる老舗のお茶屋です。4年前から一緒にオリジナルのほうじ茶やお土産の開発を、「発酵」を軸に行っています。お茶の発酵は、茶葉に含まれるタンニンを酸化させることであり、発酵が進むにつれて葉緑素が緑から褐色へ変化します。発酵により香り成分が増加するとともに、切れ味の良い渋みとコクが出てきます。

提供するのは、四種類のロテルド比叡オリジナルほうじ茶ラテです。わずかな発酵で焙煎の香ばしさを楽しめる「本ほうじラテ」。半発酵した茶葉で香りが引き立つ「熟成ほうじラテ」。完全発酵した茶葉で渋みとコクが増した「完熟ほうじラテ」。そして最後にお茶のフレッシュさを楽しむ「かりがねほうじ茶ラテ」の四種類です。ほうじ茶のスイーツと共に、カラフルなオリジナルカップで提供します。



## 参考：「近江茶丸吉」について

滋賀県甲賀市土山地域にある近江茶丸吉は明治35年、吉永米吉によって創業されました。ここで作られるお茶は、鈴鹿山脈の豊かな自然、美しい水と空気、輝く太陽をいっぱい受け、味と香りに特徴を持つ銘茶「近江土山茶」として多くの人に親しまれています。

(参考：<http://www.houjicha-maruyoshi.com/>)



## 「発酵ほうじ茶ラテ」概要

- 期間：2019年9月1日～11月30日
- 料金：1,000円（税・サ別）
- 予約：チェックイン時に予約受付
- 対象：宿泊者限定
- 時間：15:00～17:00
- 場所：山床カフェ

## 星野リゾート ロテルド比叡

世界文化遺産・比叡山延暦寺の続き地に建つ琵琶湖を望むオーベルジュ。古来より近江に伝わる発酵の知恵を用いた鮎鮎や豊穡な近江食材を使い、新しいフレンチや発酵の体験をお楽しみいただけます。

- 所在地：〒606-0000 京都府京都市左京区比叡山一本杉  
 電話：0570-073-022（星野リゾート予約センター）  
 客室数：29室（スタンダードツイン25室・セミスイート2室・スイート1室・ペットルーム1室）  
 チェックイン：15:00／チェックアウト：12:00  
 料金：1泊24,000円～  
 （2名1室利用時1名あたり、税・サービス料別、夕朝食付）  
 アクセス：JR湖西線大津駅より車で約20分  
 JR京都駅八条口から無料送迎バスで約45分  
 URL：<https://www.hotel-hiei.jp/>



## 本件に関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL 03-5159-6323/FAX 03-6368-6853/E-mail [pr-info@hoshinoresort.com](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)