

気高き香り、独創の味わい。 杜の都のホテルにオリジナルティーが誕生



輝くようなシャンパン・ゴールド。バラとマリーゴールドの華やぎを含んだ新緑の香りがあたりいちめんに広がる。

その味わい、例えるならプロムナードに降り映える新緑の木漏れ日。緑の風をはらみながら、黄金色にきらめきながら、馥郁たる風味と佳芳を五感いっぱい広げる。——こんな紅茶は、出会ったことがない。まさに杜の都、そしてその美質をとてよく知る『仙台国際ホテル』の価値が投影された、無二の味わいといえるだろう。

さまざまなもてなしのかたちを実現している『仙台国際ホテル』が、オリジナルティーの開発に着手したのは昨年の秋ごろの話。コーヒーよりも穏やかに、晩餐の最後を締めくくったり、旅中の慌ただしさを寛げてくれる飲みものとして「仙台らしい紅茶を創ろう」と意見がまとまったのだ。善きパートナーとなったのが、宇都宮の紅茶専門店「Y's Tea」のオーナーである根本泰昌さん。世界中をめぐり茶葉を吟味、ブレンドとしても国内屈指の実力を有する彼に、ホテルのスタッフたち全員の想いを託すべく、プロジェクトは始動した。



オリジナルブレンドティー「杜の馨」の1階「コーヒーハウス」でのサービスはワゴンスタイルで、お茶菓子がついて1080円。デリカショップでは50g・1300円で茶葉を販売。

べ終え、まさにゲストたちがそれを愉しむのと同じタイミングで、3つの紅茶が運ばれる。参加したスタッフたちの表情が真剣味を増す。最終的に選ばれたのは、フルーツフレーバーを加えないプレーンな味わいだった。

それを基本に、スタッフの多くの支持を集めたフルーツのフレーバーを加えたもの2種を調合し、全3種をプレゼンテーションにかけたのだ。

3月に開催される晩餐会のための料理やサービス、すべての精度を上げるために行われたシミュレーション会が、プレゼンの場となった。フルコースのディナーを食



ポットに勢よく注いでジャンピングさせ、十分に開いた茶葉を最後の珠玉の一滴・ゴールドドロップまで余さず注ぐ。



紅茶界のシャンパーニュとも賞されるダージリンのセカンドフラッシュ（夏摘み茶葉）に静岡県産緑茶、ペパーミント。バラとマリーゴールドの花弁が香りも色彩も鮮やか。



1. プレーンに加え、イチゴのフレーバー、アップルのフレーバーを加えたものをプレゼンテーション。
2. 総料理長・中村善二さんやシェフソムリエ・笠間修さんたちもひととき真剣な表情に。
3. 宇都宮を「紅茶のまち」に躍進させた立役者・根本泰昌さん。「紅茶で世界をハッピーに！」をコンセプトに、紅茶の奥深さを広めている。
4. さまざまな部署のスタッフが一堂に会し、コンセプト会議やシミュレーション会で意見を交わす。

を尽くすそのワゴンサービスそのものに、大きな価値があるのだ。水色は、光のペーシエントや伊達の金を思わせるシャンパン・ゴールド。紅茶界のシャンパーニュとも賞されるダージリンのセカンドフラッシュ（夏摘み茶葉）に静

岡県産緑茶を加え、新緑の並木道を歩くような清々しさが口中に広がる。バラとマリーゴールドの花弁がノープルでエレガントな香りを持続させ、わずかに秘めたペパーミントがさらなる清爽を。驚くべきは、その味わいの余韻。不味い紅茶は冷えたらとても飲めたものじゃないが、「杜の馨」は温度帯ごとに別のおいしさが花開く。「馨」。それは、遠くまで届く薫香。定禅寺通りの新緑、その鮮やかな香りや緑が、遠くの街まで響るように。そして、その馨にのせて『仙台国際ホテル』スタッフの志やもてなしの想いが全国に届くように。一杯の紅茶からはじまる物語を、旅しよう。



仙台国際ホテル
宮城県仙台市青葉区中央4-6-1
022-268-1111 (代表)
www.tobu-skh.co.jp/