

至極の玉露を飲・食・甘味として三度味わう食体験

INTERSECT BY LEXUS – TOKYO

「玉露のフルコース」を2月1日（金）より提供開始

バレンタインに合わせ玉露の産地 八女市星野村 星野製茶園の抹茶チョコレート「北斗七星」や銀座かずやが INTERSECT のためだけに開発した宇治抹茶生チョコレートも発売！

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO (以下 INTERSECT) は、2月1日（金）より新メニュー「玉露のフルコース」のご提供を開始します。

毎年1月は新年を迎えたことを祝い、「初釜」という茶行事が行われます。レクサスのブランド体験スペース INTERSECT ではご来店いただくお客様を今年もおもてなしするべく、2019年最初の期間限定メニューとして、日本にわずか13人しかいない玉露の匠“茶審査技術十段茶師”により厳選された玉露を活用した、飲むだけでなく、食べ、甘味としても味わう「玉露のフルコース」のご提供を開始します。

また、2月1日（金）～14日（木）のバレンタイン期間には、玉露をご提供いただいた福岡県八女市星野村の星野製茶園の抹茶チョコレート「北斗七星」を店頭にて販売。さらに2月12日（火）、13日（水）、14日（木）の3日間限定で、予約完売で知られる煉り菓子専門店、銀座かずやが INTERSECT のためだけに開発した宇治抹茶生チョコレートも販売します。



「玉露のフルコース」は、“茶審査技術十段茶師”により厳選された八女茶、宇治茶の玉露を飲・食・甘味として三度味わうフルコースです。

まずは、玉露とお水をお好みで選択いただき、お茶としての玉露をお楽しみいただけます。お水は日本国内の硬度が違うお水を複数ご用意。玉露は組み合わせるお水によってもその表情を変化させることをご体験いただけます。続いて、玉露の茶葉を味わっていただきます。玉露を白米に乗せ、INTERSECT オリジナルの抹茶塩と共に召し上がりいただくことで、玉露本来の香りや甘みをお楽しみいただけます。最後に甘味として、煉り菓子専門店、銀座かずやの温かい煉りわらび餅をくるみ練乳ソースを添えてご用意。玉露をまぶし、玉露わらび餅として召し上がりいただきます。玉露を味わい尽くすフルコースを是非お楽しみください。

また、バレンタイン期間中は「玉露のフルコース」に加えて抹茶チョコレートも販売。八女茶、星野製茶園の抹茶チョコレート「北斗七星」は石臼挽きの八女抹茶とベルギー最高品質のホワイトチョコレートを調和させたこだわりの抹茶チョコレートです。さらに、銀座かずやが創業以来初めての宇治抹茶チョコレートを INTERSECT のためだけに開発。バレンタイン直前の3日間限定で販売いたします。

INTERSECT は今後も、レクサスのこだわり抜いたモノづくりへの姿勢と、常に新しく革新的な体験を提供し続ける思想に共感いただいた様々なクリエイターの方々と交差しながら、ライフスタイルブランドとして展開して参ります。

革新的な食体験を提供する INTERSECT へ、是非お立ち寄りください。

【新メニューご紹介】

■玉露のフルコース 1,200円（税込）



茶審査技術十段茶師が選んだ八女玉露と、宇治の代表が厳選した宇治玉露を飲・食・甘味で味わいつくすフルコース。玉露は八女茶、宇治茶からお選びいただけます。飲む体験では、玉露をお選びいただいたのちに、お水も玉露にあう様々な硬度のものから1種類お選びいただき、同じ玉露でもお水によって味わいに変化することをご体験いただきます。食べる体験では、提供された白米の上に玉露を乗せ、オリジナルの抹茶塩をかけて、玉露を召し上がっていただきます。甘味では、くるみ練乳ソースを添えた銀座かずやオリジナルの温かい煉りわらび餅を提供。わらび餅に玉露を合わせることで生まれる食感と香りを同時に楽しめるスイーツに仕上げました。

■星野抹茶チョコレート『北斗七星』 756円（税込）



八女茶の玉露をご提供いただいた、星野村 星野製茶園の星の抹茶チョコレート『北斗七星』を2月1日～14日のバレンタイン期間限定で、INTERSECT BY LEXUSにて販売致します。星野製茶園でも冬季限定発売であるこのチョコレートは石臼挽きの上質な八女抹茶と、ベルギー最高品質のホワイトチョコレートを調和させたこだわりの抹茶チョコレートです。

■INTERSECTオリジナル 宇治抹茶生チョコレート 2,500円（税込）



予約完売で知られる煉り菓子専門店、銀座かずやがINTERSECTのためだけにオリジナルで開発した宇治抹茶の生チョコレート。煉り菓子専門店の銀座かずやが初めてつくるチョコレートは必見です。宇治抹茶本来のうまみを最大限に引き出すために最高峰の抹茶2種をブレンドし、チョコレート生地に生クリームと共に煉り込みました。生チョコレートの究極な滑らかさと口溶け、抹茶の香りとほろ苦さをひと粒ひと粒じっくりとご堪能ください。

【茶審査技術茶師 紹介】

山口真也 (やまぐち しんや)



株式会社 星野製茶園 専務取締役 茶審査技術十段

高級茶の産地として有名な福岡県八女市在住の全国に13人しかいない「茶師（茶審査技術）十段」の一人。全国茶審査技術競技大会において2年連続3度の優勝経験を持つ。

茶師とは、茶葉の良しあしを見極め、お茶を総合的にプロデュースするプロ。

「本質を追求し、本物を伝承する」という目的のもと毎日お茶づくりに努めている。

渡邊博文 (わたなべ ひろふみ)



京都府京田辺市経済環境部農政課 主事 京都府緑茶審査技術大会連続優勝者

茶審査技術全国四段・京都府初段（※段位取得は、行政マンとして日本唯一）

日本茶・宇治茶 最高峰の宇治玉露生産地・京田辺市の農茶業担当職員。

現地現場主義をモットーに手揉み及び機械での製茶や茶審査の技術取得にも取組み、農家の生産・製造、また、茶商との商品企画や売り込み等まで幅広く関わっている。「お客様（素人）に分かりやすくお茶を伝える」、「宇治茶のフラッグシップの味を広める」ため、伝統的な茶業界で「伝統と革新」をモットーに「玉露」「産地」を大切に活動している。

【銀座かずや 紹介】



東京・銀座にある行列必至の煉り菓子専門店。看板商品の「かずやの煉」は、板前出身の店主が2年の歳月を経て作りあげた新食感の煉り菓子。繊細な火加減のもと1時間近く煉りあげることで出来あがる、独特の口触りと、口の中に広がる風味が特徴。これまでも“かずやの煉”とINTERSECTは共同開発を行ってきました。詳しくは下記URLをご確認ください。

オフィシャルサイト：<http://www.ginzakazuya.com/collaboration.html>

【INTERSECT BY LEXUS - TOKYO 紹介】



「INTERSECT BY LEXUS - TOKYO」は、“都市とつながり、人と人、人とクルマが変わる”というテーマのもと、LEXUS が考えるライフスタイルを体験できるグローバル規模のブランド活動発信拠点。幅広い分野で、LEXUS が考えるライフスタイルを発信しています。

・場所：東京都港区南青山 4-21-26

・営業時間：1F CAFÉ SHOP & GARAGE：9:00-23:00 2F BISTRO LOUNGE：11:00-23:00（不定休）

・オフィシャルサイト：www.intersect-by-lexus.com/tokyo