

「ロオジエ」からサステナブルな紅茶発売 ～ L'OSIER Original Tea by Olivier Chaignon ～

資生堂パーラーが運営するフレンチレストラン「ロオジエ」(東京・銀座)は、2022年2月1日(火)、有機無農薬栽培の茶葉を使った「ロオジエオリジナルティー」4種を発売いたします。

『ミシュランガイド東京2022』においては4年連続の三つ星とともに、「持続可能なガストロノミー」の取り組みが評価され、初めて「ミシュラングリーンスター」も獲得しました。ロオジエオリジナルティーもそのサステナブルな取り組みの一つです。



今回、「ロオジエオリジナルティー」を作るにあたり、エグゼクティブシェフのオリヴィエ・シェニョンは、20年以上前から女性のエンパワーメント支援活動を行っている非営利の慈善団体「ファム・デュ・モンド財団」(Femmes du Monde)*と共に、スリランカで紅茶生産に携わる女性たちを応援する活動を始めました。ロオジエオリジナルティーは、「誰かと一緒に紅茶を飲みながら大切なひと時を過ごす」という幸せを、スリランカの女性たちと共有する「Tea for Twoプロジェクト」から誕生した紅茶です。

茶葉の栽培、お茶摘み、紅茶製造、テイस्टینگ、品質管理、パッケージング、輸送に至るまで、紅茶に関わる仕事の90%以上に女性が携わっています。その紅茶製造工程を、ファム・デュ・モンド財団は女性が働きやすい持続可能なシステムに変え、働く女性に教育と技術をもたらし、仕事に対する喜びや情熱を生み出しています。

あわせて、ロオジエとコラボレーションしている紅茶ブランドのジャンナッツ(JANAT)**の売り上げの一部は農園で働く女性のための病院や学校を作るために使われています。

一杯のロオジエオリジナルティーは、スリランカで紅茶に携わる多くの女性たちとその家族の幸せな暮らしを支えることにつながっています。

また、ロオジエのサステナビリティの取り組みの一環でもある食材選びの中で、今も昔と変わらない大自然を守っているブータン王国のターメリックが、紅茶のフレーバーの一つとして使われています。ブータン王国は自然環境を保護しながら、脱炭素社会を最初に掲げ、国のアイデンティティーとしてサステナビリティを実践してきた国です。そのブータン王国のロイヤルファミリーガーデンで古来より栽培されている貴重なターメリックをシェニョンシェフが厳選しました。その他、同じく有機無農薬栽培の茶葉に、フランス・ヴェルサイユ宮殿にある「王の菜園」で育てられたリンゴやバラが入ったフレーバー、スペイン・アリカンテ市の樹齢1000年のオリーブの葉や資生堂が復興支援のために植樹した岩手県大船渡市産の椿の葉がブレンドされた紅茶も楽しめます。

シェニョンシェフが得意とする食材と食材の繊細なコンビネーションが活かされたロオジエオリジナルティー。この紅茶に携わる女性たちの笑顔が次々と生まれていくことを願っています。

*ファム・デュ・モンド財団(Femmes du Monde):女性のエンパワーメントを目的とした財団法人(本拠地:ジュネーブ)。

**ジャンナッツ(JANAT):1872年創業のフランス紅茶ブランド。

商品名:ロオジエオリジナルティー (L' OSIER Original Tea)

商品価格:11,880 円(税込)

有機無農薬栽培の最高級茶葉をオーク樽に入れて熟成したオークティー1種と、各地の貴重なスパイスや天然フルーツエッセンスをブレンドしたフレーバーティー3種。

内容量:4 缶(50g×4)「ジャルダン・スクレ (秘密の園)」Jardin Secret、「ドウサール・ダリカンテ (アlicantの安らぎ)」Douceur d'Alicante、「レーヴ・デュ・ブータン (ブータンの夢)」Rêve du Bhoutan、「トウシュ・ミレネール (千年の調べ)」Touche Millénaire 各1缶

* 各フレーバーに関する詳細はロオジエ HP をご確認ください: <https://losier.shiseido.co.jp/passion/>

※商品の購入はロオジエでお食事をされたお客さま限定となります。

【ロオジエのSDGs】

ロオジエは、「美しい環境を守らなければ、美しい食材を得ることができず、美しい食文化も次世代に残せない」という危機感を持ちながら、SDGs を希求します。ロオジエで使われる多くの食材は持続可能な漁を実践している漁師さんからの一本釣りの魚や、環境に配慮した養鶏場からの地鶏・卵、有機無農薬栽培の畑からの野菜などを使用しています。また、電力には再生可能エネルギーを使い、キッチンから出る油(廃油)をリサイクルして作られた石鹼や99%リサイクルビニールのゴミ袋を使用するなど身近なことから取り組みを進めています。

【オリヴィエ・シェニヨン】

2013年「ロオジエ」エグゼクティブシェフに就任

2014年～2015年『ミシュランガイド東京2015,2016』二つ星獲得

2016年『ミシュランガイド東京2017』二つ星獲得、『ゴ・エ・ミヨ2017』今年のシェフ賞 (Chef de l'année)受賞

2017年『ミシュランガイド東京2018』二つ星獲得

2018年～2020年『ミシュランガイド東京2019,2020,2021』三つ星獲得

2021年『ミシュランガイド東京2022』三つ星及びミシュラングリーンスター獲得
『LA LISTE (ラ・リスト) 2022』96.50点獲得



店舗概要

店舗名	ロオジエ(L' OSIER)
エグゼクティブシェフ	オリヴィエ・シェニヨン(Olivier CHAIGNON)
住所	東京都中央区銀座 7-5-5
電話番号	0120-156-051 / 03-3571-6050
営業時間	ランチ 11:30～15:00(L.O.12:30) ディナー 17:30～22:30(L.O.19:00) *当面の間:17:30～21:00(L.O. 18:30) *ロオジエでは、感染予防策を講じ営業しております。 *営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご覧ください。
定休日	日曜・月曜 祝日不定休・夏季(8月中旬)・年末年始
URL	https://losier.shiseido.co.jp/
座席数	ダイニング 36 席、個室サロン1室(10 席)
コース料理	ランチ ¥11,000/15,000(税込、サービス料別) ディナー ¥23,000/¥29,000/¥39,000(税込、サービス料別) 原材料費等の高騰により、2022年4月1日よりランチコースとディナーコースの料金を変更させていただくこととなりました: ランチ Menu Déjeuner: ¥14,000(税込・サービス料別) / Menu "Les Belles Gourmandes": ¥18,000(税込・サービス料別) ディナー Menu Saison: ¥27,000(税込・サービス料別) / Menu Dégustation: ¥33,000(税込・サービス料別)
スタッフ数	総勢 40 名

このニュースに関するお問い合わせは ロオジエ 広報 田村までお願いいたします: tomoko.tamura@shiseido.com