

大三萬年堂の十三代目 安原伶香氏とのコラボレーション第5弾
「和くっさい〜花鳥風月〜」新発売
意外な和素材との組み合わせに驚き！自分へのご褒美やギフトにおすすめ

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:角田直之)では、ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一と、江戸中期創業で約 360 年の歴史を誇る老舗和菓子店 大三萬年堂の十三代目 安原伶香氏とのコラボレーション第5弾として、和と洋の素材をかけたクッキー缶「和くっさい〜花鳥風月〜」を12月1日(木)からホテルオンラインショップにて販売いたします。



「和くっさい〜花鳥風月〜」イメージ

日本の方はもちろん、海外の方にも和素材の奥深さを知っていただきたいという思いから、日本の美しい自然を題材に、見た目にも日本を感じていただけるよう「花鳥風月」をモチーフにしたオリジナルのクッキー缶を開発しました。

「和くっさい〜花鳥風月〜」は、よもぎ抹茶、梅昆布茶、紫芋、宇治抹茶、シヨコラ山椒、うぐいすきなこの全6種類のクッキーです。安原伶香氏とのコラボレーションということで、和の要素をとり入れたクッキーとしても「意外性」を感じられるよう、試作を重ねて、素材を厳選しました。梅昆布茶や有馬山椒、うぐいすきななどの和の素材は、それぞれにあった食感やくちどけの良さを追求しました。一つひとつのクッキーへのこだわりはもちろんのこと、最後の一枚まで楽しめるよう味に変化をつけることで、クッキー缶全体でバランスよくご賞味いただける逸品です。

日本茶やコーヒー、紅茶に加えて、お酒とも相性抜群なので、さまざまなシーンでお楽しみいただけます。ご自分へのご褒美として、お世話になった方へのギフトとして、また年末年始での集まりにもぴったりです。

■「和くつきい〜花鳥風月〜」内容

1. よもぎ抹茶
2. 梅昆布茶
3. 紫芋
4. 宇治抹茶
5. ショコラ山椒
6. うぐいすきなこ



■「和くつきい〜花鳥風月〜」各メニュー



○「よもぎ抹茶」

富士山をモチーフにした「よもぎ抹茶」は、よもぎの香りが口いっぱいに広がります。よもぎと抹茶のほろ苦さが癖になる味わいです。

よもぎは「ハーブの女王」と呼ばれ、リラックス効果や美容効果など体に優しい効用があります。



○「梅昆布茶」

程よい塩味の中にほんのり梅を感じ、後から昆布出汁の旨味を感じるほっとする味です。サクサクとした食感もお楽しみいただけます。



○「紫芋」

梅の花をモチーフにした「紫芋」は、しっとりとした口当たりとほくほく感がたまらない一品です。国産紫芋の旨味と香りが広がります。



○「宇治抹茶」

うぐいすをモチーフにした「宇治抹茶」は、宇治抹茶ならではの上品な香りと優しい味わいの中に、ほのかに塩味を感じるサクサクとした食感です。

宇治抹茶の原料となる宇治茶は静岡茶・狭山茶と並んで日本三大茶と呼ばれ、渋みの後に奥深い甘さやコクが感じられます。



○「ショコラ山椒」

ショコラの濃厚な味わいの中に、鼻を抜ける山椒の清涼感とピリリとしびれる美味しさが広がります。山椒の粒の食感もお楽しみいただけます。

強い辛みとスパイスの豊かな香りが特徴の「有馬山椒」を使用しています。



○「うぐいすきなこ」

うぐいすきなこの優しい味わいとほろほろとした食感の中に、アクセントとしてくるみの甘みと香りが広がります。

きなこが黄色い大豆を炒って粉にしたものであるのに対して、うぐいすきなこは青大豆を炒って粉にしているため淡い緑色をしています。

■「和くっきい～花鳥風月～」概要

【期 間】 2022年12月1日(木)正午より販売開始

【販売方法】 ホテルオンラインショップ URL: <https://hyattregencytokyo-shop.com/>

下記「大三萬年堂 HANARE」でもお買い求めいただけます。

*** 大三萬年堂 HANARE 御茶ノ水店**

住 所: 〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町 2-105 ワテラスモール 1階

営業時間: 11:00～19:30 (不定休)

電話番号: 03-6206-8857

U R L: <http://d3hanare.tokyo/>

*** 大三萬年堂 HANARE 渋谷東急フードショー店**

住 所: 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-1 渋谷マークシティ 1階

営業時間: 10:00～21:00 (定休日は渋谷東急フードショーに準ずる)

※コロナ感染対策のため時間変更あり

電話番号: 03-3477-4687

U R L: https://www.tokyu-dept.co.jp/shibuya_foodshow/shop/detail.html?shopcode=d3hanare

【料 金】 ¥3,500(税込)

【商品詳細】 缶サイズ: 横約 12.5×縦約 12.5×高さ約 5.5(cm)

賞味期限: 製造日より 30 日間

保存方法: 直射日光、高温多湿を避け冷暗所にて保存、開封後はお早めにお召し上がりください。

【一般の方からのお問い合わせ】 「レストラン総合案内」まで T 03 3348 1234(代表)

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

【公式サイト】

ホームページ: <https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-regency-tokyo/tyoty>

Instagram: <https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/>

Twitter: <https://twitter.com/HyattRegencyTyo>



<ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤 浩一 プロフィール >

銀座「マキシム・ド・パリ」パティシエとして勤務時代に、フランスの魅力に目覚める。10年間勤務したのち渡仏し、2000年フランス「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」開業時よりスーシェフとして従事。その後、日本各店のオープンに携わる。フランス在住時代にはフランスの各生産地を精力的に訪ね、そこでの豊かな素材との出会いがパティシエとしての原点となる。フランスでは2度のコンクール入賞経験を持つ。プティガトーは素材本来の味を引き立てながら、異なる食感のパートをアクセントにした、凝縮され深みのある濃い味わいが特徴。デザインは華やかなデコレーションを施さず、シンプルかつスタイリッシュで気品があふれるスタイル。ともにお客様から高い評価をいただいている。スペシャリテはショコラを使ったガトーやマカロン。



<安原 伶香 プロフィール >

和スイーツ研究家 / (株)HANARE 代表取締役社長

江戸中期創業和菓子店〈大三萬年堂〉十三代目

〈大三萬年堂 HANARE〉プロデューサー

家業が江戸時代中期から続く老舗の和菓子屋で、幼少期より和菓子や和文化と深い接点を持つ。伝統と新しさを兼ね備えた和洋折衷のスイーツ「和スイーツ」を通じて和菓子や着物、茶道などの和文化の素晴らしさを多くの方々へ伝えている。「Hanako」や「美人百花」など各媒体での執筆、コメンテーターとしても活躍。テレビ東京「ガイアの夜明け」など多数のメディアにも出演。

報道関係者お問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京

160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2

セールス&マーケティング部 マーケティング課 広報担当

T 03 5321 3523(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com