

報道関係各位

## 【熱海パールスターホテル】日本一のお茶処静岡県の抹茶を使用した抹茶スイーツの真骨頂！「ぐり茶の五十鈴園」とコラボレーションスイーツを5月1日（月）から販売

富士山や駿河湾をのぞむ愛鷹山麓の温暖な気候の茶畑で育まれた「ぐり茶の五十鈴園」の抹茶をふんだんに使用したスイーツ2種類。

国際観光資源開発株式会社（代表取締役社長 張也一耕）が運営する熱海パールスターホテルでは静岡県産の抹茶をふんだんに使用した新作「SHIZUOKA Matcha ロール」と「SHIZUOKA Matcha アフタヌーンティー」を1Fにあるラウンジ、オーシャンブリーズにて期間限定で販売いたします。オンライン予約もご利用いただけます。



静岡県は日本一のお茶処です。しかしながら煎茶生産が中心で抹茶の生産は少なく工場すらない状況がありました。2017年、“富士山茶”ブランドの抹茶は富士山周辺、静岡県東部地域のお茶の仕事に携わる9名のメンバーにより、抹茶の元となる碾茶（てんちゃ）の製造をするために共同出資で富士山茶株式会社を設立し、翌年5月よりレンガ式の碾茶炉工場を整備して碾茶の製造、抹茶の販売をそれぞれの製茶会社から発売しています。今回のスイーツにはその製茶会社の一つである「ぐり茶の五十鈴園」さんが、富士山が見える茶畑で富士山の伏流水を使った一番茶のみを使用して作られた抹茶をふんだんに使用しております。また、この抹茶は当ホテルのロビーラウンジでウェルカムティーとしてご提供しています。

日本茶の旬はまさに今、春から初夏にかけて。これからの季節にぴったりの新作スイーツをぜひどうぞお楽しみください。

SHIZUOKA Matcha ロール



「ぐり茶の五十鈴園」の抹茶をふんだんに使用した美しい緑の生地には、松村シェフこだわりの生クリームをたっぷりロールしました。食感とアクセントに大納言と栗の甘露煮を加えています。お口の中でふわっと溶ける生クリームは砂糖の甘さを控え、牛乳本来の甘さを感じることができます。お好みで黒糖黒蜜をかけてお召し上がりください。

商品名：SHIZUOKA Matcha ロール【テイクアウト】

価格：¥2,700（税込）

サイズ：15cm

販売期間：2023年5月1日(月)～6月30日(金)

販売店舗：オーシャンブリーズ 1F 10:00～17:30

※一日限定2台

オンラインご予約はこちらから [3日前まで]

[https://www.tablecheck.com/pearlstar-oceanbreeze-pickup/reserve?menu\\_lists\[\]=63cf42f588b46801e1319e31](https://www.tablecheck.com/pearlstar-oceanbreeze-pickup/reserve?menu_lists[]=63cf42f588b46801e1319e31)

お電話でのお問合せ：0557-83-5489 (10:00～19:00)

SHIZUOKA Matcha アフタヌーンティー



商品名：SHIZUOKA Matcha アフタヌーンティー

価格：4,950円(サービス料込 税金別途)

提供期間：2023年5月1日(月)～6月30日(金)

提供店舗：オーシャンブリーズ 1F 11:00～15:00 (2時間制)

ご予約はこちらから

[https://www.tablecheck.com/shops/pearlstar-oceanbreeze/reserve?menu\\_lists\[\]=635cd18952653f19257c3a0c](https://www.tablecheck.com/shops/pearlstar-oceanbreeze/reserve?menu_lists[]=635cd18952653f19257c3a0c)

お電話でのお問合せ：0557-83-5489 (10:00～19:00)

#### スイーツ9種

【抹茶スノーボール】

口どけの良いボール型クッキーに五十鈴園の抹茶をあしらいました。



【抹茶マカロン】

パティシエ特製の抹茶マカロンを、真珠貝をイメージして仕上げました。



抹茶マカロン

【抹茶ミニモンブラン】

抹茶のクリームで仕上げたモンブラン。中には栗の甘露煮と大納言が入っています。



抹茶ミニモンブラン

【抹茶のムース黒蜜添え】

抹茶ムースの上に抹茶のスポンジ。イチゴと生クリーム、黒蜜がアクセントです。



抹茶のムース黒蜜添え

【抹茶の生チョコレート】

とろける食感の抹茶の生チョコレートです。



抹茶の生チョコレート

【抹茶オペラ】

人気のオペラを抹茶風に仕上げています。

アーモンド生地に抹茶を練りこんだもので濃厚な抹茶のバタークリーム、抹茶ガナッシュをサンドしています。



抹茶オペラ

【抹茶のチーズケーキ】

濃厚なチーズケーキに、抹茶をアレンジすることで見た目にも味覚的にも楽しめます。



抹茶のチーズケーキ

【ほうじ茶ブリュレ】

クリームブリュレをほうじ茶仕立てにしています。



ほうじ茶ブリュレ

### 【伊豆産オレンジのパンナコッタ】

伊豆は柑橘類の宝庫。5月は清見オレンジ、6月からはニューサマーオレンジを使用したパンナコッタです。



伊豆産オレンジのパンナコッタ

### セイボリー3種

#### 【スコーン】

シンプルな味わいの中にも自然なミルクの甘みが引き立ちます。



スコーン

【ケーキサレ】

- ・ トマトとオリーブ

フランスのデリ「ケーキサレ」。甘くないケーキです。トマトのオリーブ漬けとブラックオリーブを使用しています。

- ・ ベーコンとクルミ

厚切りベーコンを贅沢に使い、クルミの食感と共に楽しめます。



ケーキサレ

【キッシュ】

桜エビ・釜揚げシラス・サーモンなどを使用しています。





キッシュ

ドリンク全21種類フリーフロー（飲み換え自由）

【紅 茶】ロンネフェルトティー5種類

ロイヤルミルクティ、アールグレイ、イングリッシュブレックファースト、ダージリンサマーゴールド、ルイボス  
クリームオレンジ

【コーヒー】ネスプレッソコーヒー16種類

オリジン ブラジル、 интенソ、デカフェコーヒー、エスプレッソ、カプチーノ（ホット/アイス）、カフェラテ  
（ホット/アイス）、キャラメルカプチーノ（ホット/アイス）、バニラカプチーノ（ホット/アイス）、キャラメル  
カフェラテ（ホット/アイス）、バニラカフェラテ（ホット/アイス）

※仕入れ状況により一部料理内容の変更、または内容・盛り付け等が変わる場合がございます。予めご了承ください。



シェフパティシエ 松村圭二

シェフパティシエ | 松村圭二 ホテルセンチュリーハイアット、ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル、ハウステンボスJR全日空ホテルのシェフパティシエを経て独立。目指しているのは、素材そのものを楽しめるような究極のシンプルなスイーツ。素材を見つめながらそれぞれの味や香りを存分に生かすことを大切にする一方、お一人おひとりの想いやニーズにお応えするスイーツを提案していく姿勢を貫いていく。



ラウンジ オーシャンブリーズ

#### ラウンジオーシャンブリーズ 1F

上質な語らいをテーマにしたラウンジは、目の前のビーチの賑わいからは全く想像もできない優雅さと静寂に満ちています。また伊豆特有の漆黒の溶岩石で作られた水盤には、季節ごとに花が生け入れられゲストをお迎えし、ホテルラウンジならではのエレガントなひとときをご堪能いただけます。契約農園で茶樹を育成し自社工場で製茶を行う地元静岡のクラフト紅茶「静岡紅茶」、ドイツの歴史ある紅茶メーカー「ロンネフェルトティー」などと共に

、国内の名店で腕を磨いたパティシエがつくるスイーツと共に心落ち着くひと時をお過ごしください。

<https://pearlstar.jp/dining/lounge-ocean-breeze/>



富士山が見える茶畑で育ったお茶

ぐり茶の五十鈴園

<http://www.guricha-isuzuen.jp/aboutus/isuzuen.html>

富士山茶株式会社

<https://fujisancha.jimdofree.com/>

#### 【ホテル概要】

- 名称：熱海パールスターホテル
  - 所在地：静岡県熱海市東海岸町6番45号
  - 電話：0557-48-6555（代表）
  - 交通：熱海駅より徒歩10分 タクシー5分 バス停「お宮の松」目の前
  - 建物規模：地上10階建
  - 客室数：87室
  - 館内施設：自家源泉露天風呂、レストラン、バー&ラウンジ、スパ、フィットネス、駐車場
- ホームページ：<https://pearlstar.jp>  
Instagram：[https://www.instagram.com/atami\\_pearlstar\\_hotel/](https://www.instagram.com/atami_pearlstar_hotel/)  
Twitter：<https://twitter.com/PearlStarAtami>  
Facebook：<https://www.facebook.com/pearlstarhotelatami>  
YouTube：<https://www.youtube.com/@pearlstarhotelatami>



ホテル外観

国際観光資源開発株式会社について 地域の魅力を生かしたリゾートホテルを提供する国際観光資源開発株式会社は、山梨県にて関連会社がリゾートホテルを1施設保有しております。熱海パールスターホテルは静岡県内での初出店となります。

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。最新の情報はホテルホームページをご確認ください。

【お客様からのお問合せ・予約】

熱海パールスターホテル 代表TEL : 0557-48-6555

問い合わせ : info@pearlstar.jp

---

国際観光資源開発株式会社のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/103696](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/103696)

---

【プレスお問合せ先】

熱海パールスターホテル広報

担当 : 経営戦略室 大川真実 (おおかわ まみ) 、 鹿島隆介 (かしま りゅうすけ)

Email : pr@pearlstar.jp TEL : 070-4494-1726

---