

政所茶 × CLUB HARI/E

パティシエが摘んだ「政所茶」新茶の特製デザート 6/16 (金)、クラブハリエ 八日市の杜でスタート

2017年6月16日(金)から、クラブハリエ ようかいち もり 八日市の杜(滋賀県東近江市緑町)で、同市永源寺地区特産のお茶「政所茶」まんどころちゃの新茶をつかったデザートの提供をスタートします。「お菓子を通して政所茶を多くの人に知ってもらえたら」という同店の統括シェフ・おのぼやしひさし小野林 範の思いが込められています。



小野林とスタッフは5月中旬、政所茶を守り次世代に伝える活動をする団体「まんどころちゃえん政所茶縁の会」(山形蓮代表)と共に、茶摘みをさせていただきました。そこで知ったのが、政所茶の歴史や生産者が減り続けている現状、そして何より全て手作業で育て収穫するお茶農家さんの大変さでした。

同店では今年1月のオープン以来、洋菓子の世界大会で優勝経験を持つシェフがお客さまの目の前でオリジナルデザートコースを提供する「シェフズカウンター」にて、地元特産の素材を使ったデザートを提供して参りました。今回はメインデザートをはじめ、よりふんだんに「政所茶」を使用。

政所の煎茶・宇治の抹茶・土山のほうじ茶が比べられるお菓子など、お茶の新たな魅力を表現した内容となっています。和の素材である「お茶」とクラブハリエの「洋菓子」。「和×洋」の新しいコラボレーションを、ぜひご紹介いただけますようお願い致します。

※本件に関して興味をお持ちいただいた場合、また取材いただける際は下記までご一報ください。

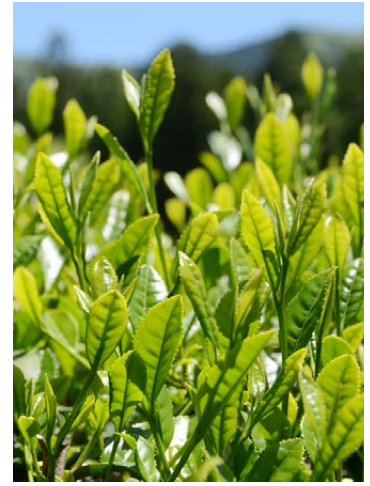
【問い合わせ先】 たねやグループ (たねや/クラブハリエ) 社会部 広報室
TEL : 0748-31-3844 e-mail : press@taneya.co.jp

■政所茶とは

政所茶は、滋賀県東近江市永源寺東部の政所地域まんどころで栽培されているお茶で、その起源は室町時代にさかのぼるとされます。政所は、鈴鹿山脈を源流とする愛知川えちがわの豊かな水に恵まれ、古くは「宇治は茶所、茶は政所」と詠われるほど、全国に名の知れたお茶の産地でした。

厳しい気象条件の下で栽培され、香りがよく苦味の中にほのかな甘みがある政所茶は今なお昔ながらの手摘みで生産されていますが、戦後は生産量が減少。生産者の高齢化も深刻で、現在は大変希少な「幻のお茶」とも言われています。

(参考：東近江市 HP)



■八日市の杜 統括シェフ 小野林 範（おのばやし ひさし）

クラブハリエ 八日市工房・チョコ工房セクターシェフ



【略歴】

1979年6月30日、滋賀県大津市生まれ
2002年 株式会社クラブハリエ入社
2009年 彦根美濠みほりの舎 美濠チョコ工房 シェフとして勤務
2013年 八日市玻璃絵館はりえかん 八日市工房 シェフとして勤務
2017年 八日市の杜 八日市工房 シェフとして勤務

【賞歴】

2010年「ジャパンケーキショー東京 トップ・オブ・パティシエ」
チョコレートのピースモンテ&アントルメ部門 優勝
2011年「ワールドベストリーチチームチャンピオンシップ日本代表選考会」
チョコレートピース部門 優勝
2012年「ワールドベストリーチチームチャンピオンシップ2012」
日本代表 チョコレートピース担当として出場し優勝(世界1位)
2014年「ワールドチョコレートマスターズ2015国内予選」優勝
2015年「ワールドチョコレートマスターズ2015」準優勝(世界2位)

※本件に関して興味をお持ちいただいた場合、また取材いただける際は下記までご一報ください。

【問い合わせ先】 たねやグループ (たねや/クラブハリエ) 社会部 広報室
TEL : 0748-31-3844 e-mail : press@taneya.co.jp