

松江市 報道提供資料

令和6年1月19日

【件名】 第34回全国椿サミット松江大会記念菓子「椿菓(つばきか)」の販売について

【内容】

第34回全国椿サミット松江大会の開催に伴い、松江市の市花である「椿」をモチーフにした特製和菓子を松江菓子協会の会員店の各店が提案します。

松江の椿の魅力や松江ならではの「茶の湯文化」とのつながりに触れていただけるよう「椿菓」として発信します。

1. 協力店舗

松江菓子協会会員店7社(彩雲堂、風流堂、三英堂、福田屋、一力堂、桂月堂、松江クロード)

※各店舗で販売します。 ※販売店舗は各店によって異なります。

2. 販売期間

1/19～3月下旬 ※販売期間は、各店によって異なります。

3. 販売する椿菓

別添資料参照

4. 注目ポイント

松江エクセルホテル東急レストラン「MOSORO」の1月～3月に提供される「松江茶の湯文化のアフタヌーンティー」において、「椿菓」が提供されます(別添資料参照)。

5. 第34回全国椿サミット松江大会について (別添資料参照)

令和6年3月9日(土)・10日(日)の2日間、松江テルサを主会場に開催。全国椿サミットは、椿の魅力を再確認するとともに、椿による地域振興のために、全国椿サミット協議会に加入する自治体の持ち回りで開催する大会。松江市での開催は2004年以来2度目(令和2年度に開催予定だったが、新型コロナウイルス感染拡大の影響で中止)。

【問い合わせ】

文化スポーツ部 文化振興課 担当: 柏井・平塚

電話 0852-55-5517



第34回全国椿サミット松江大会記念菓子「椿菓」

彩雲堂

菓名: 姫椿
販売期間: ~2月3日
※2/3以降も椿関連菓子を販売



福田屋

菓名: 寒椿
販売期間: ~3月下旬



風流堂

菓名: 可憐椿
販売期間: ~3月下旬



一力堂

菓名: 紅白黒ツバキ
販売期間: ~2月下旬



三英堂

菓名: 四ヶ村
販売期間: ~3月下旬



桂月堂

菓名: 八重垣に佇む夫婦椿
販売期間: 3月8日~10日



松江クロード

菓名: 松江つばき
販売期間: ~3月下旬



NEWS RELEASE



松江 エクセルホテル東急

690-0003 島根県松江市朝日町 590

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/>椿をモチーフにした生菓子が彩る
松江茶の湯文化のアフタヌーンティー開催

2024年1月～3月

松江エクセルホテル東急（島根県松江市、総支配人：石飛文之）では、2024年1月20日（土）～24日（水）・2月21日（水）～25日（日）・3月20日（水）～23日（土）に、1階レストラン MOSORO（モソロ）にて、茶の湯の日を楽しめるアフタヌーンティー第2弾を開催いたします。



松江市では松平治郷公（不昧公）の命日である4月24日を「茶の湯の日」と定め、毎月24日を茶の湯文化に親しんでもらう日としています。そこで、当ホテルでは、24日に合わせて、茶の湯文化に欠かせない抹茶や煎茶を取り入れたスイーツとセイボリーをご用意することといたしました。今回は、第2弾として、2024年3月9日～10日に開催される「全国椿サミット松江大会」に伴い、文化庁の100年フードに認定されている「松江の茶の湯文化（松江菓子協会）」の会員店舗で販売される生菓子を、月替わりで楽しんでいただけるよう企画いたしました。

セイボリーは、カニクリームとさくさくのパイ生地が相性抜群の「カニクリームポットパイ」や地元食材を活用した「ごぼうのポタージュ」などで、スイーツには、抹茶の濃厚な香りが感じられる「抹茶とホワイトチョコレートのオペラ」などをご用意いたします。さらに、松江菓子協会の会員店舗で販売される、椿をモチーフにした生菓子2種類を、煎茶とともにお召し上がりいただきます。

茶処・菓子処松江ならではの和洋の融合をご堪能いただき、ゆったりとした時間をお過ごしください。当ホテルでは、今後も茶の湯文化とともに歩んでいけるアフタヌーンティー企画を展開して参ります。

松江茶の湯文化のアフタヌーンティー概要

- 【期 間】** 2024年1月20日（土）～24日（水）
 2月21日（水）～25日（日）
 3月20日（水／祝）～23日（土）
- 【時 間】** 午前11時30分～午後2時00分
- 【場 所】** レストラン「MOSORO（モソロ）」（松江エクセルホテル東急1階）
- 【料 金】** おひとり様 4,500円 2名様より承ります
 ※1日6名様まで 3日前までに要予約

【メニュー】 毎月少しずつメニューが変わります

○セイボリー

- ・ローストビーフのクロワッサンサンド
- ・サーモンとチーズのクレープロール
- ・ごぼうのポタージュ
- ・カニクリームポットパイ
- ・ホタテとブロッコリーのタルタルサラダ
- ・カリフラワーのケーキサレ

○スイーツ

- ・椿の生菓子2種（1月：彩雲堂・風流堂 2月：三英堂・桂月堂 3月：一力堂・福田屋）
- ・煎茶のブランマンジェ
- ・抹茶とホワイトチョコレートのオペラ
- ・デコポンのジュレ
- ・苺のタルト
- ・ディアマンクッキーシナモン
- ・コーヒーマカロン
- ・プレーンスコーン
- ・苺のコンフィチュール

○ドリンク

- ・煎茶：中村茶舗／雷電
- ・紅茶：TWG Tea（ロイヤルダージリン／フレンチアールグレイ）
- ・紅茶：紅茶専門店 Pungency（香駿／The Roasted ベにふうき 2nd）
- ・コーヒー
- ・オレンジジュース

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※表示金額は、サービス料（12%）と消費税（10%）が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※各月の菓子店・生菓子のデザインは変更になる可能性がございます。

◆文化庁100年フード認定「松江の茶の湯文化」



松江は、京都、金沢と並んで茶処、菓子処として有名です。その要因に、江戸時代の松江藩松平家七代藩主・松平治郷公の存在があります。松平治郷公は不昧と称し茶の湯文化を極めた大名茶人です。松江には不昧公が育んだ茶の湯文化が今も生活の中に息づいています。まちでは多くの茶舗や和菓子の老舗が暖簾を守り続けています。不昧公が目指した茶道は不昧流として伝えられ、茶会で使われた「若草」「山川」「菜種の里」の松江三大銘菓をはじめとした和菓子の数々は、現在にも受け継がれています。また、松江の茶の湯文化は、松江の歴史、風土等を反映しながら継承され、日常的な生活の中で培われてきた特有の文化です。市民のみならず松江を訪れる観光客もこの茶の湯や菓子を目当てに訪れ、お土産としても喜ばれております。

【レストラン MOSORO (モソロ)】

「五感で感じる島根らしさ」をテーマに、食だけでなく、目からも島根らしさを感じられる空間。個室ごとに隠岐・出雲・石見をテーマにして、メインエリアは松江城下町の雰囲気インテリアで表現。山陰では数少ないライブキッチンを楽しめるレストランです。また、お祝いや記念日にご利用いただけるアニヴァーサリールームでは、映像演出を提供しております。

【松江エクセルホテル東急】

スイートルームを含めた全 163 室の客室のほか、レストラン、大小 5 つの宴会場を完備しております。「彩色兼美」をテーマに彩り豊かで魅力的な「島根」をホテル全体で表現。JR 松江駅前にありながら、一歩足を踏み入ると、上質で洗練された空間が広がります。

「松江茶の湯文化のアフタヌーンティー」に関するお客様の問合せ先

松江エクセルホテル東急 予約・お問い合わせ

午前 7 時 00 分～午後 9 時 30 分 Tel.0852-27-3160

<https://www.tokyuhotels.co.jp/matsue-e/restaurant/plan/109567/index.html>

本リリースに関するお問合せ（報道関係の皆様）は下記宛にお願い致します。

松江エクセルホテル東急 販売促進マーケティング 桑谷（くわたに）

Tel.0852-27-3155 / FAX.0852-25-1327

Mail : r.kuwatani@tokyuhotels.co.jp

第34回

全国 **榎** サミット

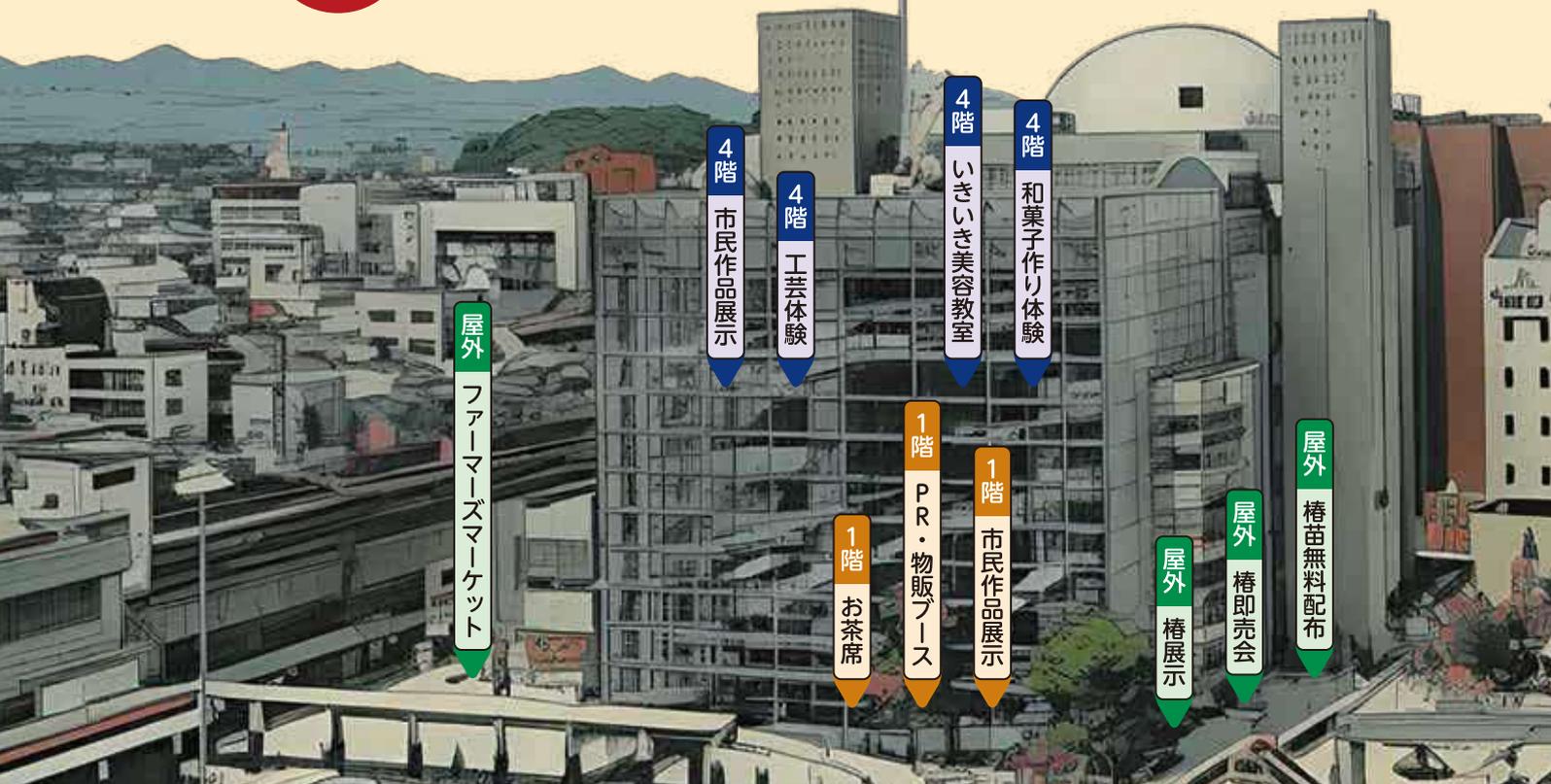
松江大会

とき

3/9(土) 10:00 ~ 17:00

ところ

松江テルサ
(JR松江駅隣)



主催 松江市、第34回全国榎サミット松江大会実行委員会

共催 全国榎サミット協議会、一般社団法人日本ツバキ協会

お問い合わせ 第34回全国榎サミット松江大会実行委員会 (松江市文化振興課)

TEL.0852-55-5517 FAX.0852-55-5658 Email:bunka-kakari@city.matsue.lg.jp

最新情報・各種申込はこちら



榎サミット

第34回 全国 桜 サミット 松江大会

とき 3/9 日 10:00 ~ 17:00

ところ 松江テルサ
(JR松江駅隣)

全国桜サミットとは

桜の魅力を再確認するとともに、桜による地域振興のために、毎年度「全国桜サミット協議会」に加入する自治体の持ち回りで開催する大会です。

松江の市花「桜」

昭和49年6月1日に松江市の市花を「桜」に制定し、令和6年には50年の節目の年を迎えます。

最新情報
各種申込は

🔍 桜サミット

※いきいき美容教室の事前申込はこちら▶



特設HP

屋外

桜展示

山陰カメラクラブの会員が育てた自慢の桜を披露

桜苗無料配布

来場者の方に、桜苗を無料配布

※10:00～配布 ※無くなり次第、配布終了

桜即売会

山陰カメラクラブの会員が育てた自慢の桜を販売

1階 & 4階

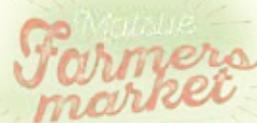
市民作品展示

市内の文化団体の作品を展示

- 絵手紙 ●ガラスアート ●デザイン ●書 ●水墨画
- 俳句 ●ちぎり絵 ●油彩、水彩画 ●洋画 ●写真

まつえファーマーズ マーケット

有機栽培の野菜や加工品などを販売



1階

PR・物販ブース

》MATSUE流の会

- 桜をテーマにした工芸品を展示・販売

》株式会社ファイントゥデイ

- TSUBAKI・uno製品体感&サンプル進呈

》ホテル椿山荘東京

- 製品の展示、抽選会の開催

》Queenie

- ヘッドマッサージ体験、関連商品販売

》椿レボリューション・椿舎

- 椿商品販売とコールドプレス椿オイルクリーム作り(500円)

》五島市(全国桜サミット次期開催地)

- 五島市の情報発信と地元製品の販売

お茶席 》松江菓子協会

- 桜をモチーフにした特製和菓子と抹茶を提供

料金
800円(税込)

4階

和菓子作り体験 》松江菓子協会

※9:30～整理券配布
※定員に達し次第、受付終了

- ホテル椿山荘東京で特別提供される桜の上生菓子作り

料金：1,000円(税込) 定員：各回12名

- ①10:00～ ②11:00～ ③13:00～
- ④14:00～ ⑤15:00～ ⑥16:00～



上生菓子 亀田山

※10:00～受付 ※定員に達し次第、受付終了

工芸体験 》MATSUE流の会〈テーマ：桜〉

- 10:00～12:00 / ガラスアクセサリー作り

料金：2,000円(税込) 定員：各回4人(30～40分)

- 12:30～14:30 / 漆の玉とパワーストーンでアクセサリー作り

料金：2,500円(税込) 定員：各回4人(30分)

- 14:30～16:00 / 陶芸絵付け体験

料金：2,500円(税込) 定員：各回5人(20～30分)

※事前申込制(特設ホームページにて) ※定員に達し次第、受付終了

いきいき美容教室 》資生堂ジャパン株式会社

- 楽しく化粧を体験しながら、介護予防を学ぶ講座

料金：無料 対象：40歳以上 定員：各回24人

- ①13:00～14:20 ②15:00～16:20