

「玉兔」東京ラグジュアリーホテル向け試飲会 報告書

1 開催概要

日 時：令和4年6月28日（火）～30日（木）

場 所：STARBAR（日比谷ミッドタウン3階）

主 催：宇治茶ブランド新展開プロジェクト協議会

※ 企画プロデュース：(株)ジオード

参加者：ホテルの広報・購買担当者 8組15名

（アマン東京、フォーシーズンズ東京大手町、マンダリンオリエンタルホテル東京、グランドハイアット東京、ペニンシュラ東京、パレスホテル東京、コンラッド、八芳園）



2 内 容

- ホテルの広報・購買担当者をバーに招待し、玉兔と軽なおつまみを試飲・試食。（玉兔は冷・常温と温度を変え、バーテンダーがその場でグラスに注いで提供。おつまみは玉兔に合うものを事前にバーで3種類選んでいただいた。）
- 試飲いただきながら、玉兔のコンセプト、特徴、発注方法を案内。
- アンケートに記入いただき、おみやげに玉兔2本セットを提供。



3 参加者の主な意見

- ・ホテル内ショップで取り扱う商品を日々自分たちで探しているのに、今回のように紹介いただけるのは大変ありがたい。ショップでの取り扱いはハードル高くない（マンダリン）
- ・ノンアルのお客様増えている。ノンアルのペアリングに良いと思う（マンダリン、コンラッド、アマン、フォーシーズンズ）
- ・ホテルのスイーツ、アフタヌーンティーとの相性も良さそう（マンダリン、アマン）
- ・常温保存できるので、大口イベントでお客様に出す場合、温度のタイミングなどに気を遣わずに出せるのはありがたい（ペニンシュラ）

- ・最近ではホテル内で脱ペットボトルが推進されている。玉兔は瓶なので、ホテル内でも取り扱いを提案しやすい。(マンダリン、フォーシーズンズ)
- ・瓶のデザインが良くてお客様に喜ばれそう。(コンラッド、アマン)
- ・部屋置きに良い。(パレス、フォーシーズンズ)

4 まとめ

今回は新たな販売強化層である東京の外資系ラグジュアリーホテル向けのPRとして試飲会を行った。各ホテルとも、玉兔の味・香り・瓶の見た目ともに高い評価をいただくことができ、ホテル内ショップ、部屋置き、レストランでの提供など、前向きにホテル内で検討するとの反応もいただけた。

コロナ渦も影響してレストランでのノンアルコールのペアリングが増えていることや、ホテル内で脱ペットボトルが推進されている事情もあり、玉兔の特徴がそうしたホテル側の求めるニーズに上手く合致しているようだった。

1組あたり30分～1時間弱の時間をかけて実施したことにより、丁寧な説明が行えた上にホテル側の意見や感想もじっくりと聞き出すことができ、また、バーテンダーから玉兔をグラスに注いでサーブいただいたことで、ホテル内での使用シーンを具体的にイメージしていただきやすかったことも良かったように思われる。こうした、場所・雰囲気・シチュエーションの要因もあり、玉兔の魅力を効果的に伝えることができた。

今回の試飲会は、実際に東京のホテルからの発注の可能性に繋がるものとなった。今後も首都圏への進出に非常に期待できる。

