

## <アトリエマッチャ 夏の新作メニュー>

MATCHA のサードウェーブをコンセプトにした日本橋人形町の抹茶カフェ  
ATELIER MATCHA が提案する夏の爽やか抹茶メニュー

「MATCHA いちごなめらか」「MATCHA ライチウォーター」

2022年5月13日（金）より発売開始

祇園ポロニヤの抹茶デニッシュ食パン使用のあんバタートーストも新登場

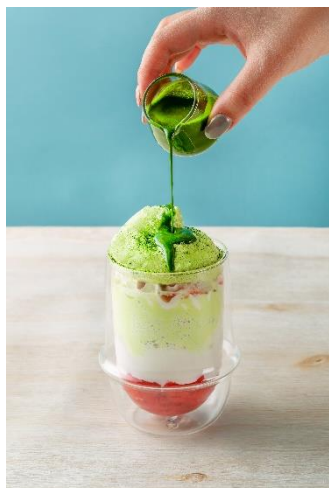
URL: <https://ateliermatcha.com/>

TZEN株式会社（代表取締役 CEO：長尾 千登勢/所在地：東京都品川区大崎）と、江戸時代から続く京都宇治の老舗製茶問屋・山政小山園（代表取締役：小山 政吾/所在地：京都府宇治市小倉町）が展開する「MATCHA のサードウェーブ」をコンセプトにしたプレミアム抹茶をカジュアルに楽しめる抹茶カフェ「ATELIER MATCHA（アトリエ マッチャ）」は、夏らしい爽やかな抹茶の味わいをお楽しみいただける夏の新メニューを2022年5月13日（金）よりアトリエマッチャ店内にて発売開始します。また、これに先立ち、5月1日（日）から1日限定10食で、京都人気ベーカリー「祇園ポロニヤ」の抹茶デニッシュ食パンを使った「祇園ポロニヤの抹茶あんバタートースト」を発売します。



～ 夏のごちそう MATCHA と、シーズンスペシャルが5/13（金）から登場 ～  
「MATCHA いちごなめらか」（写真左）、「MATCHA ライチウォーター」（写真右）

## 新メニュー概要



- ・メニュー名：「MATCHAいちごなめらか」
- ・発売日：2022年5月13日（金）
- ・価格：850円（税込み）

甘酸っぱいいちごピューレと抹茶、口どけなめらかなクリーム、ダルゴナクリームのとろけるハーモニーが楽しめる一品。濃厚抹茶と甘酸っぱいいちごの新しいコラボレーション。ガラスの底に特製イチゴピューレを敷き詰め、その上にほのかな甘みのミルクシェイクを重ね、自家製の濃厚かつミルクィでなめらかな抹茶クリームと抹茶ダルゴナクリームの2種のクリームをトッピング。最後はお好みで濃厚な濃茶ソースをかけて完成です。抹茶のグリーンといちごの赤の色鮮やかなコントラストに気分も上がる夏のごちそうMATCHAドリンクです。

- ・メニュー名：「MATCHAライチウォーター」
- ・発売日：2022年5月13日（金）
- ・価格：Mサイズ 650円（税込み） / Lサイズ 750円（税込み）

夏の気分ぴったりのごくごく飲めるすっきりとしたフルーティーな味を楽しむ新感覚のMATCHAウォーターが登場。グラスにライチシロップを入れ、その上にMATCHAウォーターを注ぎ、ライムとオレンジで香り豊かに仕上げています。爽やかなライチシロップとほろ苦い抹茶のハーモニーはまさに夏にぴったりの一品。ライムとオレンジの爽やかな酸味も抹茶とライチの美味しさを引き立てます。夏らしいカラフルな色合いもお楽しみください。



## 注目の「祇園ポロニヤの抹茶あんバタートースト」 5月1日（日）より1日限定10食で発売



- ・メニュー名：「祇園ポロニヤの抹茶あんバタートースト」
- ・発売日：2022年5月1日（日）より1日限定10食にて販売
- ・価格：650円（税込み）

京都の人気ベーカリー「祇園ポロニヤ」の抹茶デニッシュ食パンを使用した、風味豊かな「あんバタートースト」が新登場。バターと抹茶をたっぷり練り込んだデニッシュ食パンをこんがりトースト、熱々のうちにMATCHAわらび餅しるこで大人気の望月製餡所の小倉あん、フレッシュバターをトッピング。とろりと溶けたバターとデニッシュのバターのダブルバターが、あんこを優しく包み込み、最後にふわっと抹茶の風味が香ります。ほんなり京都な雰囲気味わっていただけるあんバタートースト。お好みで塩昆布を添えてお召し上がりください。

# 「ATELIER MATCHA」について

## ■コンセプトは「MATCHAのサードウェーブ」



世界で広がる MATCHA ブーム。そんな今こそ、日本で育まれた抹茶本来の美味しさと文化を楽しめる抹茶体験を提供したい。「アトリエマッチャ」は、山政小山園・取締役の小山雅由と、日本伝統文化の海外発信を手掛けるプロデューサーである長尾千登勢、茶を通して出会った二人の「日本で生まれた抹茶本来の美味しさと文化を楽しめる抹茶体験を提供したい」という想いから誕生した「MATCHAのサードウェーブ」をコンセプトにした本格的な抹茶の味わいをカジュアルに楽しめる抹茶カフェです。

### ▶店舗概要

名称 : 「ATELIER MATCHA (アトリエ マッチャ)」

住所 : 〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町 1-5-8 (人形町駅徒歩 30 秒 / 水天宮前駅徒歩 5 分)

営業時間 : 10 : 00 ~ 18 : 00 (L.O.17 : 45) / 火曜定休

電話番号 : 03-3667-7277

Web サイト : <https://ateliermatcha.com/>

Instagram : ateliermatcha\_tokyo

### 京都宇治・山政小山園の抹茶について

祖先が茶生産家であった山政小山園は、技術を受け継ぎ高めながら、抹茶を作り続けています。それは、抹茶の「美味さ」を追求してきた歴史です。ごく一部の人々のために、高価な抹茶だけをつくるのではなく、また、ブームに乗って安価な抹茶だけを大量生産することでもない。抹茶に魅せられ飲みたいという世界中の方のために、「美味さ、ありき」を貫き、栽培から挽上げまで一貫した製造によって、良品かつ適正な価格でお届けするのが山政小山園の抹茶です。

Web サイト : <https://www.yamamasa-koyamaen.co.jp/>



## ATELIERMATCHA プロデューサー



茶会プロデューサー/TZEN 株式会社 代表取締役 CEO  
長尾 千登勢（ながお ちとせ） 裏千家准教授（茶名：宗勢）

株式会社電通でのグローバルクリエイティブ・PR ディレクターおよび伝統文化発信プロジェクト Japan Culture Hub 代表を経て、2021年 TZEN 株式会社を設立。宮大工茶室「無名庵」、VR 茶会「茶空会」、マルチアングル能楽「すまほ能」等、日本の伝統文化を世界に発信する事業開発及びコンサルティング事業を立ち上げる。電通時代は大手企業、政府官公庁の広告コミュニケーションの戦略立案、クリエイティブ、PR に従事。2016年には米国の PR 会社・Mitchell Communications に短期出向。東京コピーライターズクラブ会員。南アフリカ・ヨハネスブルグ育ち。裏千家専任講師（長尾宗勢）。英仏語に対応。共著に「エピック・コンテンツマーケティングー顧客を呼び込む最強コンテンツの教科書」（マグローヒル社）。

TZEN 株式会社 Web サイト：<https://www.tzen.jp/>

## ATELIERMATCHA のさまざまな取り組み

「MATCHA のサードウェーブ」をコンセプトに抹茶や茶の湯の楽しみ方を提案する ATELIER MATCHA（アトリエ マッチャ）は、お茶をもっと気軽に、身近感じていただけるさまざまなプロジェクトを行っています。



（写真左）DX 時代の新しい茶会の楽しみ方」を提案すべく、富士通株式会社「Izumina チーム」、株式会社電通のクリエイティブチームとのコラボレーションによるインタラクティブ茶会体験「CYBER CHAKAI（サイバー茶会）」を今年1月に富士通記念ライブラリーにて開催。参加チケット発売が5日間で完売という人気ぶりに、伝統文化×DX への関心の高さと期待感を感じさせる、革新的な茶会イベントに。（写真右）「新しい茶懐石の楽しみ方」を提案すべく、茶懐石の原点である「一汁一菜」をお抹茶とともに楽しむワークショップ「一汁一菜と一服」を今年3月にアトリエマッチャ店舗にて開催。