



アメリカ発スペシャルティ・ティーカンパニー SMITH TEAMAKER の 日本初となるフラッグシップ店舗が渋谷スクランブルスクエアに 2024年10月24日（木）グランドオープン！

SMITH TEAMAKER の世界観溢れるこだわりの SHOP と CAFE には、
店舗オープンを記念した東京限定ブレンドや、バラエティ豊かなカフェメニューが登場。

＜SMITH TEAMAKER / スミス・ティーメーカー＞は、日本初となるフラッグシップストア「SMITH TEAMAKER SHIBUYA TASTING ROOM (SHOP & CAFE)」を、渋谷駅直上の商業施設「渋谷スクランブルスクエア」開業5周年に合わせて、2024年10月24日（木）に同施設4階にオープンいたします。

この「SMITH TEAMAKER SHIBUYA TASTING ROOM (SHOP & CAFE)」は、より多くのお客様に上質で全く新しいティー体験をお届けすることを目的とし、SHOP では製品販売およびワークショップの開催、CAFE ではこだわりのティーとフードをご提供いたします。SMITH TEAMAKER のティーに対する情熱とクラフトマンシップに溢れる世界観を存分にご堪能していただける、特別な体験が皆さまをお待ちしています。



日本初店舗を祝した東京限定ブレンド（店舗限定販売）

No.428 TOKYO TWILIGHT / トウキョウ トワイライト

SMITH TEAMAKER 日本初店舗のオープンを記念し、東京の活気と静けさからインスパイアされたグリーンティーが登場。静岡県産の新鮮な煎茶に、さっぱりとしたグリーンルイボス、華やかなレモンピール、そして芳醇で清涼感のあるジュニパーとラベンダーを加えることで、バランスの取れた生彩を放つ一杯。その旨味豊かな味わいと柔らかな口当たりが、皆さまの暮らしと心にそっと寄り添います。

原材料：煎茶、グリーンルイボス、ジュニパー、ホーリーバジル、ラベンダー
フラワー、レモンピール
内容量：36g (2.4g×15包)
価格：カートン[サシェ15包]/3,780円（税込）



カフェメニューのご紹介

CAFEでは、すべてのティーをお試しいただけるのはもちろん、こだわりのティーにフードを組み合わせたペアリング体験をご提供します。軽やかなスイーツをはじめとした多彩なメニューが揃い、ティーとの調和を心ゆくまでお楽しみいただける空間です。

PAIRING TEA FLIGHT

スミス・ティーメーカーは常に期待と想像力を膨らませ、新たな「ティー」の在り方を探求し続けています。このPAIRING FLIGHTでは、3種類のティーと、ティーの個性を最大限に引き立て、より豊かに表現してくれるフードとの絶妙なペアリングを提供いたします。ティーをより心地良く味わい、その余韻をお楽しみください。

ティー： No.39 FEZ、No.55 LORD BERGAMOT、No.67 MEADOW

フード： クッキークリームサンド3種

価格： 3,300円（税込）



PAIRING TEA FLIGHT

TEA LATTE

エスプレッソマシーンを使用して茶葉を抽出し、ミルクと合わせて作る特別なティーラテを2種類ご用意しました。一口飲むごとに広がる豊かな香りと本格的な味わいで、心も身体も満たされることでしょう。

GOLDEN LIGHT LATTE は、USDAオーガニック認定の、身体を芯から温めるターメリックとスパイスの効いたNo.54 GOLDEN LIGHTで作るティーラテ。ティーとまろやかなミルクが絶妙に合わさることで、より一層コクのある味わいに。これからの肌寒い季節に相応しい極上の仕上がりです。

BLACK LAVENDER LATTEは、フレンチラベンダーやバラの花びらが心地良く香るブラックティーが主体となるティーラテ。口いっぱいに華やかでなめらかな風味がそっと広がります。

製品名： GOLDEN LIGHT LATTE / BLACK LAVENDER LATTE

価格： 各890円（税込）



左: GOLDEN LIGHT LATTE、右: BLACK LAVENDER LATTE

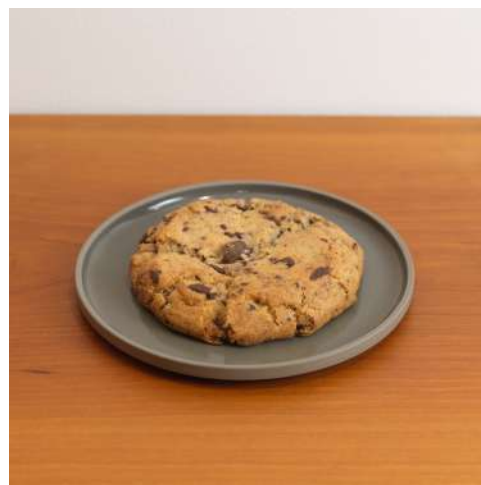
FOOD

「Homecoming Vegan Baked Goods」と「bricolage bread & co.」より、ティータイムを彩る特別な特別なフードをご用意しました。お好きなティーと、その香りや味わいを引き立てるとっておきのフードとの相性をお楽しみいただき、贅沢なひとときをお過ごしください。

Homecoming Vegan Baked Goodsからは、「ジャイアントチョコレートクッキー」や「ファッジブラウニー」を始めとする、本格的なアメリカの焼き菓子をご用意。すべて動物性の材料を使用せず、豊かな味わいを実現したヴィーガン製品です。お好きなティーとのペアリングで、その驚きと喜びをご堪能ください。

bricolage bread & co.からは、フランス語で「DIY」を意味する「bricolage/ブリコラージュ」の名の通り、特別なひとときを自ら創り上げるという想いが込められた、こだわりのラインナップをお届け。「シナモンロール」や「ソーセージロール」など、ティーの旨味を引き立てるパンをセレクトしました。

価格： 500円（税込）～



ジャイアントチョコレートクッキー

店舗のこだわりと職人技が宿る作品

SMITH TEAMAKERは「CRAFT（手仕事）」と「CREATIVITY（自由な在り方）」を大切にしており、SMITH TEAMAKER SHIBUYA TASTING ROOMではティーの新たな可能性と表現方法を追求するために、細部にまで深いこだわりを持つ職人の技術が息づいた作品を随所に取り入れています。彼らの丁寧な手仕事が生み出す美しさと温かさが、私たちのティー体験に特別な深みを加えます。そこで、SHIBUYA TASTING ROOMを彩る作品と、それぞれの作品を手掛ける職人たちを一部ご紹介。

ティーフライト用 フライトボード

Jon Billing from Big Sand Woodworking

アメリカ・ミネソタ州北部の森に佇む小さな小屋から始まったBig Sand Woodworking。そこには職人Jonの木工技術に対する温かい愛と探求精神が込められています。そんな彼が作りあげたフライトボードは、不思議と温もりやパワーを感じる繊細で丁寧な仕上がり。



ティーフライト用 フライトカップ & フライトプレート

土本 正芳 from 晋山窯ヤマツ

岐阜県で白磁土を使用した美濃焼を作る創業150年の陶器向上。煎茶機や食器をはじめとして、暮らしに彩りを与えるアイテムを作成しています。あくまで食材の名脇役として、一つひとつ真心込めて作られた窯焼きのカップは、ティーの口当たりや香りを十分に引き立て、特別なひとときをお届けします。



提灯

小嶋 護 & 小嶋 諒 from 小嶋商店

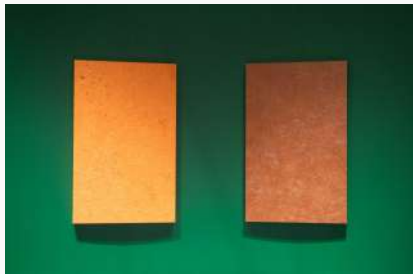
200年以上の歴史を持つ小嶋商店は、伝統製法の元、新たな可能性を追求している職人集団。10代目の諒さんが紙張りを行い、そして9代目の護さんが絵付けを行います。TASTING ROOMのシンボルとも言える提灯はエネルギーに満ち溢れ、全てのお客様を温かく迎えてくれます。



茶和紙によるアート & 提灯和紙

谷口 弦 from 名尾手すき和紙

佐賀県にて300年の歴史をもつ名尾和紙は、原料である梶の木の栽培から和紙にするまでを一貫して行う和紙工房です。様々な時代の変化を乗り越え歴史を紡ぎ続けてきた「名尾手すき和紙」で作られたウォールアートは、店内を力強く、そして優しく見守るのです。



SMITH TEAMAKER SHIBUYA TASTING ROOM (SHOP & CAFE)

店舗情報

正式名称： **SMITH TEAMAKER SHIBUYA TASTING ROOM (SHOP & CAFE)** / スミス・ティーメーカー 渋谷店 (ショップ&カフェ)
開業日： 2024年10月24日 (木曜日)
住所： 東京都渋谷区渋谷2-24-12
施設名： 渋谷スクランブルスクエア (渋谷駅直結・直上) ショップ&レストラン 4F
店舗面積： 185㎡
席数： 35席
営業時間： 10:00 - 21:00 (不定休)
店舗運営： 東洋バベレッジ株式会社

スミス・ティーメーカーとは

<SMITH TEAMAKER / スミス・ティーメーカー>は生涯を通してアメリカのティー文化の再興に尽力したスティーブン・スミスが創業した、ポートランド発のスペシャルティ・ティーカンパニーです。世界各地の厳選した茶葉や原料を直接調達し、卓越したブレンド技法によってバランスの取れた奥行きのある味わいのティー (紅茶・緑茶・ハーブティー) をご提供しています。



問い合わせ先： 東洋バベレッジ株式会社
大阪府羽曳野市古市 1539
press@toyobeverage.com (広報担当：柳澤)

企業サイト： <https://toyobeverage.com>

ブランドサイト： <https://smithtea.jp>

Instagram： https://www.instagram.com/smithtea_japan/