

ATELIER NOON & MOON

異なる文化背景を持つスタッフが集まり、地域との繋がりを意識し
インスピレーションを形にするプロジェクト
「ATELIER NOON & MOON」が誕生！

プロジェクト第一弾:「発酵よもぎパウダー」の発売を記念した発酵よもぎ専門POP UPカフェ
「発酵よもぎカフェby ATELIER NOON & MOON」を8月20日（火）より期間限定オープン
期間中発酵よもぎドリンクをオーダーした方に「発酵よもぎパウダー」1包をプレゼント！



株式会社ブランカアソシエーション（東京都渋谷区広尾、代表取締役：佐藤啓太）は、異なる文化背景を持つスタッフが集まり、地域との繋がりを意識しながら自由に創作し、インスピレーションを形にする「ATELIER NOON & MOON（アトリエ・ヌーン＆ムーン）」プロジェクトを開始いたしました。

第一弾の「ATELIER NOON & MOON」プロジェクトについて

1989年の創業以来、地域活性や1000年続く阿蘇の自然環境保護を視野に入れ、耕作放棄地を活用した薬草栽培を行い、持続可能なお茶づくりを行う「阿蘇薬草園」と協力して、「発酵よもぎ」をパウダーにした「ATELIER NOON & MOON」オリジナル商品を開発しました。この「発酵よもぎ」の発売を記念して、発酵よもぎ専門POP UPカフェ「発酵よもぎカフェby ATELIER NOON & MOON」を8月20日（火）から8月31日（土）の期間限定で広尾店舗にて展開します。

よもぎの特徴である「香り」を最大限に引き出すために、時間をかけてゆっくりと発酵させ、焙煎し、更にまろやかさを出すことに成功しました。従来のよもぎとは一味違った奥行きのある味わいが特徴の「発酵よもぎ」を使い、ここでしか味わえないオリジナルドリンクやグラノーラ、クッキーを販売します。

期間中にオリジナルドリンク「発酵よもぎラテ」、「発酵よもぎバナナスムージー」を注文された方には「発酵よもぎパウダー」1包をプレゼントします。「発酵よもぎパウダー」は、熊本にある阿蘇薬草園の自社工場にて、栽培・収穫・加工までを一貫して丁寧に製造された高品質な発酵よもぎは、お湯や水、ミルクなどで溶かして飲料としてや、お菓子作りなどにもご使用いただけます。

「ATELIER NOON & MOON」プロジェクトは、異なる文化背景を持つスタッフが集まり、地域との繋がりを意識しながら自由に創作し、インスピレーションを形にするプロジェクトとして誕生しました。弊社が運営する店舗内では、アトリエメンバーのシェフやバリスタによる食事とドリンクを楽しめるほか、フローリストやジュエリーデザイナーによるワークショップやイベントも不定期で開催する予定です。

ATELIER NOON & MOON

「発酵よもぎカフェ by ATELIER NOON & MOON」 提供メニュー



▼発酵よもぎパウダー



▼発酵よもぎバナナスムージー

■商品 : 発酵よもぎパウダー

■価格 : 2,660円 (12包入) 、 5,320円 (30包入)

■内容 : 熊本県、阿蘇薬草園の自社工場にて、栽培・収穫・加工までを一貫して丁寧に製造された高品質な発酵よもぎ。お湯や水、ミルクなどで溶かして飲料としてや、お菓子作りなどにもご使用いただけます。

■商品 : 発酵よもぎバナナスムージー

■価格 : 885円 (税込)

■内容 : 阿蘇の豊かな自然の中で育った新鮮なよもぎを使用した「発酵よもぎバナナスムージー」は、一口飲むとその豊かな風味が口いっぱいに広がります。よもぎのほのかな苦味とバナナの自然な甘さが絶妙に調和し、発酵よもぎの爽やかな香りがアクセントとなり、バナナのクリーミーなテクスチャーと相まって、口当たりも滑らかで、リフレッシュしたい時にぴったりの一杯です。自然の恵みを感じる贅沢なスムージーをぜひお試しください。

■商品 : 発酵よもぎラテ

■価格 : 734円 (税込)

■内容 : 阿蘇の豊かな自然の中で育った新鮮なよもぎを使用した「発酵よもぎラテ」は、発酵よもぎをミルクと割る事で、よもぎの味わいを感じながらマイルドで飲みやすい仕上がりになっています。また、オーツミルクやソイミルクなどへの変更も可能です。

■商品 : 発酵よもぎグラノーラ (40g)

■価格 : 626円 (税込)

■内容 : 阿蘇の発酵よもぎを使った山草グラノーラは、命の果実「デーツ」と組み合わせる事で、よもぎの味わいをより引き立ててくれる、今までに体験した事の無い和のグラノーラです。物販として販売していますが、グラノーラボウルでも提供可能です。

■商品 : 発酵よもぎクッキー

■価格 : 399円 (税込)

■内容 : 発酵よもぎからインスピレーションを受けてカナダ人パストリーシェフが開発した、和のソフトクッキーです。口の中に発酵よもぎの香りが広がりあとを引く美味しさです。

ATELIER NOON & MOON

POP UP 開催概要



店舗名称	: 発酵よもぎカフェ by ATELIER NOON & MONN
所在地	: 〒150-0012 東京都渋谷区広尾5丁目19-6 (CANVAS TOKYO内)
営業時間	: 火曜日～金曜日 10:00 ~ 18:00 (L.O 17:30)
定休日	: 土日祝日 8:00 ~ 18:00 (L.O 17:30)
開催業態	: カフェ/イートインスペース/テイクアウト/物販
座席数	: 16席
URL	: https://hakkoyomogi.com/
Instagram	: @ateliernoon.m https://www.instagram.com/ateliernoon.m/
公式LINE	: https://page.line.me/?accountId=620muhcz
電話番号	: 03-6432-5700
運営主体	: 株式会社BLANCA ASSOCIATION

8月21日(水)「阿蘇薬草園株式会社」代表取締役井澤 祐子氏が「発酵よもぎカフェ by ATELIER NOON & MOON」に来店



「手軽に取入れられるパウダータイプで、日々の水分補給に是非取入れていただきたい」貧血と冷え性、不規則による胃もたれなどで悩んでいた私自身、初めて薬草の世界を知った時に体の不調を一番に和らげてくれた薬草がよもぎでした。多くの人にこれは広めたい!とその時思い、今に至ります。私たちに健康と癒しをもたらしてくれ、そして自然と共に生きる喜びを「よもぎ」から広がっていければ幸いです。

「阿蘇薬草園」会社概要

阿蘇薬草園は1989年の創業開始以来、地域活性や1000年続く阿蘇の自然環境保護を視野に入れた取り組みを実践してきました。現在では、耕作放棄地を利活用した薬草栽培を行い、持続可能なお茶づくりを目指しています。よもぎは、阿蘇薬草園が扱うお茶の中で群を抜いて人気が高く、阿蘇薬草園では、よもぎの普及に力を入れていきます。阿蘇薬草園のよもぎ茶は苦味が無く焙煎することで青臭さも軽減され飲みやすいのが特徴です。そんなよもぎ茶の美味しさをより追求し、新たなお茶に出来ないかと思い「発酵よもぎ茶」を開発しました。よもぎの特徴でもある「香り」。この香りを最大限引き出すための方法を考えた時に「発酵」という日本茶の世界でも行われる伝統的な方法が頭を過ぎりました。結果、発酵させることでよもぎの爽やかな香りが引き立ち、更に焙煎をすることで味がまろやかになり新しいよもぎ茶として完成しました。古き良き薬草を新たな視点で捉え、現代に寄り添うデザインや機能性を見出した商品開発やサービスの提供をとおして新たな「薬草ライフスタイル」の提案を行っていきます。

会社名	: 阿蘇薬草園株式会社
所在地	: 熊本県阿蘇市一の宮町宮地3321
代表取締役	: 井澤 祐子
電話	: 0967-22-8070
URL	: https://asoyakusouen.co.jp/



ATELIER NOON[®] MOON

株式会社BLANCA ASSOCIATION 会社概要

会社名 : 株式会社BLANCA ASSOCIATION
所在地 : 東京都渋谷区広尾5-19-6
代表取締役 : 佐藤 啓太
設立 : 2012年12月12日
事業内容 : 総合プロデュース（ホテル・商業施設・飲食店等）事業企画、運営、
クリエイティブディレクション等
URL : www.blanca-a.com



▼BLANCA ASSOCIATION 代表：佐藤 啓太

【報道関係者からのお問合せ先】
ATELIER NOON & MOON PR事務局（コミックス株式会社 内.）
E-mail : atelier_nm@com-mix.jp
担当：中村ケニー（090-5941-7911）／坂本