

[3/22 (月) 12:00]

**TeaRoom が提供する抹茶を特別ブレンドとして使用した**

**「Mr. CHEESECAKE」初の抹茶フレーバーが登場。**

**シェフ・田村氏と茶道家・岩本による対談を公開**

「Mr. CHEESECAKE Oribe」2021年4月4日（日）・4月11日（日）に数量限定販売

株式会社TeaRoom（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：岩本 涼）は、株式会社Mr. CHEESECAKE（本社：東京都港区 / 代表取締役：田村浩二）の、ブランド誕生3周年を記念した限定フレーバー「Mr. CHEESECAKE Oribe（ミスターチーズケーキ オリベ）」へ、希少品種「あさのか」の抹茶を提供いたしました。まろやかで濃厚な旨味と僅かな渋みが効いた特別ブレンドとなっております。



「Mr. CHEESECAKE Oribe」は、Mr. CHEESECAKE 公式MAIL MAGAZINEとLINE公式アカウントで、2021年4月4日（日）と4月11日（日）に各日数量限定で販売となります。

**■ Mr. CHEESECAKE Oribe 製品情報**

販売日：2021年4月4日（日）・4月11日（日）

価格：¥5,400（税込）

URL：<https://mr-cheesecake.com/>



**Q：なぜ抹茶フレーバーにすることを決められたのでしょうか？**

田村：Mr. CHEESECAKEの3周年という記念すべきタイミングなので、世界を見据えているブランドだということを表現したく、世界に持っていても日本を感じられるフレーバーは抹茶だ、と思いました。開発にあたっては、一般的に手に入る抹茶だとどうしても味や香りが制限されてしまうと思い、自分のイメージに近い、チーズケーキとあわせた時に香りのたつバランスの良い抹茶を岩本くんを選んで欲しいとお声かけしました。

**Q：（岩本氏へ）今回の相談を受けてどう思いましたか？**

岩本：TeaRoomとして日本茶産業に参入していく上で、生産からお客様の口にお届けするまでをTeaRoomのグループ企業内で完結させる形態をとっています。この中で、私たちに求められているのは新たな需要を開拓していくことだと強く思っています。そこで、日本茶をどう活用していくかと考えていく中で、お茶をメインフレーバーとして捉えながら、何かとあわせた時に相乗効果を生むものにしたい、という田村さんの発想に共感しました。



**Q：「Mr. CHEESECAKE Oribe」の開発へのこだわりを教えてください。**

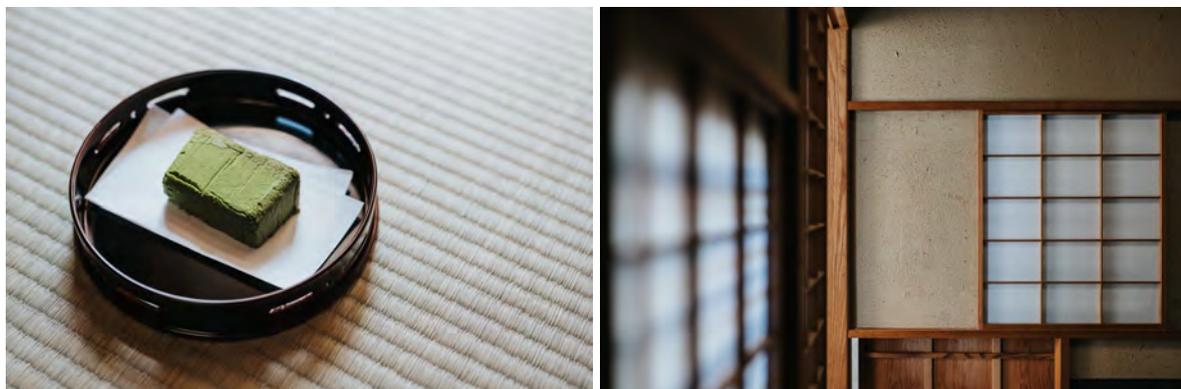
田村：何より、香りのよい抹茶を使いたい、というオーダーをしました。世の中の人々がイメージする抹茶は、苦味があって緑色のものだと思います。今回つくる上で懸念していたことは、世の中の人々が持つ抹茶のイメージと、本来の美味しい抹茶の味が乖離しすぎてしまうこと。香りがありつつもほのかな苦味があるバランスがよいもの、かつチーズケーキという乳製品とあわせた時もしっかりとその良さが活きるもの、という相談をしました。

岩本：ひとことで香りのよい抹茶といっても、お茶の香りにはフローラルなものも、ミルクのような甘みのあるものも、青々しいものもあるんです。お茶の生産地ごとにもその特徴の違いはあらわれるので、様々な産地や品種の中から一緒に検討していきました。

田村：僕の感覚では、香りには、明るさ・暗さと、トーンの高さ・低さがあります。世の中に出ている抹茶のお菓子は、糖度が低く苦いので、暗くてトーンが低くて味が沈んでしまっている印象です。

すると、食べた後の香りや味が伸びていかないんです。苦味だけで抹茶を感じて、そこで止まってしまふ。

僕は、香りと同時にうまみや味わいが波を打って、だんだんと伸びていくというケーキの作り方を意識しています。そのため、抹茶の香りが沈んで消えていかないように、コクのあるマスカルポーネを加えるなどして、味の甘味、うまみ、酸味などから感じる抑揚と、香りの印象をどう繋げるかを考えました。このバランスを取るために、香りと心地よい苦味や渋味をあわせ持っているものが欲しい、という話をしながら、使う抹茶を決めていきました。



「Mr. CHEESECAKE」は、シェフである僕の間を活かして、他では味わえない美味しいものをつくっていくブランドです。だからこそ「Mr. CHEESECAKE Oribe」には、バナナやクローブ、山椒を加えることで、抹茶とのバランスを整えつつ、口に入れて飲み込んだ後に鼻に抜けて残る「戻り香（もどりこう）」をいかに心地よい抹茶の印象にするかを考えました。みんなが知っている抹茶の苦味を感じつつ、新たに、抹茶ってこんなにも香りが良いものなんだ、と感じていただけるものを目指しました。

岩本：私も食べさせていただきましたが、抹茶の余韻をととても長く感じられました！

田村：今回の「Mr. CHEESECAKE Oribe」を通して、抹茶の本当のおいしさや日本の美学を、今の時代にフィットするような形で伝えていきたいと思っています。

**Q：ブランド3周年と、「Mr. CHEESECAKE Oribe」への想いを聞かせてください。**

田村：より広く世界へ「Mr. CHEESECAKE」を届けていきたいという想いから、3周年という節目に抹茶を選び、「Oribe」と名付けました。これまで限定フレーバーを出す時は素材の名前をつけていました（「Mr. CHEESECAKE Lychee milk Strawberry（ミスターチーズケーキ ライチ ミルク ストロベリー）」など）が、今回の「Oribe」は初めてテーマ性のある名前をつけてみたんです。これは、味に関してもクリエイティブに関しても、世界に持って行っても胸を張って届けられるものをつくらうという、僕たちの挑戦です。

岩本：“Oribe”という名前は、「古田織部（ふるたおりべ）」という茶人の名前からとったとお伺いしました。アバンギャルドな彼の姿勢は、Mr.CHEESECAKEとTeaRoomの新たな挑戦を示すのにふさわしいと思っています。そして、「織部色」というと味わい深い美しい暗緑色。抹茶の深くて美しい色を連想させますね！

田村：今回のデザインでは、日本人が直感的に「これって和のものだね」と感じられるものや、マテリアルによってそれを想起させられる余白を残しつつ、海外の人も日本のクールさを感じられるという点を意識しました。

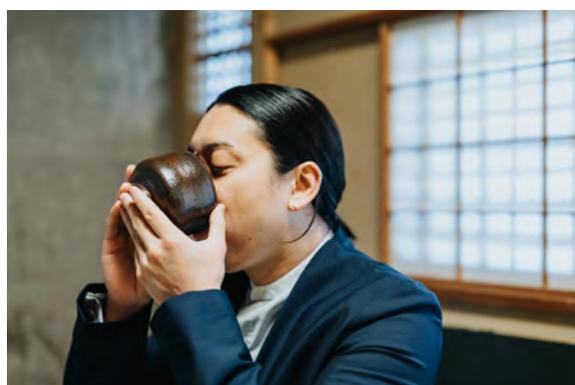
海外で販売をしたからといって世界進出というわけではなく、常に世界基準でものをつくり、それが自然と世界に出ていくことが本当の意味での世界進出だと考えています。

岩本：とても共感します。今、世界共通のプラットフォームはたくさんあって、言語の壁は少なくなってきているので、日本で面白いコンテンツがあれば、世界にも広まっていくと思っています。もの自体は物流の発展によって世界に届けられるので、認知を広げていくためには、日本の深掘りが必要だと思いますね。

**Q：おすすめのペアリングに「ハニーホットミルク」を選んだ理由を教えてください。**

田村：例えば、抹茶フレーバーにお茶をあわせてしまうと、確実に美味しいけれど、マッチする想像が付きますよね(笑)

そこで、「Mr. CHEESECAKE Oribe」の抹茶の香りを引き立たせるためには、まず口の中の温度を上げるドリンクを選ぼう、そして、柔らかな味のミルク、お茶らしい青々しい香りを引き出すオリーブオイル、抹茶の甘味を引き立たせるハチミツでバランスを整えようと思いました。冷たい状態で楽しむチーズケーキでは感じる事が出来ない香りを、温かいドリンクが引き出してくれます。



#### ■ 株式会社Mr. CHEESECAKE

代表：田村 浩二

所在地：〒107-0062 東京都港区南青山5丁目17-2-402

創業：2018年

HP：<https://mr-cheesecake.com/>

事業：菓子製造業

フレンチレストラン出身の代表・シェフの田村が、その感性と確かな技術でこれまでにない食感、香り、味のチーズケーキを開発。2018年に株式会社Mr. CHESSECAKEを設立し、毎週日曜日と月曜日のみオンラインで販売を行っている。レストランデザートのような濃厚かつ儂い口どけと、バニラ・レモン・トンカ豆が生み出す、甘く爽やかな香りが特長で、温度によって変化する味わいと香りを楽しめる全く新しいチーズケーキは、毎週発売から数分で売り切れるほど人気を博している。

## ■ 株式会社TeaRoom

代表：岩本 涼

所在地：151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-16-16 千駄ヶ谷フラワーマンション1003

工場：静岡県静岡市葵区渡1449

創業：2018年

HP：<http://tearoom.co.jp>

事業：日本茶の生産/販売/事業プロデュース、茶の湯関連文化事業

2018年の創業より静岡大河内地域に日本茶工場を承継。サステイナブルな生産体制や茶業界の構造的課題に対して向き合うべく、2020年には農地所有適格法人の株式会社THE CRAFT FARMを設立。サプライチェーンの上流から販売までを一貫して担うことで、循環経済を意識した生産・日本茶の製法をもとにした嗜好品の開発及び販売・茶の湯関連の事業プロデュースなど、東京を中心に新しいお茶の需要創造を展開している。

1997年生まれの代表 岩本氏は、一般社団法人お茶協会が主催するTea Ambassadorコンテストにて、京都門川市長より日本代表/Mr.TEAに任命。裏千家での茶歴は14年を超え、2020年9月に岩本宗涼を拝命。「茶の湯の思想 × 日本茶産業」に対する独自の視点で、NewsPicks プロピッカー（<https://newspicks.com/user/2541590>）など様々な領域で活動中。

---

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社TeaRoom PR：中沢

Tel：050-1432-8320 E-mail：[info@tearoom.co.jp](mailto:info@tearoom.co.jp)

コーポレートサイト：<https://tearoom.co.jp/>