

Matcha のサードウェーブ、到来

江戸時代初期から続く京都宇治の老舗製茶問屋「山政小山園」初のプレミアム抹茶カフェ

ATELIER MATCHA (アトリエ マッチャ)

2021年8月2日(月)、東京日本橋・人形町にオープン

—世界進出を視野に入れた第1号店・日本の抹茶文化を世界に発信—

オフィシャルウェブサイト <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)は、「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)」を2021年8月2日(月)東京日本橋・人形町にオープンします。



<写真左より:「抹茶ゼリーサイダー」「抹茶わらび餅しるこ」「抹茶コットンキャンディーミルクセーキ」>

コンセプトは、

『Matcha のサードウェーブ』

本格抹茶をカジュアルに楽しむ、

MATCHA のサードウェーブを世界へ。

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。そうした思いから、「ATELIER MATCHA」の構想はスタートしました。



「山政小山園」は、江戸初期より自園を持ち、茶の栽培から挽上げまで一貫した抹茶の製造を行う、創業160年の製茶問屋です。優良品種の選抜や、茶道各流派お家元に18の茶銘(お家元ごとにブレンドする銘柄)を賜り、全国1000を超える茶小売店や茶道具店をはじめ、百貨店、国内外商社、ホテルや旅館、老舗料亭などに、抹茶や玉露・煎茶を中心とした上級茶の製造卸を行っています。「ATELIER MATCHA」は、山政小山園初のカフェ事業であると同時に、初のB to C事業です。Farm to Tableのプレミアム抹茶ドリンクとスイーツを通して Matcha 本来の味と香りをカジュアルに楽しめる新しい抹茶体験を日本に、世界に発信していきます。

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/>



「ATELIER MATCHA」について

▶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)
オープン日：2021 年 8 月 2 日 (月) 8:00~
営業時間：8:00~19:00 (L.O.18:30)
定休日：毎週火曜日 ※8 月は無休で営業
販売商品：ドリンク約 20 点、スイーツ約 5 点。※ドリンク・スイーツともにイートイン、テイクアウト可 (ドリンク、スイーツともに季節ごとに変更あり)

▶ATELIER MATCHA 名前の由来

抹茶は日本を代表する飲料でありながら、実はその種類や製造方法、点て方があまり知られていません。コーヒーが豆やドリップ方法にこだわるように、原料や製造方法を考え抜き、今までにない多彩な抹茶の魅力を伝えていきたい。茶園から挽上げまで一貫した製造を行い、抹茶を知り尽くした山政小山園だからこそできる、上質な抹茶体験を気軽に提供できる工房 (アトリエ) を目指しました。

▶ATELIER MATCHA 誕生秘話

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長尾千登勢の二人が、茶を通して知り合い、「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」という想いで、ATELIER MATCHA の構想がスタートしました。きっかけは 2019 年 10 月、フランス・パリのインテリア見本市 Maison Objet Paris で行われた茶会体験。山政小山園の抹茶を楽しむパリの人々を見た長尾は抹茶の可能性を確信。帰国後京都宇治に小山を訪問、新しい抹茶の世界を作りたい、との議論は 3 時間以上に及び、それから 2 年、日本橋人形町という場所を得て ATELIER MATCHA のオープンに至りました。

▶メニューについて

カフェで使用する抹茶は、山政小山園が茶道用としてブレンド・販売している看板銘柄の「小倉山」「天王山」などプレミアムなグレード。本格的なお茶会で使われている、手摘みの一番茶を主な原料茶葉とした高級抹茶 (英語でいう Ceremonial grade matcha) です。また期間限定で、希少なシングルオリジン抹茶 (1 つの品種のみでブレンドした抹茶) や碾茶 (てんちゃ・石臼で挽く前の抹茶の原料葉) を使用したメニューも提供。厳選した茶葉の玉露やほうじ茶のメニューもラインナップしていきます。



写真左:「抹茶グリーンティー」
抹茶を一服ずつ丁寧に点て、甘みをつけたアイスウォーターにとろりと流し入れた、抹茶本来の香りを楽しめる、どの世代の方にもおすすめの一品。

写真右:「抹茶ゼリーサイダー」
抹茶ゼリーの食感とレモンの風味、炭酸の爽やかな刺激の一体感が楽しめる、夏にぴったりの一品。



・ストレート MATCHA スタイル

プレミアム抹茶の美味しさをストレートで楽しむ、作業や仕事のお供に最適な抹茶ドリンク。抹茶をエスプレッソ的に楽しむ「MATCHA SHOT」、マグカップで味わう「OUSU MATCHA」、さっぱりと水出し茶感覚の「MATCHA WATER」など、抹茶本来の旨味や香りが満喫できます。ストレート抹茶には最近注目の抹茶の健康成分・カテキンやテアニンが多く含まれており、朝の目覚めや仕事の合間のリフレッシュにぴったり。米国・シリコンバレーやNYでは、抹茶は脳を活性化させる「クリエイティブティ・ドリンク」としてエンジニアやクリエイターに支持されています。

・ごちそう Matcha スタイル

山政小山園による著書「京都・宇治小山園おうちでかんたんごちそう抹茶ドリンク」(淡交社刊) からセレクトされた、見た目も味も新しい、満足感のあるごちそうドリンクメニュー。ソーダやフルーツ、ヨーグルトなど、一見意外な組み合わせながら、飲んでみると「なるほど!」と思わず頷いてしまうオリジナルドリンクを提供していきます。また夏のかき氷や冬のチョコレートドリンクなど、季節限定のドリンクも続々登場予定です。



「抹茶コットンキャンディーミルクセーキ」
昔なつかしいミルクセーキに抹茶を加え、グラスを覆う綿あめと一緒に味わうことで、絶妙な甘さと楽しさを味わえる一品。



「抹茶グラノーラヨーグルトラテ」
ヨーグルトとザクザク食べる抹茶の贅沢。忙しい朝の新定番ドリンク。



「抹茶わらび餅しるこ」
わらび餅と牛乳、抹茶のハーモニーをホイップクリームとあんこが引き立てる、モダンなしるこ。

・Matcha スイーツ

日本国内で毎年開かれる茶品評会に出品された、全国生産量のわずか0.03%しか獲れない抹茶の原料葉を使用し、様々なトップクリエイターと共に作り上げる、山政小山園の究極の抹茶体験プロジェクト「ALL FOR ONE」によるプレミアムスイーツと、山政小山園のオリジナルスイーツをご用意。オープン時は、トシヨロイズカ氏のコレクション「至高の抹茶テリーヌ」を提供します。(ATELIER MATCHA のみの数量限定発売) 店内でのイートインはもちろん、テイクアウトも可能。大切な方へのプレゼントや手土産としてもご利用いただけます。



「至高の抹茶テリーヌ」

トシヨロイズカ作。抹茶の濃厚な旨味と香りをダイレクトに感じられるしっとりなめらかな一品。下部にはペーストされた栗を配置し、優しい甘味と香りが鎧塚氏の愛する抹茶と栗のマリアージュを生み出します。

「抹茶チョコケーキ thé thé」(11月発売予定)

東京ヒルトン播田シェフ作。スポンジ、生チョコ、ムース、ジュレなど、抹茶の様々な層で抹茶の味わいに奥行きを出しました。トップは味の変化をつけた抹茶のクリームを重ね、上空から見た茶畑をイメージ。



▶外観・内装

シンプルな中にも木や緑、クラフトを取り入れた、欧米で人気の「JAPANDI」(Japan×Scandinavian)スタイルの店内。窓際には『緑側』と呼ばれるオープンスペースを設け、リラックスしながら抹茶をお楽しみいただけます。店内には抹茶文化をより身近に感じていただくために、抹茶を挽く石臼や抹茶ギアを展示。またロゴデザイン及びデザイン監修は、海外で高い評価を受けるアートディレクターが手がけています。



ATELIER MATCHA



<ロゴデザインと店舗イメージ>和の温かみとスタイリッシュさを融合させた空間。窓側には『緑側』と呼ばれるオープンスペースも。

「ATELIER MATCHA」プロデューサー・プランナーについて

ATELIER MATCHA 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）

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。

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

共著に「エピック・コンテンツマーケティング—顧客を呼び込む最強コンテンツの教科書」（マグロウヒル社）。



宇治
山政
小山園

に転職。その後、家業を継いで以降はマーケティングの責任者として、ブランドデザインや商品企画、プロモーションを手掛ける。「美味さ、ありき。」を信条に、賞味品質の高い日本茶、特に抹茶の楽しみ方をさまざまな国や世代に伝えるための活動を続けている。また、一級建築士の資格を持ち、文化・芸術への関心も強い。2019 年から辻製菓専門学校非常勤講師を務める（写真は同校授業風景より）。

ATELIER MATCHA プランナー

京都・宇治 山政小山園
株式会社山政小山園取締役
小山 雅由（こやま まさよし）

1980 年、京都府宇治市生まれ。株式会社山政小山園取締役。製茶問屋である山政小山園の経営に携わる父と華道家元の母方家系に生まれる。大学院卒業後、営業やマーケティングプランナーを経験し、ブランドコンサルティング会社

株式会社山政小山園 Web サイト：<https://www.yamamasa-koyamaen.co.jp/>

関連書籍

「京都・宇治山政小山園おうちでかんたんごちそう抹茶ドリンク」山政小山園（著）
2021 年 3 月、抹茶好きへ贈る、新提案の抹茶ドリンクレシピ本「ごちそう抹茶ドリンク」を刊行。「見た目だけでなく味も良い抹茶ドリンクがあったらいいのに」「抹茶を使ったお菓子作りはむずかしそう...」そんな人のために簡単で美味しく、満足感のある“ごちそう”抹茶ドリンクを提案。

