

## ATELIER MATCHA のクリスマス

### 人形町名店「オクシタニアル」とコラボレーションした プレミアム抹茶のクリスマスケーキ

11月15日（月）から予約スタート

—11月23日（火）から冬の新作ごちそう MATCHA ドリンクも登場—

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2021年11月15日（月）からクリスマスケーキの予約を開始いたします。また冬の抹茶ドリンクメニューも発売開始いたします。



<さみどりブッシュドノエル（左奥）と松風マッチャオショコラ（手前右）>

#### ■人形町の人気パティスリー「オクシタニアル」とコラボレーション、抹茶づくしのクリスマスケーキ

アトリエマッチャ初めての Xmas ケーキは、同じく人形町の人気パティスリー「オクシタニアル」の中山シェフとのコラボレーションによる「さみどりブッシュドノエル」と「松風マッチャオショコラ」2種類のケーキをご用意しています。「さみどりブッシュドノエル」は、プレミアム抹茶をたっぷり練りこんだほろ苦いロールケーキに、ふわふわの抹茶ホイップ、クリームとスポンジ、ダブルで抹茶の美味しさが堪能できるロールケーキで見た目もメルヘンチックで可愛い一品です。「松風マッチャオショコラ」はプレミアム抹茶の濃厚チョコレートとしっとりしたスポンジのコントラストが絶妙な味わいのある一品。2つの抹茶の味わいを香ばしいクランチが引き立て、チョコレートの星や黒豆、ゼリーの雫でデコレーションされたもみの木がスタイリッシュで少し大人な仕上がりです。

※さみどり・松風はこの Xmas ケーキに使用する山政小山園の茶道用プレミアム抹茶の茶銘（商品名）です。

## ATELIER MATCHA のクリスマスケーキ

- ・予約開始：2021年11月15日（月）～
- ・クリスマスケーキお渡し日：12月22日（水）・23日（木）・24日（金）・25日（土）10:00-19:00
- ・ご予約は店頭またはお電話 03-3667-7277 でお受けしております。



- ・名称：さみどりブッシュドノエル
- ・サイズ：21cm×11cm×9cm
- ・価格：4,900円（税込）
- ・プレミアム抹茶をたっぷり練りこんだほろ苦いロールケーキに、ふわふわの抹茶ホイップ、クリームとスポンジ、ダブルで抹茶の美味しさが堪能できるロールケーキ。ホワイトチョコレートのデコレーションがメルヘンの森へ誘います。

- ・名称：松風マツチャオショコラ
- ・サイズ：18cm×18cm×7cm
- ・価格：4,300円（税込）
- ・プレミアム抹茶の濃厚チョコレートとしっとりしたスポンジのコントラストが絶妙な味わいの一品。2つの抹茶の味わいを香ばしいクランチが引き立てます。チョコレートの星、黒豆、ゼリーの雫でデコレーションされたもみの木でファンタジーの世界へ。



※さみどり・松風はこの Xmas ケーキに使用する山政小山園の茶道用プレミアム抹茶の茶銘（商品名）です。

### 人形町パティスリー「オクシタニアル」中山 和大シェフ



#### <略歴>

- 2007年 ジャパンケーキショー東京 2007 大型工芸菓子部門 金賞
- 2008年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2009 日本予選決勝大会  
アントルメ・ショコラと飴細工のピエスモンテ部門 準優勝
- 2008年 ジャパン・ケーキショー東京 2008  
トップオブパティシエ 飴細工のピエスモンテ&アントルメ部門 優勝
- アジア・ペストリー・チーム・コンテスト 優勝
- 2010年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2011 日本予選決勝大会  
アントルメ・ショコラと飴細工のピエスモンテ部門 優勝
- 2011年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2011 日本代表 4位
- 2014年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015 国内選考会  
アントルメ・ショコラ/アメ細工A部門 優勝
- 2015年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015 日本代表 準優勝
- 資格： 日本ソムリエ協会 (J.S.A.) ソムリエ、SAKE DIPLOMA (日本酒ソムリエ) 取得  
international Pastry Award World Championship FiPGC 2021 MILANO チャンピオン (4カテゴリー)

#### <中山シェフより>

グープデュモンドや先日の FIPGC などの製菓の国際コンクールに日本人として参加する中で、常に日本人としてお菓子を作る意味を考えていました。そんな中で本物の抹茶と出会い新しい体験をし素材の本質と向き合った事が今回のコラボの始まりです。ここでしか味わえない本物を是非。抹茶メインのケーキですが、2種類の抹茶を使い分けてそれぞれに全く違った印象の味わいに仕上げています。抹茶本来の美味しさを楽しんで頂けたら幸いです。

## ATELIER MATCHA 冬の新作スイーツドリンク・ケーキ



<MATCHA ゴルゴンゾーラ (手前右) と MATCHA 大学芋シェイク (左奥)>

また、11月23日(火)から人気のごちそう MATCHA ドリンクに新たな冬の新作が2種類登場。ゴルゴンゾーラチーズを MATCHA ドリンクに。ちょっとしたひらめきから誕生した「MATCHA ゴルゴンゾーラ」は、ブルーチーズ独特の芳醇な旨味が濃厚抹茶と共に堪能できる大人の味わいです。また、「MATCHA 大学芋シェイク」は、MATCHA シェイクに「大学芋」をプラス。たっぷりのスイートポテト、カリッと揚げた大学芋と濃厚抹茶の新しいコラボレーションをお楽しみいただける一品です。



- ・名称：MATCHA ゴルゴンゾーラ
- ・価格：750円(税込)
- ・内容：世界三大ブルーチーズのひとつ、ゴルゴンゾーラチーズを MATCHA ドリンクに。ブルーチーズ独特の芳醇な旨味が濃厚抹茶と共に堪能できる大人の味わいです。

- ・名称：MATCHA 大学芋シェイク
- ・価格：770円(税込)
- ・内容：MATCHA シェイクに「大学芋」をプラス。たっぷりのスイートポテト、カリッと揚げた大学芋と濃厚抹茶の新しいコラボレーションをお楽しみいただける一品です。





- ・名称：MATCHA ティラミス（コニャックソース添え）
- ・価格：550 円（税込）
- ・内容：プレミアム抹茶をたっぷり使った MATCHA ティラミス。クリーミーなマスカルポーネチーズと濃厚抹茶、コニャックの美味しいマリアージュをお楽しみください。

- ・名称：MATCHA フルーツフォンデュ
- ・価格：1,100 円（税込）
- ・内容：寒い冬にぴったりのホットな MATCHA スイーツ。抹茶チョコレートに季節のフルーツ、2種類のパウンドケーキ（キャラメル・抹茶）をディップして MATCHA ドリンクと共に楽しみください。



- ・名称：カボチャのタルト
- ・価格：550 円（税込）
- ・内容：カボチャのペーストと生クリームの優しい甘さをお楽しみください。

- ・名称：ほうじ茶ガトー
- ・価格：550 円（税込）
- ・内容：オリジナルの「焦がしほうじ茶」をたっぷり使った香ばしい美味しさです。



- ・名称：アプリコット・パネ
- ・価格：550 円（税込）
- ・内容：柚子に漬け込んだアプリコットの美味しさを味わうふんわりタルト。

- ・名称：5種のベリータルト
- ・価格：550 円（税込）
- ・内容：季節のベリーの美味しさを味わう贅沢なフルーツタルト。



## 「ATELIER MATCHA」について

### ■コンセプトは「MATCHAのサードウェーブ」

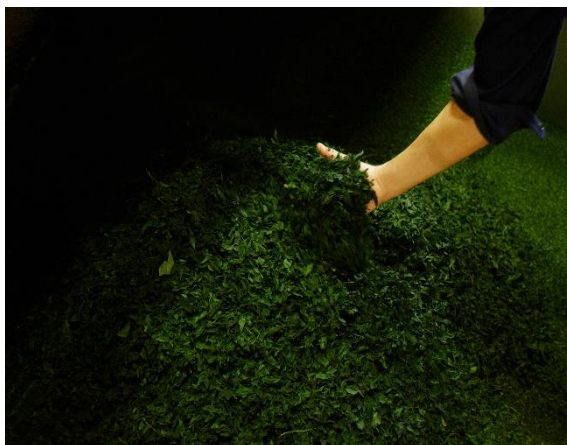
世界で広がる MATCHA ブーム。そんな今こそ、日本で育まれた抹茶本来の美味しさと文化を楽しめる抹茶体験を提供したい。「アトリエマッチャ」は、山政小山園・取締役の小山雅由と、日本伝統文化の海外発信を手掛けるプロデューサーである長尾千登勢、茶を通して出会った二人の「日本で生まれた抹茶本来の美味しさと文化を楽しめる抹茶体験を提供したい」という想いから誕生した「MATCHAのサードウェーブ」をコンセプトにした本格的な抹茶の味わいをカジュアルに楽しめる抹茶カフェです。



ATELIER MATCHA プロデューサー長尾千登勢（左）とプランナー小山雅由（右）

### ■山政小山園の抹茶

「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。提供する抹茶は、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の茶葉を使用。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）に相当します。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。



ドリンクやスイーツは、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中心に展開しつつ、季節限定のメニューなども登場してまいります。また店舗インテリアは、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）スタイルで統一。窓際には『縁側』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

価値を受けるアートディレクターが手がけています。

「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 事業として 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、世界に発信してまいります。



### 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/>

### ▶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：9：00～18：00 (L.O.17：45) / 無休

電話番号：03-3667-7277

販売商品：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」プロデューサー・プランナー紹介



## 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：[^](#) [・](#) [：](#) [¥](#)

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)。

## 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に転職。その後、家業に入って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。

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



「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。「見た目だけじゃ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。