

<誰でも10秒で「究極の抹茶ラテ」が楽しめる！>

— 茶道の先生の手の動きを再現したプロ仕様の電動茶筌 —

## 『MATCHA FORMER “CHARAKU”』

本日12月15日（水）より限定60個予約販売スタート

Webサイト URL: <https://ateliermatcha.com/>

“CHARAKU”を使った抹茶ワークショップも1月より開催

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12月15日（水）から茶道の先生の手の動きを再現したプロ仕様の電動茶筌『MATCHA FORMER “CHARAKU”（マッチャフォーマー チャラク）』限定60個の予約発売をスタートします。



< MATCHA FORMER “CHARAKU” >

### ■茶道の先生が抹茶を点てる手の動きを再現、クリーミーな抹茶ラテが10秒で完成

世界で続く MATCHA ブーム。今や抹茶ラテはカフェの定番メニューになりましたが、家や職場で自分が点てた抹茶で抹茶ラテを楽しむにはまだまだ大きなハードルがあります。茶道の心得がない人にとって、茶道用の茶筌を使ってお茶を点てるのは至難の業。特に泡たっぶりのクリーミーな抹茶を点てることは茶道経験者にとっても難しいものです。『MATCHA FORMER “CHARAKU”』

は、茶道の先生が抹茶を点てる際の手の動きを徹底的に研究し作られました。茶筌が縦方向に高速で動き、抹茶とお湯を攪拌する繊細な動きを再現。スイッチを入れてわずか10秒で、泡が細かく全体に広がり、お茶席で飲むようなクリーミーな泡立ちの抹茶や抹茶ラテを誰でも簡単に作ることができます。また本製品はカフェやレストランなど、大勢のお客様に抹茶や抹茶ラテを提供する際のプロ仕様としても便利にご活用いただけます。ご購入の予約は店頭、お電話またはウェブサイトの「お問合せフォーム」よりお申込みいただけます。<https://ateliermatcha.com/>

#### <MATCHA FORMER CHARAKU 商品概要>

- ・商品名：MATCHA FORMER CHARAKU（マツチャフォーマー チャラク）
- ・販売価格：本体価格 14,800 円（税込） 茶筌付 16,800 円（税込）※送料別
- ・外形寸法：幅 54×奥行 150×高さ 86mm(本体のみ)
- ・重量：180g(電池含む・茶筌を含まない分量)
- ・付属品：単三乾電池 2 本、サイズ調整用ゴムリング（茶筌別売）
- ・電源：単三乾電池×2本
- ・製造元 株式会社ウィルマン（京都市伏見区中島桶ノ上町一番地 小坂ビル 1F）

※防水にはなっておりませんので使用にはご注意ください。

- ・予約申し込み先：店頭またはウェブサイトにてお申込みください。※1月初旬より順次発送
- ・Web サイト URL: <https://ateliermatcha.com/>

#### ■CHARAKU 発売を記念し、1月より「究極の MATCHA ラテワークショップ」を開催

また、CHARAKU の発売を記念して、人形町のアトリエマツチャ店舗にて「CHARAKU 究極の MATCHA ラテワークショップ」を毎月第2・第4土曜日13時から開催いたします。実際に CHARAKU を使ってアトリエマツチャの人気メニュー「抹茶ショット」、「抹茶ラテ」をお作りいただけます。開催概要は下記の通りです。

#### <「CHARAKU 究極の MATCHA ラテワークショップ」>

- ・開催日時：毎月第2・第4土曜日 ①13時—14時 ②15時—16時（予約制）※定員10名
- ※日程時間変更の可能性あり／※1月は8日（土）、22日（土）に開催予定
- ・開催場所：ATELIER MATCHA 店舗
- ・会費 2,500 円（税込） ※抹茶ショット、抹茶ラテ付各1杯付
- ・内容 MATCHA FORMER CHARAKU を使った抹茶ラテの作り方レクチャー
  - 1) MATCHA ショットを作る（15分）
  - 2) MATCHA ラテを作る（20分）
  - 3) 飲みながら抹茶のレクチャー、Q&A（25分）
- ・予約方法 店舗、お電話または Website の問い合わせからのお申し込み  
(TEL：03-3667-7277／<https://ateliermatcha.com/>)

「MATCHA FORMER CHARAKU」を使って、誰でもクリーミーな「究極の抹茶ラテ」からはじまる素敵な一日を！アトリエマツチャは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これからも日本に、世界に発信してまいります。

# 「ATELIER MATCHA」について

## ■コンセプトは「MATCHAのサードウェーブ」

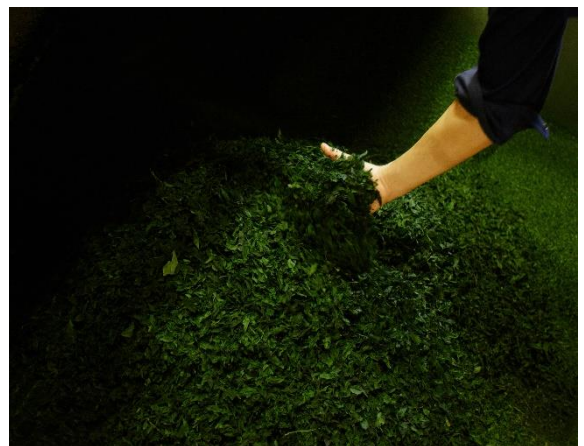
世界で広がる MATCHA ブーム。そんな今こそ、日本で育まれた抹茶本来の美味しさと文化を楽しめる抹茶体験を提供したい。「アトリエマッチャ」は、山政小山園・取締役の小山雅由と、日本伝統文化の海外発信を手掛けるプロデューサーである長尾千登勢、茶を通して出会った二人の「日本で生まれた抹茶本来の美味しさと文化を楽しめる抹茶体験を提供したい」という想いから誕生した「MATCHAのサードウェーブ」をコンセプトにした本格的な抹茶の味わいをカジュアルに楽しめる抹茶カフェです。



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：10：00～19：00 (L.O.18：45) / 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 :

<https://ateliermatcha.com/>

共著に「エビック・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」(マグローヒル社)。

## 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。