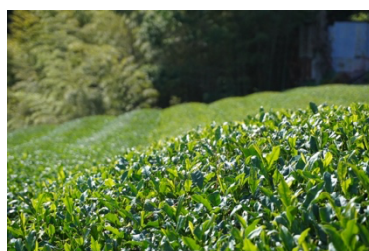


【新規開業】芸術と文化が交差する街・天王洲
TERRADA ART COMPLEX に日本茶専門店 粋.sui が誕生
2026 年 2 月 22 日グランドオープン



TERRADA ART COMPLEX 1-33-10 Shinagawa, Shinagawa-ku, Tokyo 140-0002

Hours 11:00 - 18:00 • Closed Monday and Tuesday

+81 3 4400 4938 • info@andm-m.co.jp • <https://andm-m.co.jp/>



ANDm

ANDm Co., Ltd.

Press Release

February 2026 — Part 1

—「粋」とは、語らない美意識。

日本茶を「喉を潤すための飲み物」ではなく、時間・所作・余韻まで含めた体験として捉える。

一煎目は、輪郭。

二煎目は、奥行き。

三煎目で、その茶の本質が立ち上がる。

同じ茶葉でありながら、湯温、時間、間によって表情を変える日本茶。

その変化に身を委ねること自体が、粋.suiの体験です。

私たちが大切にしているのは、多くを足すことではなく、余計なものを削ぎ落とすこと。

過剰な説明も、演出も、音もありません。残るのは、湯の音、器の手触り、立ちのぼる香り、そして、一煎ごとに変わる味わい。粋.suiは、日本茶の“本質だけが残る場所”を目指しています。

名前を持たない日本茶 —— 数字で表す理由

粋.suiでは、提供する煎茶に品種名や産地名ではなく、数字を付けています。

それは、評価や情報といった先入観よりも、まずは一杯の中に広がる香りや味わい、

そして一煎、二煎、三煎と煎を重ねることで生まれる変化そのものに、

静かに向き合ってほしいと考えているからです。

ただし、使用する茶葉はすべて、日本各地から選び抜いた最高水準の特級煎茶のみ。

単一産地・単一農園によるシングルオリジンで、手摘みで収穫されたものや、

一年に一度しか摘採されない希少な茶葉も含まれます。

名前を伏せているのは、品質を曖昧にするためではありません。

むしろ、その確かさが前提にあるからこそ、先入観を外し、感覚に委ねるという選択が可能になるのです。

数字は、優劣や序列を示すものではありません。

それぞれが異なる個性を持ち、どれが「一番」でも、「正解」でもない。

飲み手の感覚で、自由に選び、感じ取っていただくためのひとつの記号として、数字を用いています。

フランス語で表記している数字。

当店代表・Michiruがソムリエとしてワインの世界に身を置き、

現在もワインのインポート事業を行っている背景に由来します。

ワインのテイastingで重視される「香りの立ち上がり」「時間による変化」「余韻」。

それらは、日本茶、特に煎茶の世界とも深く通じています。

番号で表された一杯一杯は、まるでワインのキュヴェのように、

その日、その瞬間の感覚で選ばれる存在です。



ANDm

ANDm Co., Ltd.

Press Release

February 2026 — Part 1

ANDm 代表

MICHIRU



日本ソムリエ協会認定ソムリエ。

10年以上にわたり、フランスを中心とした世界各地のワインに携わる。

もともとは美容業界や芸能関連の仕事に従事していたが、縁あって銀座のレストランで働いたことをきっかけにワインの世界に出会う。

その奥深さに惹かれ、本格的に学び、2015年に日本ソムリエ協会認定ソムリエ資格を取得。

フランス文化への関心から、ボルドーやシャンパーニュをはじめとする現地のワイナリーや酒商を訪れ、個人輸入という形でワインと向き合ってきた経験を持つ。

「品質の良いものを、現地の空気ごと届けたい」という思いから、現在はワインのインポート事業を手がけ、自ら輸入したワインを紹介するソムリエとしても現役で活動している。

一方で、日本茶への関心も深く、福岡にある名茶舗「ふりゅう」に通い、煎茶を中心に日本茶の修行を積む。ワインのテイスティングで培った「香りの立ち上がり」「時間による変化」「余韻を捉える感覚」は、日本茶、とりわけ煎茶の世界とも深く通じるものがあると実感するようになる。

2020年以降はアートビジネスにも携わり、ワイン、日本茶、アートに共通する“感覚で味わう体験価値”に強い関心を持つようになったことから、2024年5月に会社を設立。

その思想の集約として、日本茶を知識や評価ではなく、感覚で味わう場として日本茶専門店 粋.sui を立ち上げる。

TERRADA ART COMPLEX 1-33-10 Shinagawa, Shinagawa-ku, Tokyo 140-0002

Hours 11:00 - 18:00 • Closed Monday and Tuesday

+81 3 4400 4938 • info@andm-m.co.jp • <https://andm-m.co.jp/>



ANDm

ANDm Co., Ltd.

Press Release

February 2026 — Part 1

【店舗概要】

- ・店舗名 : 日本茶専門店 粋.sui
- ・グランドオープン日 : 2026 年 2 月 22 日 (日)
- ・住所 : 東京都品川区東品川 1-33-10 TERRADA ART COMPLEX
- ・席数 : 本館カウンター6 席、ANNEX カウンター6 席、テラス席有り
- ・提供スタイル : 店内飲食、テイクアウト
- ・メニュー構成 : お茶とお菓子のコース、お茶とカクテルのコース、アラカルト
- ・営業時間 : 11:00~18:00
- ・定休日 : 月曜、火曜 (月曜日が祝日の場合は営業) (その他不定休日有)

【お問合せ先】

株式会社ANDm

代表取締役 島村みちる

info@andm-m.co.jp

TERRADA ART COMPLEX 1-33-10 Shinagawa, Shinagawa-ku, Tokyo 140-0002

Hours 11:00 - 18:00 • Closed Monday and Tuesday

+81 3 4400 4938 • info@andm-m.co.jp • <https://andm-m.co.jp/>