

**二子玉川  
初上陸！**
**文久元年創業、京都宇治の老舗茶問屋  
「北川半兵衛商店」の抹茶を使用**
**宇治抹茶  
専門店**
**宇治抹茶専門店『OMATCHA SALON 玉川高島屋 S・C』  
2020年1月11日(土) グランドオープン！**

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区鶴野町) が展開する、「OMATCHA SALON (オマッチャサロン) 玉川高島屋 S・C」を二子玉川に **2020年1月11日(土) オープン**いたします。



**2種栗と焼き芋のモンブラン**  
¥1,580



食べる日本庭園！禅庭の石庭をイメージした抹茶づくしの『抹茶スイーツ盛り合わせZEN』お抹茶付き ¥1,950



白玉団子と  
茶団子の  
みたらし  
フォンデュ  
¥780



ゆであげ  
白玉の  
黄金比セット  
¥750

「OMATCHA SALON 玉川高島屋 S・C」は、日本が誇る伝統のひとつである抹茶を「魅せる」「点(た)てる」「食す」を「空間から料理までデザインする」をコンセプトに、**文久元年創業、京都宇治の老舗茶問屋「北川半兵衛商店」**の大切に受け継がれてきた宇治抹茶を使用し、料理にカタチを変え伝統・文化を繋げていく**宇治抹茶専門店**です。

看板デザートメニューは『**渋皮栗**』『**甘露栗**』『**焼き芋**』を使用した山盛りのモンブランで、宇治抹茶アイス、くちどけなめらかな生クリーム、あずきを包み込んだ『**2種栗と焼き芋のモンブラン**』をはじめ、新商品として禅庭の石庭をイメージした抹茶スイーツづくしの食べる日本庭園！『**抹茶スイーツ盛り合わせZEN お抹茶付き**』寛永15年創業「白玉屋新三郎」の石臼碾き極上白玉粉を使用した白玉団子と茶団子をトロ〜りあつあつのソースで味わう『**白玉団子と茶団子のみたらしフォンデュ**』最高の美味しさを実現するために「きな粉・あずき・宇治抹茶」の配分(黄金比)をとことん追求した『**ゆであげ白玉の黄金比セット**』をご用意。その他にも人気メニューとして、宇治抹茶とマスカルポーネをふんだんに使用し、みたらし団子をトッピングした『**みたらし団子ときな粉の生のティラミス**』や、しっとりふわふわのパンケーキの生地に宇治抹茶クリーム白玉屋新三郎の白玉と栗あずきをトッピングした『**宇治抹茶スフレパンケーキ**』など、宇治抹茶を使用したスイーツを幅広くご用意いたしました。

またお食事メニューとしてこの冬注目の『**発酵鍋**』3種が新登場！白味噌仕立ての『**桃太郎トマトとカマンベールの茶そば発酵鍋**』など体の芯から温まるメニューをご用意いたしました。その他にも淀屋橋本店で人気の茶そばセイロに加え、香りのよい宇治抹茶そばの上にたっぷりの牛肉、ゴマ、ネギ、刻み海苔をトッピングし、ラー油、生卵の入った冷たいつけ汁でお召し上がりいただく『**冷やし肉そば**』や、温泉玉子と濃厚なクリームソースにベーコンの香ばしさをプラスした『**厚切りベーコンのカルボナーラの茶そば**』など、創作茶そばメニューも充実しております。

**宇治抹茶専門店『OMATCHA SALON』のこだわり**
**日本茶は文久元年創業、京都宇治の老舗茶問屋「北川半兵衛商店」のお茶を使用**

文久元年(1861年)から150年以上続く京都の老舗問屋「北川半兵衛商店」の京都府産宇治抹茶やほうじ茶をオリジナルブレンドしたドリンクをご用意しています。

**抹茶は日本が誇る  
スーパーフード**

緑茶の一種を粉末にしたもので茶葉をそのまま食べる為カテキンなどの有効成分の摂取がアップ。海外でもアンチエイジング食材としてセレブやヘルシー志向の人たちに大人気。

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

# 発酵食品たっぷり！ヘルシー & ビューティー 1人発酵鍋

## 《発酵食材の効能》

発酵とは、目に見えない微生物の働きによって食物などが分解され人にとって有益になる成分に変化すること。日本古来の保存技術である発酵には栄養成分がアップするだけでなく旨み成分も増加させる効果があります。また、発酵食品に含まれる酵素や乳酸菌が腸内環境を整え免疫力の強化やアンチエイジング効果も期待できます。



白味噌とトマトを出汁に使った体の芯から温まる「**桃太郎トマトとカマンベールの茶そば発酵鍋**」 ¥1,780

《使用発酵食品》

白味噌、チーズ、豆腐など



とろ〜りチーズとほくほくアボカドがくせになる「**ガーネットトマトとアボカドとモツアレラとおぼろ豆腐の茶そば発酵鍋**」 ¥1,850

《使用発酵食品》

アゴ出汁、醤油麹、豆腐など



塩麹と甘酒の旨味とレモンの酸味が爽やかな「**塩麹とレモンの茶そば発酵鍋**」 ¥1,380

《使用発酵食品》

塩麹、甘酒、豆腐など

## OMATCHA SALON の人気メニュー



宇治抹茶とマスカルポーネをふんだんに使用した新感覚の『**みたらし団子と宇治抹茶の生ティラミス**』

¥600



たっぷりのお肉、ゴマ・ネギ刻み海苔をトッピングした『**冷やし肉そば**』

《豚肉》¥950 《牛肉》¥1,080



温泉玉子と濃厚なクリームソースに香ばしいベーコンが相性抜群の『**厚切りベーコンのカルボナーラの茶そば**』

¥1,380

※表記価格は全て税抜です

### ■梅田店舗概要

店舗名	OMATCHA SALON 玉川高島屋 S・C (タマガワタカシマヤショッピングセンター)
業態	宇治抹茶専門店
住所	〒158-0094 東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋 S・C 南館 8F
TEL	03-6447-9253
営業時間	11:00 ~ 23:00 (L.O. フード 22:00 / ドリンク 22:30)
定休日	施設に準ずる
席数	88 席
店舗面積	187.182 m <sup>2</sup> / 56.72 坪
URL	<a href="https://omatcha-salon.jp/">https://omatcha-salon.jp/</a>

### ■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle
所在地	大阪市北区鶴野町 2 番 1 号 403 号室
代表者	濱田 栄一
資本金	30,000,000 円
設立	2009 年 2 月 20 日
事業内容	飲食店の企画・運営
ブランド	・ CHEESE CRAFT WORKS ・ 千成屋珈琲
URL	<a href="http://lifestyle-inc.jp/">http://lifestyle-inc.jp/</a>

● 報道関係の皆様からのお問い合わせ先 ●

株式会社 LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当: 後閑 MAIL: [gokan@airinc.jp](mailto:gokan@airinc.jp) TEL.06-6292-6966