

お抹茶のサブスクリプションサービス 一杯ずつ楽しめる「お抹茶いっぷく」を毎月お届け 毎日楽しめる「美心禅茶お抹茶いっぷく定期便 30」がスタートします

美心LAB株式会社（本社 東京都港区、代表取締役社長 河野美紀子）は、お抹茶のサブスクリプションサービス「美心禅茶お抹茶いっぷく定期便 30」をスタート、お抹茶を飲むことを毎日の習慣にしたい方のニーズにお応えします。



お抹茶いっぷく



■ 現代の多様なライフスタイルに寄り添って

お抹茶の健康効果に関する新しい発表（※1 ※2）が続き注目を集めています。毎日飲みたいものだから、美味しくなければ続かない。お抹茶を一杯分ずつ楽しめる美心 LAB のオリジナル「お抹茶いっぷく」は、封を開ける度に挽きたての風味と美味しさを味わうことができます。

抹茶は非常に細かな粒子であるため、吸湿・吸臭しやすく、光の影響を受け退色しやすく、温度や湿度が高いと変質が速く進むのも特徴。つまり、封を開けたら早めに飲みきらないと、味・香り・色合いが時間とともに損われていくのです。高級品質のお抹茶は缶入りでの販売が主流。一番小さいもので 30g 程度（= 約 20 杯分）。

そこで美心 LAB は、多様な現代のライフスタイルに寄り添うため、挽き立てのお抹茶を、1 回分（1.5g）ずつ個包装しました。これが美心禅茶「お抹茶いっぷく」です。挽き立てのお抹茶の風味・香り・色合いをそのまま詰め込んだ「お抹茶いっぷく」を通して、本物のお抹茶の魅力と美味しさに触れていただき、暮らしの中にお抹茶時間を取り入れる方が増えていくことを願っています。

※1 奈良医科大学「お茶による新型コロナウイルスの不活化効果について」

<http://www.naramed-u.ac.jp/university/kenkyu-sangakukan/oshirase/r2nendo/documents/ochahp.pdf>

※2 株式会社 MCBi, 株式会社伊藤園, 株式会社島津製作所 「ヒトを対象とした研究で抹茶と脳内のアミロイドβ量との相関を解析する世界初の研究 抹茶の認知症予防効果を検証する臨床試験を実施」
<https://www.shimadzu.co.jp/news/press/n00kbc00000ghqm.html>

■ 毎月お届けするサブスクリプションサービス

美心 LAB では、一度のお手続きで毎月お客様のご希望される住所にお届けする、お抹茶のサブスクリプションサービス「美心禅茶お抹茶いっぷく定期便」をご用意しています。

ご好評いただいている毎月 10 本お届けするサービスに加えて、この度、「美心禅茶お抹茶いっぷく定期便 30」が新たに登場。お抹茶の健康効果に注目が集まっていることから、毎日の習慣にしたいという方のニーズにお応えします。「美心禅茶お抹茶いっぷく定期便 10」または「美心禅茶お抹茶いっぷく定期便 30」の 2 コースからお選びいただけるようになります。

2021 年 1 月からスタートご希望の方は 2020 年 12 月 30 日までに当社サイトにてお手続きください。

■ 使い方いろいろ

美心禅茶「お抹茶いっぶく」は携帯にも便利です。外出時にポーチや手帳に入れて携帯して、お好きな時に楽しむことができます。ペットボトルのお水に入れてよく振れば栄養満点ドリンクに早変わり。ヨーグルトやアイスクリームにかけたり、抹茶ラテなどのドリンクやお料理にもお使いいただけます。茶カテキンの消臭効果からお魚料理との相性も抜群です。アイデア次第でバリエーションは広がります。



大井健司シェフによる、お抹茶いっぶくを使ったオリジナル料理

サブスクリプションサービスご利用の皆様には、毎月一品のオリジナルレシピを同封しています。前菜、メイン、デザートと3か月で季節のコースが完成する企画です。レシピはイタリアンとフレンチをベースに、スペイン料理や和食の考え方も学んできた西麻布 ahill 料理長大井健司シェフにご提供いただいています。

■ 300年続く宇治の老舗の高級品質を採用

日本最古の茶の生産地の一つであり、高級茶の代名詞である「京都宇治」で江戸時代から続く老舗。江戸時代といえば、お殿様への献上など命を懸けた真剣な味の追及が窺い知れる。「美味さ、ありき」を掲げ、機械や数値ではなく、伝承技術で理想の味を追求する茶問屋・山政小山園様のお抹茶を当社は採用しています。お抹茶は100%自然由来の大変シンプルな食品であるがゆえ、栽培や原料茶葉の特徴まで熟知することが必要です。自社農園をもつ数少ない抹茶メーカーで、茶栽培から挽き上げまで一貫して行うことにより、品質の高い抹茶の製造に努めている会社様です。



茶問屋・山政小山園

[特徴]

1. 手摘み

茶葉の収穫には「手摘み」以外にも「機械による刈り取り」があります。美心LABで扱うお抹茶は京都・宇治で育てられた新芽だけを人の手で丁寧^{ていねい}に扱われた手摘み茶葉^{てんちや}が中心です。手摘みの碾茶^{てんちや}（覆下栽培した茶葉を採まずに乾燥した茶葉、石臼で挽くと抹茶になる原料葉）は味も良く最高級品です。



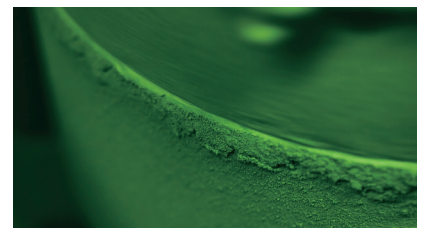
2. 選定・審査は五感を研ぎ澄まして

機械や数値に頼るのではなく、伝承技術をもって、五感を研ぎ澄まし、茶葉の色合いと香気、風味や手触りを確かめ、理想とする味を実現するため、原料茶葉の選定、調合作業を繰り返します。山政小山園ではこの大切な品質審査を社長自ら行っています。「美味しさ、ありき」の信条の現れです。



3. 石臼でじっくり

碾茶を抹茶にする際、機械で粉碎するものもありますが、美心LABでお取り扱いするお抹茶は石臼で丁寧に挽き上げられています。お抹茶の美しい色と風味を引き出すためには最適な速度があり、1時間に約50gしか精製することができません。石臼挽きのお抹茶が高級品と呼ばれる由縁です。



■ 日本に暮らす私たちが古くから好んできたお抹茶を暮らしの中で楽しむ

お抹茶を点てることは日本で育まれた美しい文化であり「健康的で」「美容にも良く」「心を整える」ことに加え「美味しい」という4つの魅力があります。お抹茶は紅茶やコーヒーよりも短時間で手軽に楽しんでごみも少なくサステイナブルな嗜好飲料です。栄養面からみても、ビタミン、ミネラルが豊富で、美肌、アンチエイジング、茶カテキンは免疫力向上、殺菌作用、抗ウイルス作用、テアニンはリラックス効果が期待できます。添加物もなく茶葉を100%摂取することから「飲む緑黄色野菜」ともいわれています。



「お抹茶時間」とは、茶道とは異なりその入り口よりももっと手前に、暮らしの中で美味しいお抹茶を楽しむことを指します。霞が関勤務や外資系企業など多忙な毎日とストレスの多い環境下でキャリアを積んできた河野美紀子がたどり着いた心を整える究極の方法です。

美心LABでは、暮らしの中で楽しむ「お抹茶時間」で心を穏やかにそして美しくすることをご提案。一人ひとりの心穏やかな時間を増やすことで平和な社会を作ることに貢献したいと考えています。

河野美紀子プロフィール



お抹茶時間プロデューサー。国内外の金融機関勤務を経て、国家公務員として中央省庁で国際業務に従事しながら、茶道のお稽古を継続。ビジネスや私たちの暮らしにも役立つ茶道の要素を現代のライフスタイルに寄り添った形でご提案したいとの思いから起業。暮らしの中で楽しむ「お抹茶時間」を通じて心を穏やかに、そして美しくする提案を行っている。日本の伝統工芸や老舗の匠たちひとりひとりと交渉の末に「旅する茶室」を完成させる。ビジネスと茶道の関係について20年以上取り組んできた経験に禅からの学びを絡めて、ストレスを手放し心を整えるオリジナルプログラムも開発。美心禅茶は大徳寺派香林院の金嶽和尚様にアドバイスを得ている。

会社概要

1. 商号 …………… 美心LAB株式会社 Bishin LAB Ltd.
2. 代表者 …………… 河野 美紀子 (コノ ミキコ)
3. 本社所在地 …… 東京都港区南青山5丁目4番51号-101
4. 創業 …………… 2019 (令和)1年11月11日
5. 資本金 …………… 800万円
6. Webサイトならびにオンラインショップ URL: <https://bishinlab.com>



■ 本件に関するお問合せ

美心LAB株式会社

担当: 河野 (コノ)

TEL: 090-1765-1234

E-mail: info@bishinlab.com