

MATCHA のサードウェーブをコンセプトにした  
ATELIER MATCHA が提案する「新しい茶懐石の楽しみ方」

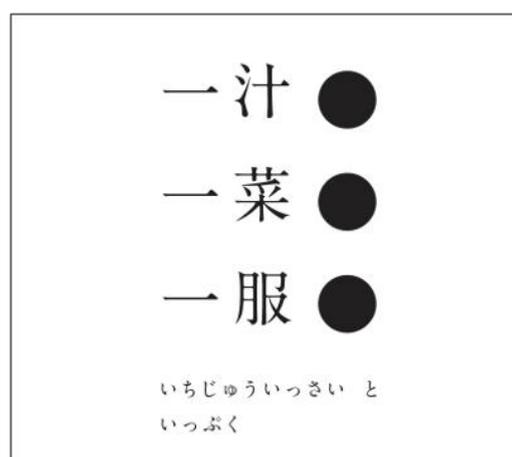
# はじめての茶懐石ワークショップ 「一汁一菜と一服」

2022年3月30日（水）18：30より開催

3月1日（火）より Peatix にて予約開始

予約サイト（Peatix）URL：<https://peatix.com/event/3181601>

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」をコンセプトに抹茶や茶の湯の楽しみ方を提案する ATELIER MATCHA（アトリエ マッチャ）は、「新しい茶懐石の楽しみ方」を提案すべく、茶懐石の原点である「一汁一菜」をお抹茶とともに楽しむワークショップ「一汁一菜と一服」を2022年3月30日（水）に開催いたします。



<「新しい茶懐石の楽しみ方」を提案するワークショップ>

>

## ■服装自由、本格茶懐石のエッセンスをわずか90分で体験

日本が世界に誇る茶の文化。抹茶を楽しむ「茶道」において、中心とも言える茶事や茶会は、全て最

初に茶懐石をいただくところから始まります。懐石をいただいた後、濃茶、薄茶と抹茶を堪能するのが正式な茶事です。その時間は4時間以上に及び、着物を着たり正座をしたり、初心者にとって参加するには勇気が必要な、敷居の高い場所になってしまっているのが現状です。

「MATCHAのサードウェーブ」をコンセプトに掲げ、茶の楽しみ方の可能性を追求し続けているATELIER MATCHAは、初心者の方でも気軽に参加でき、本格茶席のエッセンスをわずか90分で体験できるワークショップ「一汁一菜と一服」をスタートします。本ワークショップでは、服装は着物でなくても大丈夫で、椅子席での開催のため正座の心配も不要です。まずはヘルシーな夕食として本格的な懐石道具で茶懐石の最初に出される一汁一菜を味わい、そのあとは一座建立、ご参加の皆様とゆったり美味しいお抹茶と季節のお菓子をお楽しみいただきます。

### ■現代作家の個性的な器とともに楽しむ「一汁一菜」、茶道とアートのコラボレーション

「一汁一菜」とは、炊き立ての白いご飯にお椀（味噌汁やお吸い物）、向付と呼ばれるシンプルなおかずを漆塗のお盆に乗せてセットしたメニューです。炊き立てのご飯と汁椀の香り高い出汁を味わい、向付で季節を感じ、香の物（漬物）でお道具を清める。その一連の流れには五感で感じる茶の湯のエッセンスが詰まっています。また、ATELIER MATCHAならではの茶道とアートのコラボレーションとして、現代作家4名の作品が向付の器に登場。個性的な器たちでお楽しみいただけます。

伝統的な本格茶席のエッセンスを、自由で気軽な気持ちで体験いただける新感覚の茶懐石ワークショップ「一汁一菜と一服」。ぜひこの機会にご堪能ください。ご参加お待ちしております。

※今後も毎月1回ワークショップを開催の予定です。開催日時はATELIER MATCHAホームページ、Instagramで随時お知らせいたします。

#### <はじめての茶懐石ワークショップ「一汁一菜と一服」実施概要>

- ・日時：2022年3月30日（水）18:30-20:00（所要時間：90分）
- ・開催場所：ATELIER MATCHA  
東京都中央区日本橋人形町1-5-8（東京メトロ日比谷線/都営浅草線人形町駅A6出口徒歩1分）
- ・定員：10名
- ・参加費：4,400円
- ・主催：ATELIER MATCHA <https://ateliermatcha.com/>
- ・講師：長尾千登勢（茶名：宗勢）裏千家准教授、大嶋暁子

#### ・内容

- 1：ウェルカムドリンク：MATCHAショット、季節のお干菓子
- 2：一汁一菜懐石：飯、椀、季節の向付、香の物
- 3：抹茶一服：薄茶、季節の菓子（主菓子）  
※高山茶筌、電動茶筌、お好きな方で薄茶一服ご自服（自分で抹茶を点てる）
- 4：茶話会：お茶を飲みながら参加者同士で一座建立のひと時を楽しむ時間

- ・お申込み Peatix URL: <https://peatix.com/event/3181601>
- ・お問い合わせ：ATELIER MATCHA 広報事務局 担当：長尾  
(TEL：090-1999-8448/E-mail：[ateliermatchatokyo@gmail.com](mailto:ateliermatchatokyo@gmail.com))

## 講師紹介



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）  
裏千家准教授（茶名：宗勢）

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。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」（マグローヒル社）。

TZEN 株式会社 Web サイト：<https://www.tzen.jp/>

アートディレクター  
大嶋 暁子（おおしま あきこ）

多摩美術大学大学院グラフィックデザイン学科修了。  
株式会社電通では、大手企業の価値創造や広告キャンペーンほか、老舗織元のブランドコンサルティングや能のムービー制作など、伝統工芸のクリエイティブディレクションにも従事。

2015 年には、カンボジアの女性起業家と手工芸ブランドを立ち上げた（グッドデザイン賞 MEKONG DESIGN SELECTION 受賞プロジェクト）。

着付け講師の祖母、書家の母の影響で幼少期より和文化に親しみ、30 代で着物、40 代で茶道に目覚める。アーティストの友人たちがつくった道具で茶事を開催することが目標。Instagram では色彩論をベースにした着物コーディネーターや、茶の湯ライフを投稿中。

Instagram : aki\_colors



## コラボレーションアーティスト

本ワークショップでは、東京藝術大学陶芸科出身の女性アーティスト4名とコラボレーション。それぞれ茶道に親しみ、近年では茶道具の制作も積極的に行なっています。



**Kaoru**

横浜市出身、東京藝術大学大学院修了  
東京・千葉を拠点に作陶。

Instagram [kaoruri](#)



**松本芳実 Yoshimi Matsumoto**

東京藝術大学大学院陶芸専攻 修了  
埼玉県蓮田市に築窯

Instagram [yoshimi\\_matsumoto\\_official](#)



**越 克枝 katsue Koshi**

東京藝術大学大学院陶芸専攻 修了  
東京都上石神井の陶芸教室 はる陶房を主宰

Instagram [harutobo.2001](#)

**佐野はるか Haruka Sano**

東京藝術大学大学院陶芸専攻 修了  
茨城県取手市に築窯

Instagram [sano.haruka](#)



# 「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）

## ▶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 : 10:00~18:00 (L.O.17:45) / 火曜定休

電話番号 : 03-3667-7277

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

Instagram : ateliermatcha\_tokyo

## 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/>

