

## <ATELIER MATCHA×クリエイター>

MATCHAとクリエイティブな時間を楽しむ  
「夜のアトリエ」 はじまる！

**第一弾は「MATCHA&HERB NIGHT」7月22日（金）開催**

予約サイト（Peatix）URL : <http://ptix.at/sogTj3>

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）が展開する日本橋人形町の抹茶カフェATELIER MATCHA（アトリエマツチャ）は、フードやアート、テクノロジーなど、各界のクリエイターとコラボレーションすることで抹茶の新しい楽しみ方を提案する、夜のMATCHAイベントプロジェクト「夜のアトリエ」をこの7月よりスタートします。



フードやアート、テクノロジーなど各界のクリエイターとコラボすることで、  
抹茶の新しい楽しみ方を提案する夜のMATCHAイベント、その名も「夜のアトリエ」

夜のアトリエ



「夜のアトリエ」ロゴ

## ■第一弾は、摘みたてのフレッシュハーブを使った フードメニューとMATCHAカクテルを楽しむ「MATCHA×HERB NIGHT」



第1弾は「MATCHA & HERB NIGHT」

「夜のアトリエ」第一弾は、人気ハーブコンシェルジュ小早川愛さんとのコラボレーションによる「MATCHA & HERB NIGHT」を7月22日（金）に開催、摘みたてのフレッシュハーブを使ったフードメニューと、夏の夜にぴったりの爽やかなMATCHAカクテルの驚きのマリージュをお楽しみいただけます。また、シーフードやピラフ、様々な野菜と抹茶を組み合わせたスペシャルなおつまみ、オリジナルTAPASを5種ご用意。4種の特製抹茶ソースとお好みで組み合わせることで、今までにない新たな抹茶の世界をお楽しみいただけます。「夜のアトリエ」は7月より毎月開催予定。詳細はATELIER MATCHA ホームページ、Instagramでお知らせいたします。

Instagram : @ateliermatcha\_tokyo

### ■開催概要

「MATCHA & HERB NIGHT」ATELIER MATCHA×ハーブのコラボレーション

- ・開催日時：7月22日（金）19:00-21:00
- ・開催場所：ATELIER MATCHA（住所：中央区日本橋人形町1-5-8／TEL：03-3667-7277）
- ・会場アクセス：地下鉄「人形町駅」徒歩1分／地下鉄水天宮前駅徒歩5分
- ・内容：ハーブコンシェルジュ小早川愛さん監修の抹茶×ハーブのスペシャルTAPASとATELIER MATCHAの抹茶ドリンク&カクテルのマリージュをお楽しみいただけます。お席は基本スタンディングとさせていただきますが、カフェ席の用意がございます。※小早川愛さんとATELIER MATCHA代表長尾千登勢のトークセッションも予定（20時頃より）。

※新型コロナ対策のため、入場時の検温消毒、ならびにマスク着用にご協力をお願いいたします。

※新型コロナ対策のため、混雑時は当日チケットでの入場者数を制限させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

※フード・ドリンクの準備数の都合上、時間内でも販売終了の可能性がございます。ぜひ事前チケットをご利用ください。

### <プロフィール>

#### ハーブコンシェルジュ 小早川愛

ハーブの魅力や活用を伝えるハーブ専門家として活動。産経新聞連載をはじめ、TV「マツコの知らない世界」などマスコミ出演多数。食品メーカーや農業テック企業の顧問としてハーブを用いた事業にも多く関わる。

主婦の友社刊「わたしに効くハーブ大全」著者  
日本薬科大学「漢方アロマコース」ハーブ講師  
音声プラットフォーム「Voicy」パーソナリティー

Instagram : @ai\_kobayakawa



## ■メニュー紹介

<3品TAPAS + 1 DRINK> 3,000円 (税込)

- ・4種の抹茶 & ハーブマリァージュソースに野菜スティックやバゲットを添えて
- ・パクチー & 海老アボカドの生春巻き
- ・バジル鶏ハム



<5品TAPAS + 1 DRINK + SWEETS> 3,800円 (税込)

- ・4種の抹茶 & ハーブマリァージュソースに野菜スティックやバゲットを添えて
- ・パクチー & 海老アボカドの生春巻き
- ・キノコと砂肝のハーブ & スパイスアヒージョ
- ・バジル鶏ハム
- ・抹茶 & タイムの魚介ピラフ
- ・抹茶ローズマリーパウンドケーキ



— 抹茶 & ハーブのマリァージュソース4種 —

- ・抹茶 & デイルのクリームチーズディップ
- ・抹茶 & パクチーのアジアンボロネーゼ
- ・抹茶 & バジルMISOディップ
- ・抹茶 & ミントのエスニック風

— ドリンク2種 —

- ・抹茶とミントのモヒート (甘味なし抹茶 + ラム + 炭酸水)
- ・抹茶とミントのモクテル (甘味あり抹茶 + 炭酸水)



## ■チケット情報

お得な前売りチケット 7/8 (金) よりPeatixにて発売 (限定20名)

- ①3品TAPAS + 1 DRINK 3,000円 (税込)
- ②5品TAPAS + 1 DRINK + SWEETS 3,800円 (税込)
- ※追加ワンドリンク  
アルコールドリンク 700円 (税込) / ノンアルコールドリンク 500円 (税込)

当日チケット

・3品TAPAS + 1 DRINK 当日ATELIER MATCHAで購入可能

- ・チャージ500円 ワンドリンク制
- ・アルコールドリンク 900円 (税込)
- ・ソフトドリンク 700円 (税込)
- ・3品TAPASバー 2,000円 (税込)

※コロナ対策のため、来場者多数の場合は入場制限させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

# 「ATELIER MATCHA」について



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。

## ▶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。ごく一部の人々のために、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/>

# 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） 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  
ロウヒル社）。

TZEN株式会社Webサイト：<https://www.tzen.jp/>

## ATELIER MATCHAのさまざまな取り組み

「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、お茶をもっと気軽に、身近感じていただけるさまざまなプロジェクトを行っています。



DX時代の新しい茶会の楽しみ方」を提案すべく、富士通株式会社「Izuminaチーム」、株式会社電通のクリエイティブチームとのコラボレーションによるインタラクティブ茶会体験「CYBER CHAKAI（サイバー茶会）」を今年1月に富士通記念ライブラリーにて開催（写真左）。参加チケット発売が5日間で完売という人気ぶりに、伝統文化×DXへの関心の高さと期待感を感じさせる、革新的な茶会イベントに。「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」を今年3月と5月にアトリエマッチャ店舗にて開催（写真右）。