

<ATELIER MATCHA×クリエイター>

MATCHAとクリエイティブな時間を楽しむ アトリエマッチャの新しいプロジェクト 「夜のアトリエ」イベントレポート

第一弾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」を開催

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（アトリエマッチャ）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、その第一弾となる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）に開催いたしました。



<ハーブと抹茶の新鮮なコラボレーションを楽しめる料理を堪能>

■ **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」を開催。**



ハーブの魅力や活用を伝えるハーブ専門家として活動する小早川さんはなんと4児の母。小早川さんがハーブと出会いハーブに夢中になっていった過程のお話に参加者も熱心に耳を傾けていました。▶

「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アージュをお楽しみいただくべく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種ご用意し、ハーブと抹茶づくしのお料理とドリンクをご堪能いただきました。

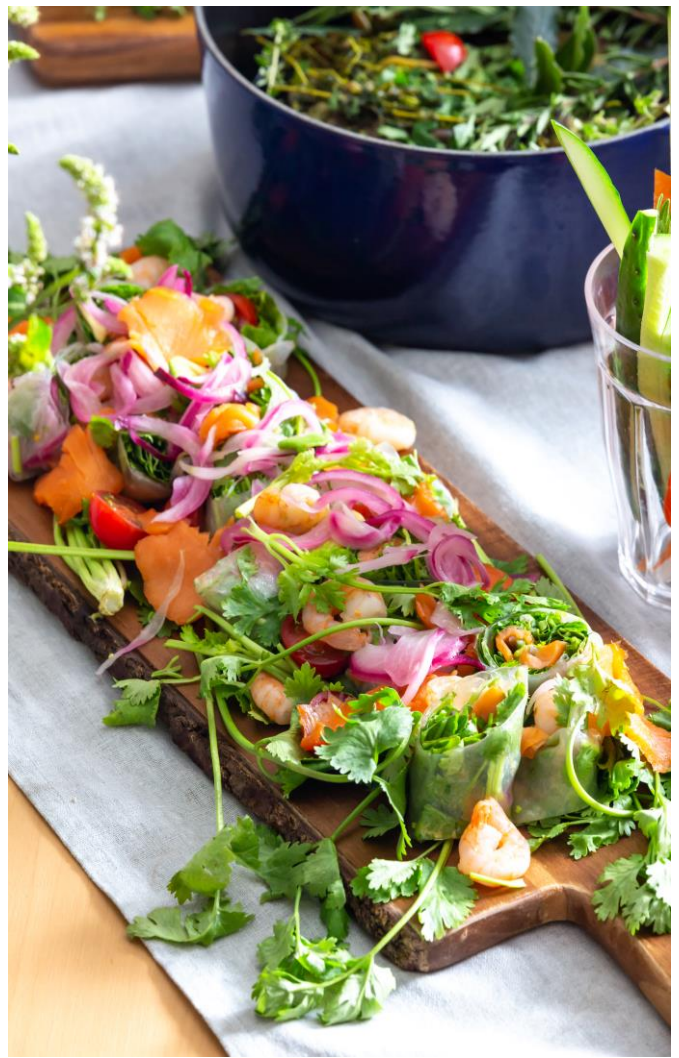


▲カラフルで鮮やかな色彩のハーブ料理の数々に思わず参加者の皆様から歓声が。普段なかなか見る機会のない大量のハーブによって会場全体がハーブの優しい香りに包まれていました。▶



会の様子





■メニュー紹介

<3品TAPAS+ 1 DRINK> 3,000円 (税込)

- ・4種の抹茶&ハーブマリア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&ハーブマリア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&ハーブのマリアージュソース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)



主催者コメント

「高級抹茶とハーブを使ったお料理は非常に健康的で味わいがぐっと深く豊かになることを実感しました。伝統的な和素材とのコラボやレシピ開発にも今後取り組んでいきたいです。」

ハーブコンシェルジュ
小早川 愛



「第一回の「夜のアトリエ」は、フレッシュハーブと抹茶のコラボレーションがお客様に大好評で大変うれしく思います。今後とも「夜のアトリエ」では、様々なジャンルのプロフェッショナルとのコラボレーションで新しい抹茶の魅力を発信していきます。」

アトリエマッチャオーナー
長尾 千登勢



「夜のアトリエ」は今後も週末の夜に不定期開催予定です。
今後のラインナップは、クラフトビール、日本酒、チョコレート、ヨガなど、多彩なコラボレーションを予定しています。詳細は ATELIER MATCHA Instagram、ホームページでお知らせしていきます。今後とも「夜のアトリエ」にご期待ください。

Instagram : @ateliermatcha_tokyo

Webサイト : <https://ateliermatcha.com/>

夜のアトリエ



「夜のアトリエ」ロゴ

■開催概要

「MATCHA&HERB NIGHT」ATELIER MATCHA×ハーブのコラボレーション 開催概要（開催終了）

- ・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&カクテルのマリアージュをお楽しみいただきました。会では、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行いました。

<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



「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）。