

## MATCHA のサードウェーブを銀座から世界へ — Hello Ginza, Hello Matcha —

京都宇治の上質なプレミアム抹茶をもっと気軽に、もっとクリエイティブに  
新世代の MATCHA 体験を世界へ発信

### ATELIER MATCHA 11月15日(水)より 銀座移転リニューアルオープン & 世界展開本格始動スタート

Web サイト：<https://ateliermatcha.com/>



<写真左より：「MATCHA アップルパイシェイク」「Ginza MATCHA Afternoon Tea」「MATCHA キャラメルモンブラン」>

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）が展開するプレミアム抹茶をカジュアルに楽しめる抹茶カフェ「ATELIER MATCHA（アトリエマッチャ）」は、2023年11月15日（水）より銀座に移転、リニューアルオープンします。

#### MATCHA のサードウェーブを銀座から世界へ発信

ATELIER MATCHA は、2年前の2021年夏、「日本で育まれた抹茶本来の美味しさと文化を楽しむ抹茶体験を提供したい」というコンセプトをもとに日本橋人形町に誕生。そしてこの秋、「MATCHA のサードウェーブを世界へ」をミッションとして掲げ、京都宇治の上質なプレミアム抹茶をもっと気軽に、もっとクリエイティブに楽しむ新世代の MATCHA 体験を世界中に届けていくために、国内から多くの方々が「美味しさ」と「上質」を求めて集まり、海外からの観光客の多くが訪れる街・銀座に移転する運びとなりました。

今も昔も変わらずに、品格と求心力を持ち続け、かつアップデートし続けるこの街から世界へ向けて、

MATCHA の魅力を発信しつづけてまいります。また、2024 年からアジアでの海外フランチャイズ展開も予定しています。

ATELIER MATCHA の新たな第一歩にぜひご期待ください。

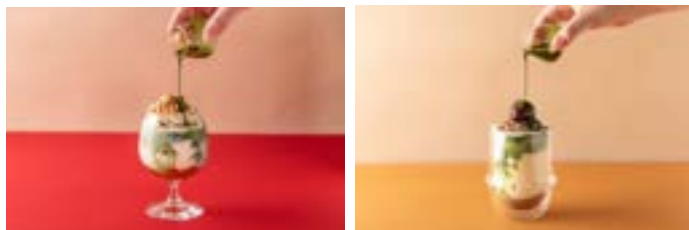
### 銀座移転記念メニューから秋冬新作も登場



「Ginza MATCHA アフタヌーンティー」

上質な大人の街銀座への移転を記念して、ATELIER MATCHA 初となるアフタヌーンティーを新たにスタートいたします。銀座の街に内包される和と洋の2つの魅力を MATCHA で表現。本格的な「Ginza MATCHA アフタヌーンティー」にご期待ください。

また、毎シーズン人気のごちそう MATCHA ドリンクも、「MATCHA アップルパイシェイク」と「MATCHA キャラメルモンブラン」が秋冬の新メニューとしてラインナップ。秋の味覚を口いっぱい堪能いただけます。



写真左から「MATCHA アップルパイシェイク」と「MATCHA キャラメルモンブラン」



写真左から「MATCHA 天王山生大福」と「パンプキンタルト焦がしキャラメル」

新作スイーツにはデザートプレートの中からリクエストが多かった「MATCHA 天王山生大福」が登場。柔らかなお餅と濃厚でクリーミーな MATCHA クリームの味わいは絶品です。さらに秋冬限定で、濃厚 MATCHA に負けない焦がしキャラメルのビターな味わいがクセになる「パンプキンタルト焦がしキャラメル」や、人気メニューで復活を望むリクエストの声が多かった「MATCHA フルーツフォンデュ」も復活します。

### お茶漬けとトーストセット、その日の気分次第で選べるモーニングも充実

フードメニューも充実しています。新たに朝8時からのモーニングを開始し、和のお茶漬けセットと洋のトーストセットの2種類のモーニングをご用意。その日の気分に合わせて和洋の朝食をお選びいただけます。また、人形町で人気の「ごちそうおにぎりランチ」や「すだちにゅうめん」も引き続きお楽しみいただけます。食欲の秋、さらにパワーアップした ATELIER MATCHA の秋の味覚をお楽しみください。



写真左から「抹茶あんバタートースト」と「すだちにゅうめん」

## 店舗概要

名称 : 「ATELIER MATCHA (アトリエ マッチャ)」  
オープン日 : 2023年11月15日(水) 8:00~  
住所 : 中央区銀座8丁目18-4 東銀座ビル1階  
営業時間 : 8:00~18:00 (L.O.17:45)  
定休日 : 毎週火曜日  
電話番号 : 03-5801-5991  
ウェブサイト : <https://ateliermatcha.com/>

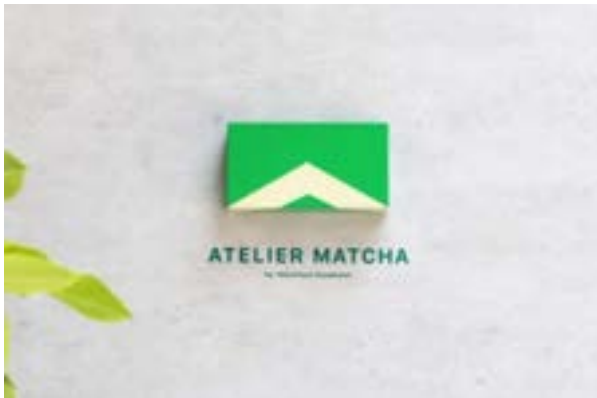
アクセス : 東京メトロ日比谷線 / 東銀座駅 徒歩約4分  
都営浅草線 / 東銀座駅 徒歩約4分  
都営大江戸線 / 築地市場駅 徒歩約2分  
東京メトロ銀座線 / 新橋駅 徒歩約6分  
JR 山手線 / 新橋駅 徒歩約6分

販売商品 : ドリンク 18点、スイーツ 8点。※ドリンク・スイーツともにイートイン、テイクアウト可  
(ドリンク、スイーツともに季節ごとに変更あり)

座席数 : 28席 ※全席禁煙

その他 : Wi-fi 完備

### <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」という思いから誕生した「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。

### 京都宇治・山政小山園の抹茶



ATELIER MATCHA では、京都宇治の老舗製茶問屋「山政小山園」の抹茶を使用しています。「山政小山園」は、江戸初期より自園を持ち、茶の栽培から挽上げまで一貫した抹茶の製造を行う、創業160年の製茶問屋です。優良品種の選抜や、茶道各流派お家元に18の茶銘(お家元ごとにブレンドする銘柄)を賜り、全国1000を超える茶小売店や茶道具店をはじめ、百貨店、国内外商社、ホテルや旅館、老舗料亭などに、抹茶や玉露・煎茶を中心とした上級茶の製造卸を行っています。

Web サイト : <https://www.yamamasa-koyamaen.co.jp/>

## メニュー概要

### 銀座移転記念メニュー



#### <予約限定>

銀座移転オープン記念メニュー  
「Ginza MATCHA アフタヌーンティー」

価格：6,300 円（税込）

銀座の街に内包される和と洋の2つの MATCHA の魅力が楽しめる本格的なアフタヌーンティー（全 13 品）。

MATCHA づくしのスイーツやフードを贅沢に味わえる優雅なひとときをご堪能いただけるメニューで、ご予約のみのご提供となります。

※薄茶「小倉山」とお好きなドリンク 1 点付  
（ごちそうドリンクを除く）



1 段目 季節のデザート  
MATCHA 「天王山」生大福  
MATCHA クラシックショコラ  
MATCHA ミルクプリン  
イチゴタルト



2 段目 オリジナル MATCHA デザート  
MATCHA ガトー  
ほうじ茶ガトー  
トシヨロイツカ至高の MATCHA テリーヌ



3 段目 セイボリー（フード）季節により変更  
ほうれん草のキッシュ  
サーモンカナッペ  
豚肉のポルケッタ  
カプレーゼピンチョス



オンザプレート  
バタースコーン 2 種のクロテッドクリーム（MATCHA、プレーン）  
季節のジャム  
季節の生菓子

## 秋冬の新作メニュー

### ■ ごちそう MATCHA ドリンク

「MATCHA アップルパイシェイク」

価格：890 円（税込）

香り豊かなアップルパイをそのまま逆さまにしてドリンクにしたようなユニークなメニュー。

一番下にはこっくり甘いアップルソース、センターはバニラシェイク、トップにサクサクのパイ生地と香ばしいアーモンドをトッピング。最後にシナモン、クローブ、ナツメグを合わせたようなオールスパイスを加えて仕上げます。（スパイス抜きも可）MATCHA とアップルパイの驚きのマリアージュをご堪能ください。



「MATCHA キャラメルモンブラン」

価格：890 円（税込）

濃厚なモンブランを MATCHA ドリンクにした贅沢なごちそうドリンク。

一番下にモンブランクリーム、センターにキャラメルシェイク、トップに絞ったモンブランクリームと丸ごとの栗と粉砂糖をトッピング。本格モンブランのkokoro深い甘さとほろ苦い MATCHA のペアリングをお楽しみいただけます。モンブランクリームとキャラメルシェイク、MATCHA の贅沢な味わいが堪能できる大満足の一品。

### ■ MATCHA スイーツ

「MATCHA 天王山生大福」

価格 550 円（税込）



しっとりとした柔らかなお餅の中に、茶道用抹茶「天王山」をフレッシュなまま生クリームに閉じ込みました。まるで濃茶を飲んだようなプレミアム MATCHA の濃厚な香りとうまみを感じる贅沢な生大福です。（テイクアウト可）

「パンプキンタルト焦がしキャラメル」

価格：850 円（税込）

濃厚な MATCHA ドリンクに負けない焦がしキャラメルの味わいがクセになるパンプキンタルト。こっくり甘いパンプキンタルトの上に香り豊かなカスタードクリーム、その上にキャラメリゼしたパリパリのキャラメルの食感がお楽しみいただけます。やさしいパンプキンの味わいとしっかり焦がしたキャラメルのビターな味わいのハーモニーが生み出す大人のパンプキンタルトです。



## ▶外観・内装

外観は人形町でも人気だった縁側風テラス席を再現。内装はグレーと白を基調にし、木製の家具や窓枠、棚を配置。シンプル・スタイリッシュで和モダンな空間を表現しています。



## 「ATELIER MATCHA」プロデューサー・プランナーについて

▶ATELIERMATCHA 代表／TZEN 株式会社 代表取締役  
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。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。

TZEN 株式会社：<https://www.tzen.jp/>



▶ATELIER MATCHA プランナー  
株式会社山政小山園取締役 小山 雅由（こやま まさよし）



1980年、京都府宇治市生まれ。株式会社山政小山園取締役。製茶問屋である山政小山園の経営に携わる父と華道家元の母方家系に生まれる。大学院卒業後、営業やマーケティングプランナーを経験し、ブランドコンサルティング会社に転職。その後、家業を継いで以降はマーケティングの責任者として、ブランドデザインや商品企画、プロモーションを手掛ける。「美味さ、ありき。」を信条に、賞味品質の高い日本茶、特に抹茶の楽しみ方をさまざまな国や世代に伝えるための活動を続けている。また、一級建築士の資格を持ち、文化・芸術への関心も強い。2019年から辻製菓専門学校非常勤講師を務める（写真は同校授業風景より）。

株式会社山政小山園 Web サイト：<https://www.yamamasa-koyamaen.co.jp/>

2021年、「京都・宇治山政小山園おうちでかんたんごちそう抹茶ドリンク」山政小山園（著）を刊行。「見た目だけでなく味も良い抹茶ドリンクがあったらいいのに」「抹茶を使ったお菓子作りはむずかしそう…」そんな人のために簡単に美味しく、満足感のある“ごちそう”抹茶ドリンクを提案。