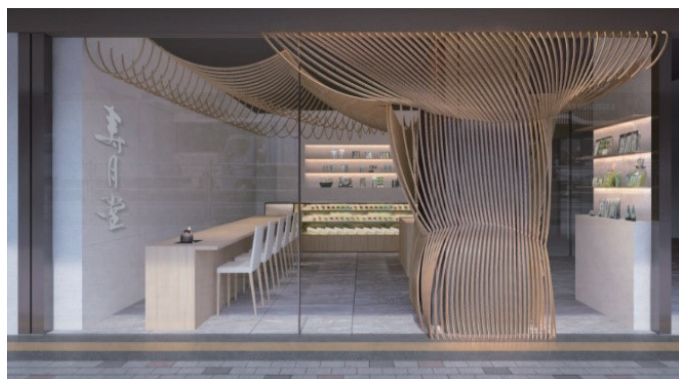




## 食の街 築地に日本茶の世界を体感できる

### 日本茶喫茶・茶葉の店「寿月堂 築地本店」をリニューアルオープン

フランス パリ店、銀座 歌舞伎座店に続き、建築家 隈研吾氏による竹の空間が築地に現れます。



晴海通り側から見る外観イメージ



内観イメージ

創業 1854 年の海苔の老舗、株式会社 丸山海苔店（所在地：東京都中央区）は、日本茶喫茶・茶葉の店 寿月堂 築地本店を 4 月 8 日（金）にリニューアルオープンいたします。デザインは国立競技場を設計した建築家 隈研吾氏。竹に覆われたおおらかな雰囲気のお店で、ショッピング、喫茶、ワークショップをお楽しみいただけます。

## 茶禪の世界を体感する



パリ店



パリ店地下 茶禪ギャラリー



銀座 歌舞伎座店

安政元年創業の丸山海苔店が日本茶の美しさを世界に伝えるために始めた寿月堂は、香り高いオリジナルブレンドのお茶を幅広く取り揃える日本茶専門店です。茶の湯と禪の本質は同一であるという「茶禪一味」をコンセプトに、築地本店のデザインは世界的に著名な建築家 隈研吾氏。フランス パリ店、銀座 歌舞伎座店に続いて茶禪の精神が具現化され、曲線状の竹が広がる空間でお茶の心を体感できます。

お問い合わせ先  
株式会社 丸山海苔店  
〒104-0044 東京都中央区明石町 1-23  
tel:03-3541-2687  
fax:03-3541-0303  
www.maruyamanori.com





## 店舗デザインコンセプト

「竹の野点傘にインスパイアされて茶禅の精神を空間化した。千利休に原点があるとされている野点は、作法よりもゲストをもてなす心を一番としており、現代に茶禅の精神を息づかせ続ける寿月堂の柔軟なふるまいと共鳴している。われわれは寿月堂のパリ店、歌舞伎座店と竹を使ってデザインしたが、3店舗目となる築地 本店は野点に現れる開放性や清々しさを併せつつ自由な空間を作りたいと考えた。しなやかに曲がる特性を活かした竹の傘は掌のように広がってゲストをおおらかに包み込み、築地の賑わいにそっと忍び込む。歩道から扉を設けずにつながる店舗は野点傘の下の茶会のように人々を惹きつけ、やすらぎを与えるだろう。」（建築家 隈研吾）



## パリ、ポートランドから日本茶の心を発信しています



パリ 老舗百貨店  
ギャラリー・ラファイエット

パリ 5 つ星ホテル  
Four Seasons Hotel George V

パリ店地下 茶禅ギャラリー  
お茶アトリエの様子

2008年のオープン以来、日本茶とともに日本の文化を伝えてきた活動が認められ、「ルイ・ヴィトンシティガイド」や「FIGARO」など200誌を超えるメディアで紹介された寿月堂パリ店。商品の品質も認められ、ミシュラン星付きレストラン、5つ星ホテル、カフェをはじめ数多くの食のプロにもご愛顧いただいております。

また、プロとのコラボレーションも数多く展開。女性初の3つ星シェフ、アンヌソフィーピックとの日本茶をベースにしたハーブティーやチョコレートブランドのヴァローナ社と共同開発した抹茶チョコレートはフランスで好評をいただいております。

寿月堂はフランスを起点として、イギリス、スイス、ドイツ、ベルギーなどのヨーロッパ諸国に「日本茶の世界」を広げています。

お問い合わせ先  
株式会社 丸山海苔店  
〒104-0044 東京都中央区明石町 1-23  
tel:03-3541-2687  
fax:03-3541-0303  
[www.maruyamanori.com](http://www.maruyamanori.com)





ポートランドジャパニーズガーデン&ガーデンオリジナル商品

2017年には、アメリカ オレゴン州ポートランドに会社を設立し、北米の展開を開始しました。隈研吾氏によるポートランドの日本庭園リニューアルプロジェクトにも参画。日本茶カフェのプロデュース、ギフト開発、アメリカ人スタッフへの日本茶研修も行っています。日本茶の輪を世界に広げる寿月堂の活動は続きます。

## 商品紹介



**特撰 百年の春 (100g)** 2160円(税込)

早摘みの新芽から出る甘露水のようなまったりとした味です。「サエミドリ」種を主体とした上質な茶葉をブレンドしているため、ふくよかな香気と鮮やかな緑の水色が特徴。春の息吹を感じるとおいしさです。

**百年の春 (100g)** 1630円(税込)

日差しがやわらかな時期に摘み取った新芽を使用し、渋みが少なく甘みと旨みが豊富な味わいに仕上げました。口のなかでじわっと広がるまるやかな甘みをご堪能いただけます。

**MATCHA DUO (有機抹茶・柚子抹茶)** 690円(税込)

お湯やお水を注ぐだけで、2つの味が楽しめるスティックタイプの簡単抹茶です。飲み物だけでなく、ヨーグルトやグラノーラにふりかけるなど様々な用途にお使いいただけます。



お問い合わせ先  
**株式会社 丸山海苔店**  
〒104-0044 東京都中央区明石町 1-23  
tel:03-3541-2687  
fax:03-3541-0303  
[www.maruyamanori.com](http://www.maruyamanori.com)





### キャラドウ 抹茶ショコラ9枚入(箱入) 1100円(税込)

フランスのチョコレートの老舗ヴァローナ社とのコラボ商品です。有機抹茶の優しい味わいと上質なカカオの味わいが口の中で広がります。食べやすいキャラ(四角)型の一口サイズのショコラです。

### 濃厚抹茶モンブランセット

1585円(税込)

寿月堂の高級抹茶をふんだんに使用した濃厚抹茶モンブランは、多くのメディアでも話題の銀座 歌舞伎座店人気No.1スイーツです。抹茶のほろ苦さと、和栗のペーストを使用したクリームが調和した濃厚な味わいです。



## 店舗概要

店舗名	: 築地本店
オープン予定日	: 2022年4月8日(金)
住所	: 〒104-0045 東京都中央区築地4丁目7番5号 : 築地共栄会ビル1F
TEL	: 03-3547-4747
WEB	: <a href="https://www.maruyamanori.com/">https://www.maruyamanori.com/</a>
営業時間	: 店舗 9:00 ~ 17:30 10:00 ~ 15:00 (日・祝) : 喫茶 9:30 ~ 17:30 (通常営業日) (ラストオーダー 16:00) : ※喫茶は日・祝休業
運営	: 株式会社丸山海苔店
ショップデザイン	: 隈研吾建築都市設計事務所

お問い合わせ先  
株式会社 丸山海苔店  
〒104-0044 東京都中央区明石町1-23  
tel:03-3541-2687  
fax:03-3541-0303  
[www.maruyamanori.com](http://www.maruyamanori.com)

