



寿月堂 銀座 歌舞伎座店情報

喫茶 新メニュー・貸切プラン 登場！

日本茶喫茶・茶葉の店 寿月堂 銀座歌舞伎座店は、おかげさまで連日大勢のお客様にご来店いただいております。

今秋からは新メニューがスタートしました。三種類の海苔の食べ比べが楽しめる「海苔屋のおにぎりセット」や、濃厚な抹茶ソース、モチモチ食感が味わえる「濃厚抹茶フレンチトースト」など、専門店ならではの素材を活かした料理を堪能していただけます。ライトアップされた庭園を眺めながらの貸切パーティープランもご用意。カウンターで点てる簡単なお茶会など、大小様々なパーティに対応いたします。



写真左上：「海苔屋のおにぎりセット」
写真左下：「濃厚 抹茶フレンチトースト」



写真右上：屋上庭園に面した喫茶席
写真右下：「築地 雛ちらしセット」

和の世界を味わう 体験イベント開始！ 日本茶体感コース・各種イベント（別紙参照）



寿月堂は、1854年創業の丸山海苔店が日本文化の美しさと茶の心を世界に伝えるために始めた「日本茶専門店」です。築地本店、パリ店に続き、銀座歌舞伎座店でも、日本茶の様々な味わいの違いを楽しむ「日本茶体感コース」、和菓子や工芸品の手作りワークショップなど、日本文化の発信イベントを開催してまいります。



資料に関するお問い合わせ、写真等ご希望の方は、下記までご連絡ください。

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





寿月堂 Tokyo/Paris

寿月堂は、1854年創業の海苔の老舗・丸山海苔店が、日本文化の美しさと茶の心を世界に伝えるために始めたお茶ブランドです。日本の「茶の文化」の基礎である「茶の湯」を大成した千利休は、茶道の心と禅の極意は一致するという「茶禅一味」という考えに共鳴し、禅の精神を茶道に取り入れていました。寿月堂は、その「茶禅一味」を基本コンセプトとし、日本茶専門店として、高品質で幅広い品揃えのお茶を通じて、お客様に心豊かな安らぎの時間を提供しております。



パリで展開 隈研吾氏が手がける和の世界



寿月堂パリ店は、ヨーロッパの芸術の中心地パリにおいて、お茶を通じて茶禅の精神や日本文化をお客様に体感して頂き、「五感を研ぎ澄ます喜びの時間」を提供しております。天井から無数の細竹が下がる店舗デザインは、建築家 隈研吾氏によるもの。檜のカウンターには茶釜が置かれ、パリの本格的な日本茶専門店としてフランスのお客様に日本茶を厳選した器とお菓子で楽しんでいただいております。



隈 研吾 (建築家)

1954年生。東京大学建築学科大学院修了。隈研吾建築都市設計事務所主宰。建築作品「サントリー美術館」「歌舞伎座(2013年完成予定)」他

写真左上：竹林をイメージした店内

左下：地下1階 お茶室兼ギャラリー「茶禅」

右下：パリ サンジェルマンデプレ地区の寿月堂パリ店外観

日本茶を通して和の文化発信

高品質な日本茶葉、抹茶はパリの食のプロにも認められ、五つ星ホテル「ジョルジュサンク」をはじめ「ジョエル・ロブション」といった高級レストランでご利用いただいております。また、パリ店地下のお茶室兼ギャラリー「茶禅」ではお茶会を開催、チョコレートの祭典「サロン・ド・ショコラ」ではお茶のデモンストラクションを行うなど、日本文化を発信しております。東日本大震災以降は、フランス各地で開催される復興支援チャリティイベントにも参加。女優であり歌手のジューン・パーキンさんの呼びかけにより開催されたチャリティイベントにも協力をいたしました。

寿月堂パリ店の活動は、世界中のメディアからも注目され、フランスの日報「FIGARO」、夕刊紙「Le Monde」、雑誌「ELLE」をはじめとしたフランスメディアの他、アメリカ日報「NEW YORK TIMES」においても紹介され、話題を呼んでおります。



写真上：パリ「サロンドショコラ」講演

下：仏紙「Le Monde」掲載記事

株式会社 丸山海苔店

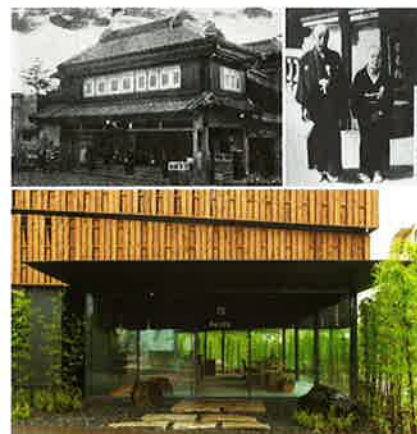
〒104-0044 東京都中央区明石町1-23 Tel:03-3541-2687 Fax:03-3541-0303
www.maruyamanori.com



創業160周年 プロ御用達の品質

老舗は常に新しい

丸山海苔店はプロ御用達の老舗海苔問屋です。
安政元年、日本橋で創業以来160年の伝統を有し、全国約3,000店の高級寿司店や日本料理店からご指名を受け、プロ御用達の品質・品揃えを誇ります。また、築地本店をはじめ、計11の店舗、ならびにダイレクトメール・インターネットでの販売により、一般のお客様にもご好評頂いております。創業者、初代 彦兵衛は、海苔のおいしさを追求し、運搬や保存に便利なブリキ缶を考案するなど、常に革新する挑戦者でした。その革新的な精神は160年たった今も受け継がれ、寿月堂パリ店をオープン。2012年には、つくば工場店をリニューアルオープンし、野点スペースでのお茶会イベントや伝統工芸品の販売を行い、日本文化の発信を行っております。



写真上：創業当時の丸山海苔店、二代目津島儀助と妻かつ 下：つくば工場店

農林水産大臣賞 三度の受賞

丸山海苔店のこだわり



丸山海苔店では全国主要漁場における入札権を持ち、ベテランの職人が最上の海苔を直接仕入れてあります。仕入れ・製造・企画・販売までを自前で行う事で、品質の管理を徹底。また他社では通常9ヶ月～12ヶ月ほどの賞味期間に対し、自主的に6ヶ月の賞味期間を設け、海苔の鮮度への追求を行っています。一流の寿司職人をはじめ、お客様からの多種多様なご要望やスピード納品にお応えする為、製品の作り置きを一切行わず、注文が入ってから製造を行っております。さらに自動化に頼らず、「火入れ」、「焼き」工程に時間をかけ、職人の感覚を大切に商品作りを大切にしています。このような品質管理、鮮度管理のこだわりが認められ、2010年三度目の農林水産大臣賞を受賞いたしました。

ミシュランガイド2013 三ツ星寿司店御用達

名店に選ばれ続ける海苔



レストランガイド『ミシュラン東京2013』では、三ツ星寿司店「鮎 さいとう」「鮎 水谷」をはじめ、星獲得店舗の約7割が当店のお得意様でした。丸山海苔店では、プロの職人たちがこだわる産地や焼き方、色艶や歯切れの良さなど、数々のご要望に応え続け、多くのプロにご愛用いただいております。

また、ミシュランの本場フランスにあるフレンチ「LeCinq (ル・サンク)」や、モナコにあるジョエル・ロブション氏の和食店「YOSHI (ヨシ)」など、海外の星付きレストランでもご愛用いただいております。

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



MARUYAMA NORI Co., Ltd.
Since 1854 Tokyo-JAPAN