

Press Release

冬  
夏

新たなお茶に出会う。  
TEA Inspirations

Vol. 02 吉富寿し  
(寿司・博多)



会場：冬夏 (tearoom toka) /京都市 会期：2023年3月12日(日)、13日(月)



2015年の開業以来、オーガニックの煎茶にフォーカスするティールーム「冬夏」（京都市上京区信富町）が、ジャンルを超えて、斬新なアイデアに挑むシェフをお迎えし、「お茶を味わうための料理、料理を味わうためのお茶」を提供する全く新しい茶会席- 『TEA Inspirations』。

昨年秋にVol. 01 としてお迎えしたモダンネパール「ADI」に続き、第二回目となる今回は、博多を代表する寿司店「吉富寿し」の渡辺智子氏をお迎えします。

博多の寿司界に大きな影響を与えた吉富の味は、高級とは一線を画します。九州の大らかで洒脱なスタイルは、とびきりユニークで、ステロタイプな寿司屋のイメージにやわらかな衝撃を与え続けました。先代の引退に合わせ、NYから帰国した弟子の渡辺智子氏が吉富のつけ場に立ったとき、常識を越えていく姿勢はこれからも変わらずに続くことをしなやかに示しました。

吉富の寿しは一貫ごとに違う調え。冬の玄界灘から揚がる魚を丁寧に仕込み、ツケ、煮切り、炙りや塩など、心にくい展開は吉富ならではのスタイルに、清涼感と強さが加わった智子さんの寿し。今回の『TEA Inspirations』では、「お茶に酔う」をテーマにセレクトしたシングルオリジンのお茶とともに楽しみいただきます。

昨年、最高級ノンアルコールヴィバレッジとして冬夏がオリジナルで開発したブリューティー「冬夏青青」を中心に、数年寝かせて茶味に深みを与えたヴィンテージティー、そして夏を越して熟成感の増した煎茶「めいりよく」など、茶器や飲み方にも注目していただきながら、食中茶の奥深さをお伝えします。

寿しと日本茶で酔う、特別な体験をぜひご賞味ください。

## 開催概要

会 期：2023年3月12日(日)、3月13日(月)の2日間

時 間：①12:00 (3月13日のみ) ②16:00- ③19:00- \*各回6名様限定

料 理：吉富寿し

ドリンク：冬夏

テ ー マ：「お茶に酔う」

料 金：15,000円(税込) 料理、ティーペアリングを含む。\*別途料金にてアルコール類もご用意いたします。

予 約：2月4日(土) 11:00開始

公式HPの予約フォーム [https://select-type.com/rsv/?id=La82uQJ6iiw&c\\_id=255381](https://select-type.com/rsv/?id=La82uQJ6iiw&c_id=255381)

またはお電話 (075-254-7533) にて。

会 場：冬夏 京都市上京区信富町298

電 話：075-254-7533

Instagram：[https://www.instagram.com/tearoom\\_toka/](https://www.instagram.com/tearoom_toka/)

ウェブサイト：<https://tokaseisei.com>

## 吉富寿し(よしとみすし)

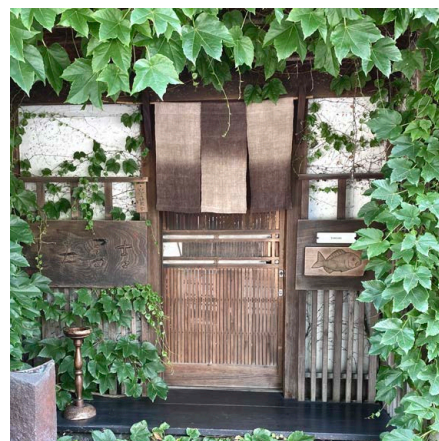
創業1979年、店は福岡にある。街の喧騒をはなれた魚市場のそば、つたのからまる、ひなびた店構え。ネタは地の魚。仕事は江戸前。握りはおまかせ。さりげなくて、どこにもない、二代目大将・渡辺智子の手から生まれる、おすしの時間。

HP <https://yoshitomi-sushi.com/>

## 渡辺智子(Tomoko WATANABE)

医療関連会社に10年以上勤務。ある時、以前より関心のあった「食」に関わる仕事への転職を決意。

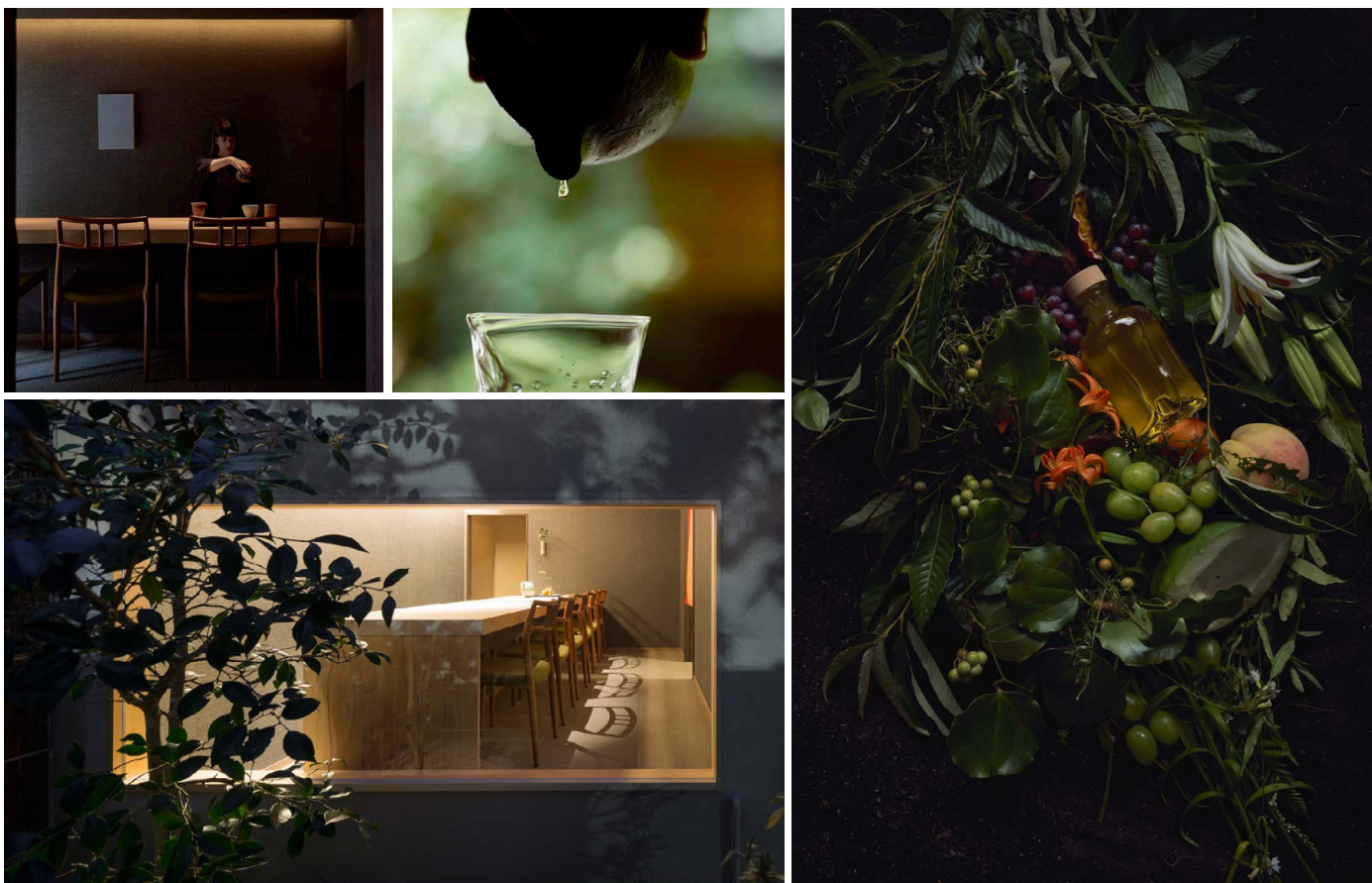
2013年より吉富寿しにて約6年間修行。2018年にニューヨーク・ブルックリンの「Marlows&sons」でのポップアップ開催を転機として、2019年渡米。「Marlows&sons」に入社。2021年帰国後、吉富寿し二代目大将に就任。



冬夏（日本語表記 とうか） | tearoom toka（英文表記）

築100年余りの日本家屋にわずか6席。オーガニックの煎茶にフォーカスするティールーム「冬夏」は、京都でも名水と知られる水脈の真上に位置しており、敷地内から湧き出る汲みたての地下水をつかって、一客ずつ丁寧にお淹れしています。産地や製法の違い、品種や収穫年にいたるまで、独自のプロフィールを元に、常に茶味の個性を最大限に引き出す淹れ方を探求しています。煎を重ねていく面白さ、移ろいゆくアロマを追いかけながら、全く新しい日本茶との出会いを感じていただけることでしょうか。また、ジャンルを問わず新しい時代を耕すクリエイターとのコラボレーションを通じて、日本茶の魅力を発信していきます。

暮らしに仕える用の具、工芸、そしてアートの領域を行き来しながら、国内外の手仕事を紹介するギャラリー「日日」に隣接しています。



プレスお問合せ窓口：HOW INC.  
 MAIL：pressrelease@how-pr.co.jp  
 TEL：03-5414-6405

お客さまお問合せ窓口：冬夏 tearoom toka  
 MAIL：mail@tokaseisei.com  
 WEB：www.tokaseisei.com