

2017.04.17

幻幻庵／GEN GEN AN — NEXT STANDARD TEA HOUSE —

2017年4月17日（月）東京渋谷にオープン
「日本茶を再定義し、世界のエナジードリンクへ」をテーマに新しい茶葉店



株式会社 起立工商会社は、2017年4月17日（月）NEXT STANDARD TEA HOUSE をテーマに、茶葉店「幻幻庵／GEN GEN AN」をオープンいたします。日常に溢れ、その存在が当たり前になっているお茶。その本来持つ美しい味と、エナジードリンクのように力強いお茶の魅力を共有したい。その思いを詰め込んだ茶葉店を、日本のクリエイティブの中心地、渋谷に作りました。「幻幻庵」とは、江戸時代に煎茶道を広めた“売茶翁（ばいさおう）”が、最後に構えた庵の名から名付けました。茶葉の購入と共に、テイスティングも提供し、テイクアウトも可能です。

幻幻庵／GEN GEN AN 概要

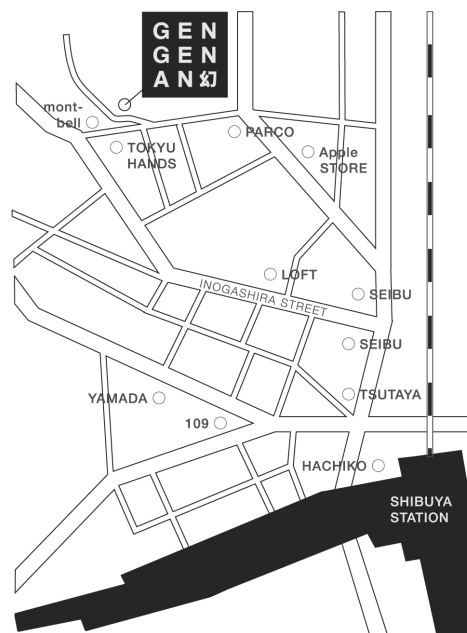


店舗名：幻幻庵／GEN GEN AN

住所：東京都渋谷区宇田川町4-8

WEB：www.gengenan.net

営業時間：11:00-23:00 月曜日～木曜日 11:00-24:00 金～日曜日



PROJECT CONCEPT

<冒険者が命懸けで遺した贈り物>

8世紀、日本に「ある植物」が届けられました。もたらしたのは遣唐使、拙い航海術で命を賭して中国へと渡っていった日本を背負う才人たち。当時の中国は「人、物、富」の交差点。世界トップのクリエイティビティが集う文化の中心でした。「二度と帰れないかもしれない」。そんな思いで中国へと渡った遣唐使たちが必死の思いで日本に持ち帰ってきた「植物」。それが日本人の“ソウルドリンク・お茶”との出会いでした。

<創造の源泉「究極のエナジードリンク」>

お茶と出会った日本人はその底知れない可能性にのめり込んでいきました。お茶の力は体を温めるだけではない。心身のバランスを整え、気分を落ち着けたり。さらには心や感性を研ぎ澄ますのです。そう。お茶は日本人を“癒やし”、クリエイティビティを“覚醒”させる“エナジードリンク”として常に日本人と文化の傍らにあったのです。

SHOP CONCEPT

<茶葉店 GEN GEN AN「お茶 × 人の原点」へ>

1500年の時を経て、冒険者たちが届けた「お茶」は日本の隅々にまで行き渡り、自動販売機でお金を入れればすぐにお茶と出会うことができます。

日本人にとって水や空気のような存在である「お茶」の素晴らしさや、楽しみをフレッシュな気持ち感じてほしい。私たちが求めたのは、新たな「街の茶屋」スタイルでの提案でした。



ほっと息をつく場所でご一服。選び抜かれた希少なお茶を産地から集め、飲んでもらい、そして家に持ち帰ってもらいたい。茶をあくまで日常として、年齢も国も関係なく楽しんでもらいたい。主役は《お茶の葉》であり、訪れてくれる《人》。その二者をつなぎ合わせることで、驚き、感動、新たな価値を提供します。



<唯一無二、「土地の恵み」で起こす化学反応>

「日本茶を再定義し、世界のエナジードリンクへ」。この一年半をかけてスペシャリストと共に、“健やかに飲める最高に美味しいお茶”をテーマに、土、光、技のあらゆる研究を重ねて、土地の味「テロワール」を合言葉に、究極のお茶を生成しました。皆さんと共に新たなお茶の体験を、幻庵で。



MENU



茶葉

- ・リーフ茶葉 全 20 種 1,200yen
- ・ティーパック茶葉 全 20 種 800yen

※季節によって入れ替えがあります



テイस्टィング

HOT TEA

玉緑茶 お茶うけ付き

- ・冴え緑 450yen
- ・朝露 450yen

ローストティー

- ・ほうじ茶 400yen
- ・紅ほうじ茶 450yen
- ・カモミールほうじ茶 450yen
- ・レモングラスほうじ茶 450yen
- ・釜炒り茶 450yen
- ・釜炒り玄米茶 450yen

ICED TEA

- ・水出し茶
- ・ゆず緑茶
- ・レモングラス緑茶
- S: 350yen
- M: 400yen
- L: 450yen

- ・アイ스티ー
- S: 400yen
- M: 450yen
- L: 500yen

and more

※価格は全て税込表記

PROJECT MEMBER

【松尾俊一】

茶業家 & 株式会社 起立工商会社 茶葉スペシャリスト

脳医学を学び、言語聴覚士の仕事に携わった経験により学んだ検知、そして類い稀な嗅覚と味覚により、気候や日照条件まで徹底してデータ化するなど、徹底的な現代的なアプローチと、非効率と思われる原始的なアナログ手法とを融合させ、唯一無比の最良茶葉栽培&製造を行う。

お茶の世界に入り、二年目で日本茶の国内最優秀賞である大臣賞受賞を得るという快挙から10年。“土を味わい、光を愛でる”彼のお茶作りはさらなる深みを増し、台湾、イギリスを始め世界で高い評価を得る。2017年新たなお茶の未来を生み出す試みとして、丸若裕俊氏らと共に株式会社 起立工商会社を創設。幻庵で提供される、茶葉の栽培&製造はもちろん、他産地のセレクトとしても参加。

- 2010 全国茶品評会 農水大臣賞
- 2012 全国茶品評会 農水省生産局長賞 1等2等
- 2013 全国茶品評会 日本茶業中央会長賞 1等3席
佐賀県茶共進会 最優秀賞 農水大臣賞
グレートテイスト 2013 2ツ星獲得
- 2015 全国茶品評会 全国茶生産団地連合会会長賞 1等5席
佐賀県茶共進会 最優秀賞 農水大臣賞

【丸若裕俊】

日本文化の再生屋 & 株式会社 起立工商会社 代表

過去と現在を結び付け未来を想像し具現化するをテーマに、2010年に株式会社丸若屋を設立。何よりもリアリティを求め、その活動は海外も含めて多岐にわたる。全国200以上の伝統工芸の職人たちと共に企業、アーティストとの多くのプロジェクトの支え役として従事。2017年新たなお茶の未来を生み出す試みとして、松尾俊一氏らと共に株式会社 起立工商会社を創設。幻庵では、お茶の新たな楽しみ方や店舗の世界観を作るべく、素材の吟味、道具の選定を含め監修を行う。

- 2008 PUMA × 丸若焼プロジェクト「KUTANI with MARUWAKA」
Baccarat 丸若屋謹製 プロデュース
- 2009 PUMA「Around the bento box project」プロデュース
上出長右衛門製作 「髷お菓子壺花詰」プロデュース（金沢21世紀美術館所蔵）
- 2011 teamLab Art Box 制作
- 2012 小学館創業90周年記念 千住博「源氏物語」限定BOX”制作
- 2014 有田焼400周年事業“SEEDS of ARITA Project”プロデュース
経済産業省 JAPAN ブランド MORE THAN プロジェクト事業 2015
経済産業省 The Wonder 500 事業プロデューサー
- 2016 DINING OUT ARITA & 有田、伊万里、唐津による器プロデュース

株式会社起立工商会社は、茶葉を中心に国内および海外への卸、販売を行うため、2017年3月30日 発足しました。