

未来日本茶

2014年10/25[土] - 11/3[月]



ifs 未来研究所、研究員の Soma Design (廣川玉枝 / 福井武) は、1年間研究してきた自主研究【未来日本茶】を今秋 ifs 未来研サロンにて展示発表いたします。

■研究テーマ【未来日本茶】

ifs 未来研究所の年間テーマである『不便だけれど、快適なもの』とは、より豊かに人の心に響くものごとの事です。時間をかけて丁寧につくられた日本茶は、色・香り・味・温冷・種類等、人の五感を通してのしめる『不便だけれど、快適なもの』のひとつです。

研究テーマに日本茶を選んだ理由は、今迄味わった事の無い「これが本来の日本茶の味なのか」と、思えるほどの豊かな日本茶に出会えた事がきっかけでした。そして、私たちが「今迄飲んでいて日本茶とは？」という疑問がわき上がりリサーチを開始すると、多くの日本人に丁寧につくられた美味しい日本茶が届いていないのだという事実を知りました。そこで私たちはこの未来研究発表を通して、今迄お茶をあまり飲まなかった人や興味のなかった人にも、お茶の豊かさや楽しさをデザインの手で伝え共有し、日本茶の世界が広がるきっかけになればと考えました。

■展示構成

美しい自然から生まれ、美味しい一杯のお茶に辿り着くまでには、沢山の物語が存在します。

今回の展示発表では、丁寧に作られるものづくりの背景や、豊かな日本茶の世界を、五感に響くアウトプットを通してデザインの視点から捉えます。お茶の本質は自然から生まれた葉っぱであることです。未来日本茶コンセプトは「お茶を淹れる・のむ」という行為の意識を【自然の風景を切り出して体内に取り込む行為】に変化させ「一杯の自然の風景を味わう、山の風景をのむ」という新しい価値観を創造し、より心に響く日本茶の世界を探求します。そこで、現在の視点からお茶の源を探る「実験研究パート」、未来の視点から新たな日本茶のブランディングをファッションデザインの切り口で豊かな日本茶の可能性を引き出す「開発研究パート」、2つの切り口から【未来日本茶】を提案します。

■会期：10月25日「土」～11月3日「月」11:00-21:00

※10月25日「土」及び11月3日「月」は11:00-20:00となります。

※本企画展は TOKYO DESIGNERS WEEK サテライト会場となります。

■プレス・関係者プレビュー：10月24日「金」14時～16時（16時以降一般開放）

■会場：ifs 未来研究所サロン WORK WORK SHOP 港区北青山 2-3-1 シーアイプラザ 2階

■URL：ifs 未来研究所公式サイト <http://ifs-miraiken.jp/>

■Press：info@dailypress.org（担当：竹形尚子・山本真澄 / デイリープレス）

■協賛：マルモ森商店, Chagama, Soup Stock Tokyo, BOMBAY SAPPHIRE, UNIC JAPAN, 池田印刷株式会社, A.C.E.F INC.



■ 実験研究パート

お茶の風景・色彩を考える展示

乾燥させた茶葉は、水分を含むと甦る。様々な種類のお茶の葉は、どのような色彩や風景をみせてくれるだろうか。山から木、木から葉。普段見ない光景と新しい視点。お茶の源を探る展示です。



■ 開発研究パート (A-E)

お茶の概念を変え、可能性を探る研究

静岡県磐田、梅が島。それぞれ美しい風景を持った開拓の余地がある産地です。丁寧なものづくりを紐解き、架空のブランドを設定。未来日本茶ブランドを立ち上げます。標高高い位置に存在する梅が島は、【山の風景を感じるお茶】として不便だけれど、快適を志すアイコン的なイメージをビジュアル化します。

A. 未来日本茶エスプレッソ

標高約 1000m の山々に囲まれた梅が島で栽培した茶葉は、花のような香りがする。この茶葉を圧縮し、抽出した究極の日本茶を紹介致します。

※10/24 Press Day のみ試飲いただけます。



■ 開発研究パート(A-E)

お茶の概念を変え、可能性を探る研究

B. 未来日本茶スープ

標高約 1000m の山々に囲まれた梅が島の茶葉は、花のような香り。この茶葉を圧縮抽出した緑茶とほうじ茶エスプレッソを使用し、スープ専門店「Soup Stock Tokyo」とのコラボレーションにより2つの究極の山のスープレシピを開発しました。



C. 未来日本茶カクテル (10+1 ボタニカルカクテル)

THE VERT-mouth

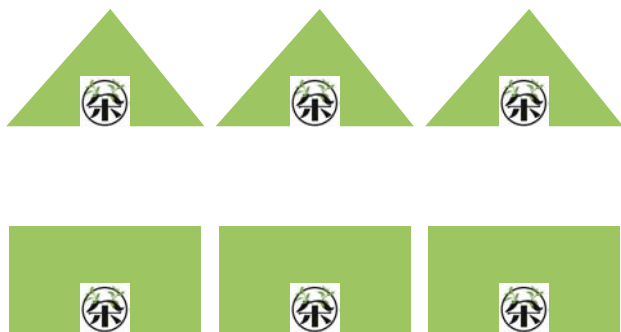
Bombay Sapphire に茶葉をつけ込んでつくられた、ジンと緑茶のインフュージョン。この新しいリキュールを「テヴェール・モット」と名付けました。葉草で風味をつけたお酒ヴェルモットを彷彿させるその味わいは、テヴェール、つまり緑茶本来の爽やかな苦みと香味を鮮やかに描き出します。今回、ifs 未来研の発表に合わせ、梅が島の【九振 -kyufuri】、磐田の【水色 -suishoku】二つのレシピを開発。TOKYO DESIGNERS WEEK 期間中 (10/25-11/3)、銀座の Sapphire by RAGE GINZA にて数量限定で同カクテルを展開予定。

※ifs 未来研サロンでは 10/24 Press Day のみ試飲いただけます。



D. 未来日本茶パッケージ

山を切り出し、一杯のお茶に。
手間暇掛けた茶葉たちがティータイムに並んだ情景をイメージした
ファッショナブルな茶パッケージコレクションです。



※画像は参考イメージのため、実物とは異なります。

E. 未来日本茶香りのビジュアライズ

香りには、場所や季節、そして時間など感じる要素が様々な含まれています。それは果物などの甘い香りが、これから食する味を予想させるものであることと同様です。

この研究では、これから味わう一杯のお茶の香りをビジュアルで表現し、感覚的にお茶の香りや味を意識し、お茶のイメージを豊かに表す表現として、人の意識に残そうとする試みです。



※画像は参考イメージのため、実物とは異なります。

SOMA DESIGN

■Profile

廣川 玉枝 (ひろかわ・たまえ)

SOMA DESIGN クリエイティブ・ディレクター / ファッションデザイナー

2006年「SOMA DESIGN」として活動開始。同時にデザインプロジェクト[SOMARTA]を立ち上げる。

同年「身体における衣服の可能性」をコンセプトにボディウェア“Skin Series”を発表。

第25回毎日ファッション大賞新人賞・資生堂奨励賞受賞。

Canon[NEOREAL]展(ミラノ・2008)、Mercedes-Benz[SOMARTA x smart fortwo “Thunderbird”](東京・2012)にて

インスタレーション作品発表。資生堂総合美容施設「SHISEIDO THE GINZA」(2012)、「CLÉ DE PEAU BEAUTÉ」(2013)の制服を手掛ける。

福井 武 (ふくい・たけし)

SOMA DESIGN ビジュアルクリエイター

2006年ファッション、プロダクト、サウンド、映像など様々なヴィジュアルディレクションとデザイン活動を開始。

ブランド[SOMARTA]のショープロダクションからアートディレクションを手懸ける。

Canon[NEOREAL]展、TOYOTA [iQ×SOMARTA MICROCOSMOS] 展示空間構成(2008)。

ユニクロ [UT×SOMA DESIGN]、Onitsuka Tiger CELEBRATING 60YEARS「ZODIAC」のキャンペーン及び

プロダクトアートワーク(2009)。漆器ブランドBITOWAから[BITOWA DÉCOR]、[BITOWA modern]ライン(2010)、

高岡銅器の新ブランドKANAYAから「トレイシリーズ」プロダクト(2012)。

レッグウェアメーカー福助から「femozióne designed by SOMA DESIGN」(2012)発表。

■協賛企業

マルモ森商店 Marumo Mori Co., Ltd.

<http://www.ochanet.com/>

岡 静



創業1877年



by マルモ森商店

1877年(明治10年)、日本一の茶産地茶・静岡にて茶再生業を創業。平成8年には農林水産大臣賞を受賞。

全国茶審査技術競技大会において2度の全国優勝を誇る茶師や、高段位の茶師の鑑定眼により常に「本物の味」を追求しております。

近年は日本国内にとどまらず、海外への日本茶の普及に努めております。

chagama by マルモ森商店

Tea for You お茶を楽しく伝えたい。10代、20代の若い世代の「お茶の入り口」になりたい。10年後、20年後、100年後まで、お茶の良さを新しい形で伝えていきたい。未来を見据えて老舗製茶問屋マルモ森商店が、お茶の伝統と文化はもちろん、新しい飲み方や楽しみ方をご提案しています。

Soup Stock Tokyo スープストックトーキョー

<http://www.soup-stock-tokyo.com/>



Soup Stock Tokyo

Soup Stock Tokyoは1999年のスタート以来、首都圏を中心に全国に56店舗を展開する「食べるスープ」の専門店です。

時間をかけてじっくりと引き出されただしに、旬を感じる素材や新鮮なトッピングが相性良く組み合わせられ、メインディッシュとして食べられるスープが特徴。素材が持つ自然な味と風味を大切に、余計なものを使用せず、ひとつひとつのスープを丁寧に作り続けています。

BOMBAY SAPPHIRE ボンベイ・サファイア

<http://www.bacardi.japan.jp/>



1761年に開発されたオリジナルレシピをもとに製造されるプレミアム ロンドン ドライジン「ボンベイ・サファイア」。

世界中から厳選された10種類のボタニカルに、蒸気となったスピリッツをゆっくりと通過させることで、香り高い部分だけを抽出する独自の「ヴェイパー・インフュージョン製法」を用いることで、深く華やかな味わいが生み出されます。

UNIC JAPAN



1919年イタリアのトリノにてエンジニアのレヴィ氏が創設したUNIC社は、営業用 エスプレッソマシンの世界市場でその知名度を高めてきました。レヴィ氏から3世代に渡って、業界に貢献し、現在は有名なフレンチ・リヴィエラ(南仏ニース近郊)に本拠地を構えています。様々な特許技術に支えられたその品質から、これまで数々の賞を受賞し、信頼のブランドとして高い評価を得ています。UNIC社の製品シリーズは、コーヒー文化を持つ諸外国のマーケットニーズに幅広く対応しており、世界5大陸65カ国で愛用されています。

池田印刷株式会社



池田印刷株式会社

1953年に活版印刷業開業。1972年に同名会社に改称し、感性価値を大切に 美術系印刷を特に得意とする総合印刷会社として時代のニーズに合わせて印刷技術向上をめざす。2004年3月には、ISO14001は環境部門、ISO9001は品質保証部門と国内の印刷企業としては初めて、品質・環境2つの国際規格を満足する“統合認証”を審査機関「BSI ジャパン」から取得し、統合マネジメントシステムとして活用。

A. C. E. F INC.



現在取寄中。

協力: Kunihiro Ichimori (BAR RYGE) / Kotaro Watanabe (takram design engineering) / Ken Okamoto / Toshihiko Sakai (Sakai Design Associate) / Kitajico (Soma Design)

Special Thanks: Mariko Kojima / Tomoya Yoshida