

TOKYO SAIKAI

há

日本茶の文化、伝統、精神をベースに、抹茶を共に楽しむための茶器『Ha' Matcha』
2022年11月2日より発売



東京西海株式会社（本社所在地：東京都世田谷区 / 代表取締役：児玉賢太郎）は、「Ha'」（ハ）より、セカンドコレクション『Ha' Matcha』を11月2日から、全9SKU（磁器3型2色、茶筌、茶杓、クロス）のラインナップで発売致します。『Ha' Matcha』は、日本茶の文化、伝統、精神をベースに、抹茶を共に楽しむための茶器で、磁器の生産はすべて長崎県波佐見町で行われています。なお、茶筌、茶杓、クロスは、東京西海の直営オンラインストア SAIKAISHOP にて限定発売を予定しています。

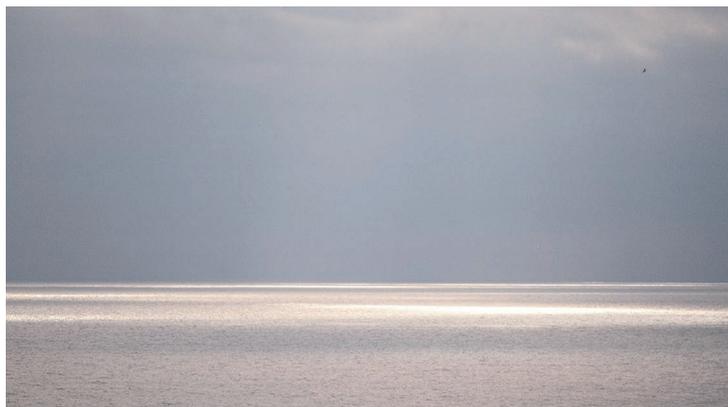
「Ha'」は、長崎県波佐見にルーツをもつ東京西海が、2019年にスタート。ブランド名は波佐見の「ハ」から名付けました。デザインは、イギリスを拠点に、L'Atelier d'exercices のカレンダー「Monthly Measure」や Luceplan Spa の照明器具「Curl」、無印良品の「ワールド・ムジ」で商品開発を行ったインダ ストリアルデザイナーの Sebastian Bergne（セバスチャン・バーン）が担当しています。

自然を尊ぶ「One Step Closer to Nature（自然を身近に感じる）」をブランドテーマに掲げ、ファーストコレクション『Ha' Plants』が誕生。楽器や果物をモチーフにした遊び心のある花器は、国内のみならず海外でも高い評価を獲得しています。その後はブランドとして、自然に対する敬虔の念を深める新たな方法を模索しながら、『Ha' Matcha』の開発に着手。監修者に武家茶道の石州流伊佐派 家元・磯野宗明氏を迎え、明確な創造的ビジョンと茶道の専門知識を融合させた製品がこの度完成しました。（セバスチャン、磯野氏のプロフィールは2ページに記載）

『Ha' Plants』の開発の際には波佐見を訪れたセバスチャンですが、今回の『Ha' Matcha』はコロナ禍の開発となり、日本とイギリス間のサンプルのやりとりや、オンライン上でのコミュニケーションを経て完成しました。セバスチャンは、波佐見で生産が完結できる「波佐見焼であること」にこだわり、素材には波佐見で日常的に使われる生地や釉薬を採用しました。また、「Ha'」のもつテーマを表現するために、鹿児島県屋久島にてメインビジュアルの撮影を行いました。

『Ha' Matcha』開発ストーリー

-Sebastian Bergne（セバスチャン・バーン）からのコメント
このコレクションは、土を混ぜた磁器で作られた器や、抹茶を点てるための竹製の道具など、茶道具を中心に構成されています。優しいフォルム、微かな質感の違い、仕上げのバリエーションが、場を共有することに意識を向けた器たちを引き立てます。Horizon（水平線）という名前の通り、大地と空の境界線を表現しています。水平線を眺めることは、今、ここにあるものだけでなく、その先を見据えることです。それは、日常生活の瑣末なことを超えて、世界とそこでの自分の位置を考える機会でもあります。





-東京西海ディレクター 玉木綾香からのコメント

遡ること2020年の夏、コロナ禍で自宅友人や家族と場を囲むことが多くなりました。茶道の家元の友人がキッチンで抹茶を立てる姿が妙に新鮮に映りました。日常と自然の繋がりをコンセプトとするHa'の次のコレクションのテーマとして、茶道具が浮かんできました。

武家茶道の家元である石州流伊佐派の磯野氏に『Ha' Matcha』の監修を依頼し、プロダクトの仕様のみならず、茶道を通じての、人間としての心の在り方もセバスチャンと共に教わりました。『Ha' Matcha』のコレクションが従来の茶道具と異なる点は、茶室での一連の所作を簡略化し、茶道の自然観や精神を日常に取り込むことができる点です。また、シェアリングという新たな抹茶の嗜み方も、セバスチャンのアイデアと磯野氏の助言がうまく作用した結果です。武家茶道と多国籍なチームでの開発により、性別やカルチャーにおいても偏りのない、日々の茶道具『Ha' Matcha』が完成しました。

武家茶道とは

武家茶道とは、江戸時代に武家社会の間で花開いた茶道のこと。

石州流伊佐派は、徳川將軍家ゆかりの流派であり、お点前（作法）は、現在までに320年の伝統が受け継がれています。江戸城で高貴な人たちにおもてなしをしてきたという経緯と緊張感もありますが、頭から爪先まで神経が行き届いたお点前は、石州流のなかで最も美しいとされています。

武家茶道の精神の真髄は、自尊他尊です。当然、道具やお点前といった茶道のルールは存在します。しかし、磯野宗明氏曰く、お点前は手段であって、究極には人としてどうあるべきかが重要なのです。文武両道が求められ、知識を得たら、徳（人への思いやり）を行動として示すことで、生き様を見せてきた当時の武士たち。だから、自分も大切に、相手のことも大切に。その精神のなかで武家茶道は培われてきました。

現代のお茶 場／且坐喫茶

現代生活のなかでお茶を楽しむにあたっては、お点前通りに茶を点てなくても、紅茶でも緑茶でも、どんな種類のお茶だって良いのです。

重要なことは、自分のことも相手や道具のことも、丁寧に扱うこと。そして、今という時間を大切にすること。茶道はもともと自然との共生・調和のなかで生まれたものですが、外の景色や室内に生けられた花等のしつらえに目を止めたなら、季節の移ろいやその美しさを、五感で感じることができるはず。

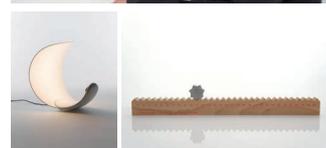
そして、お茶の時間には、「場」というものが存在します。自分を内省する「場」であり、友人をおもてなしする「場」。あるいは、オフィスで上司や同僚とコミュニケーションをとったり、世代を超えて家族が交わることのできる「場」にもなります。

「まあまあ、しばらくここに座って一服お茶でもどうぞ」という意味の、『且坐喫茶（しゃざきさ）』という禅の言葉があります。お茶を飲みながら色々な話をする中で、日々の悩みや不安といったモヤモヤした気持ちが、晴れていくことを願った言葉です。スピード感や生産性、合理性といった価値観が求められる時代だからこそ、お茶を飲みひと息つく「場」を大切にしたいと考えています。

デザイナー

Sebastian Bergne (セバスチャン・バーン)

1966年生まれ、イギリス出身のSebastian Bergne（セバスチャン・バーン）は、本質的かつ人間的なデザインアプローチで、日用品を特別なものにすることで知られています。1990年にスタジオを設立して以来、国際的なデザイン賞を受賞し、広く賞賛されています。彼のデザインは、ニューヨーク近代美術館やロンドンデザインミュージアムに収蔵されています。1990年にロイヤル・カレッジ・オブ・アートを卒業後、同年スタジオを設立。豊富な経験により、キュレーター、講師、教育者、そして新進のデザイン才能の指導者として活躍する。



Curl (Luceptan Spa) Monthly Measure (L'Atelier d'exercices)

監修

石州流伊佐派九世 磯野宗明

320年以上の歴史を持つ石州流伊佐派の武家茶道は、お茶を精神修養の場として捉えています。石州流伊佐派は、江戸時代に、武士が武士から政治家へと転身する際に、精神を修養するために茶を用いたことが起源とされており、シャープな所作が大変美しいとされています。



「抹茶（薄茶）の点て方」動画を公開中



<https://youtu.be/XsL1yAEbUQA>

1. Tea bowl に沸騰した湯を入れて、Tea bowl と茶筌を温めておく。温まったらお湯を捨てる。
2. Tea bowl を布巾やタオル等で拭き、水気を拭き取る。
3. 抹茶を、茶杓ですくい Tea bowl (M) には 2 杯、Tea bowl (L) には 4 杯入れる。
4. 一度沸騰させた湯を、茶碗とは別の器で適温 (70 ~ 80 度) に冷ます。
5. 冷ました湯をまずは少しだけ茶碗に入れる。片手で茶碗をおさえ、もう片方の手で茶筌を持ち、抹茶がダマにならないように茶筌をゆっくり動かしてなじませる。
6. なじんできたら残りのお湯を注ぎ (1 杯分 60~70ml)、m の字を連続して描くように素早く前後させて泡を立てる。
7. 最後に、円を描くようにして、中央に泡を集め、垂直に茶せんを引き上げ、泡を手前に引き寄せる。中央の泡がこんもり盛り上がったのできあがり。泡が細かいほど口当たりが滑らかでおいしい。夏は氷を入れて、アイス抹茶にするのもおすすめ。

<海外展開>

3days of design、HABITARE にて発表 デモンストレーション&テイस्टィングを開催

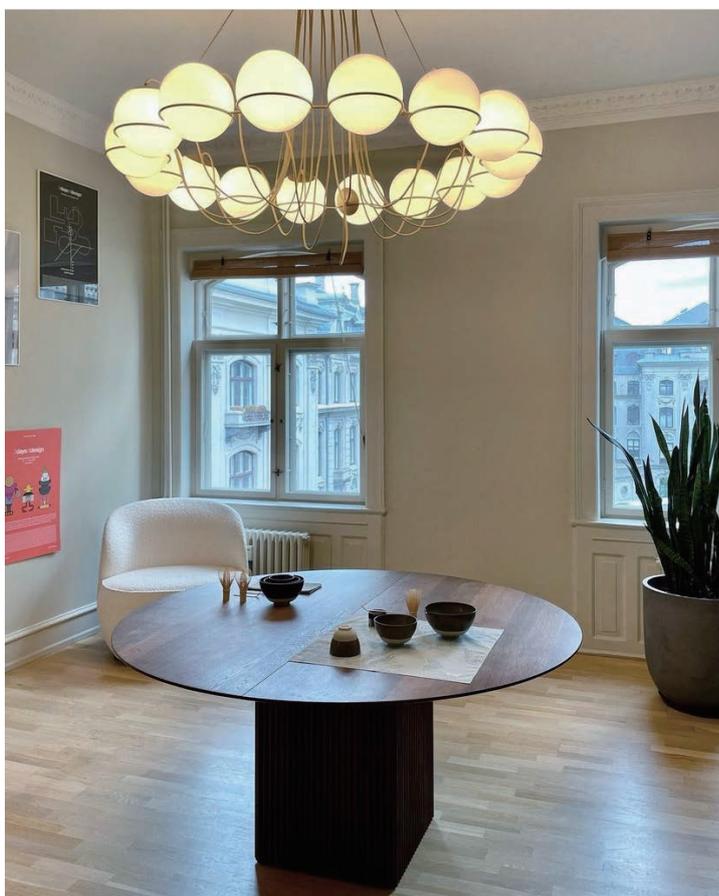
2022年6月に3days of design (デンマーク)、9月にはHABITARE (フィンランド) にて、『Ha' Matcha』を発表。実際に『Ha' Matcha』の茶器を使用しお茶を点て、来場客へ振る舞うデモンストレーションも好評を博しました。今後、ヨーロッパでも発売を致します。

3days of design (デンマーク)

<https://www.3daysofdesign.dk/exhibitors/ha-porcelain>

HABITARE (フィンランド)

<https://habitare.messukeskus.com/?lang=en>



『Ha' Matcha』 Item list



Horizon tea bowl (L)

¥3,500 (税抜)

size:155×85mm colors:Black,Brown

2-3人分の抹茶を点てるための磁器製の茶碗です。



Horizon tea bowl (M)

¥2,800 (税抜)

size:130×75mm colors:Black,Brown

一人分の抹茶を点てたり飲んだりできる磁器製の茶碗です。



Horizon cup

¥1,700 (税抜)

size:90×75mm colors:Black,Brown

抹茶をはじめ、さまざまなお茶に対応できる磁器製の茶碗です。

Horizon tea bowl (L) で点てた抹茶を分けて飲むに便利なサイズです。

Material: 半磁器 波佐見焼



SAIKAISHOP 限定発売

Utensil set

抹茶を点てるための竹製の道具です。高山茶筌とコンパクトな茶杓がセットになっています。

茶筌：¥3,600 (税抜) 高山茶筌 石州流 白糸 (奈良県生駒市)

茶杓：¥800 (税抜) 日本製

クロス：¥1,000 (税抜) 日本製

『Ha' Plants』 Item list (ファーストコレクション)



Tuba(S)

¥8,500 (税抜)



Tuba(M)

¥18,000 (税抜)



Tuba(L)

¥18,000 (税抜)



Fruit

¥3,500 (税抜)





Mission Statement

長崎県波佐見町をルーツにもつ東京西海株式会社は
ウェルビーイングを求める生活者に対して
日々の暮らしの質を高めるロングライフのブランドとサービスを提供することにより
全ての関わる人や産地と共に創るビジネスのあり方を実現します。

東京西海では上記のミッションステートメントを掲げ、これまでの検品を見直し、2022年9月より検品基準を改定致しました。『Ha' Matcha』の持つ、釉薬のムラ、鉄粉、ピンホールなどの個体差は製品の特性とし、良品と位置付けます。限りある資源や燃料を有効活用し、環境に配慮したロスの少ない体制を整え、適正な価格で商品をご提供致します。詳しくは、以下より Care guide をご覧ください。

Care guide : <https://tokyosaikai.com/ja/for-business/downloads/>

Company Profile

東京西海株式会社

陶磁器の町・長崎県波佐見町をルーツにもつ東京西海株式会社は、2013年に設立され、日々の暮らしの質を高めるロングライフのブランド作りに国内外のデザイナーと共に取り組んでいます。

母体となる西海陶器株式会社は1946年に創業。波佐見のビジネスを牽引し、他現地企業と共に日用品としての波佐見焼の価値を高めてきました。1990年代からは海外支社の設立をスタートし、現在では市場を日本から世界へ広げています。

<http://tokyosaikai.com/>

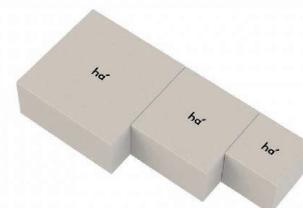
Contact

東京西海株式会社 営業 tel. 03-6431-0062 e-mail. order@tokyosaikai.com

「Ha'」 WEB サイト・SNS

「Ha'」 WEB サイト : <http://haporcelain.com/>

Instagram (@haporcelain) : <https://www.instagram.com/haporcelain/> #haporcelain



プラスチック素材の緩衝材は使用しない脱プラのパッケージです。

<ブランド名の表記について>

Ha'

- ・読み方：ハ
- ・頭文字 H は大文字