

## 三茶三様

櫻井焙茶研究所、万yorozu、GEN GEN AN幻 が考える茶筒のかたち  
制作：開化堂

2022年10月 / 12月 限定発売



Photo : Toshiyuki Tanaka

茶をテーマに活動を続ける櫻井焙茶研究所、万yorozu、GEN GEN AN幻は、2022年10月23日（日）、それぞれが提案する茶筒「三茶三様（さんちゃさんよう）」を、開化堂による制作のもと発売します。

本プロジェクトは2020年にスタートし、このたび発表の運びとなりました。パンデミックを経験する中であらためて茶の魅力でひとの心を和ませたいという思いから、三者がSNSを通じて茶の楽しさと豊かさを発信を行ったことがきっかけとなりました。

日本茶の価値を高め、新しい茶の愉しみ（可能性）を研究し、創造する 櫻井焙茶研究所。

茶を通して日本の伝統文化を紡ぐ 万yorozu。

茶の可能性を拡張する GEN GEN AN幻。

三者それぞれの表現は異なりますが、共に、茶の世界の美しさに魅了され、茶を通じて安らぎを届けたいと日々切磋琢磨しています。本プロジェクトでは、それぞれが辿ってきた経験や大切にしているフィロソフィーを「茶筒」という道具をキャンパスに思いを込めています。

細部まで美しい仕上げは、三者とも交流の深い京都の開化堂の手仕事による制作です。発売までの約2年間、それぞれと対話を重ね、創意を重ね、完成に至りました。

未来への願いのこもった、それぞれ思い思いの「茶筒」のかたち、「三茶三様」にご期待ください。

## 三茶三様（さんちゃさんよう）製品情報

### <制作>

開化堂（かいかどう）

### <発売日>

2022年10月23日（日） 11:00～ 限定数 各10発売

2022年12月1日（木） 11:00～ 限定数 各20発売

\*2022年は2回に分けて発売します。

\*2023年以降は、三者それぞれの販路で販売します。各者のウェブサイトやSNSでご案内します。

### <製品詳細>



『波茶筒櫻井』（なみちゃづつさくらい）

櫻井焙茶研究所（さくらいばいさけんきゅうじょ）

サイズ H116.5mm φ65mm

容量 約100g

素材 外側 淡黄銅  
内側 プリキ  
中蓋 プリキ  
つまみ 真鍮

価格：33,000円（税込）

#### 販売

10月23日（日） / 12月1日（木）  
11:00よりオンライン及び店舗にて

<オンラインショップ>

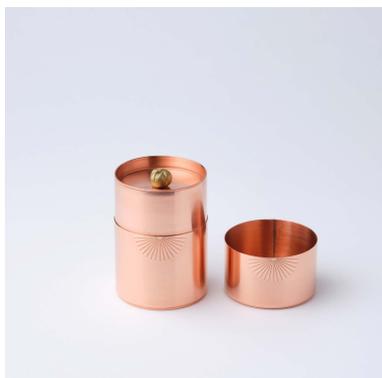
<https://sakurai-tea.shop>

<店舗>

東京都港区南青山5-6-23  
スパイラルビル 5F

お問合せ先

03-6451-1539



『茶ノ美筒』（ちゃのみつつ）

万yorozu（よろず）

サイズ H95mm φ65mm

容量 約100g

素材 外側 銅  
内側 銅  
中蓋 銅  
つまみ 真鍮（茶の実）

価格：55,000円（税込）※あずま袋込

#### 販売

10月23日（日） / 12月1日（木）  
11:00よりオンライン及び店舗にて

<オンラインショップ>

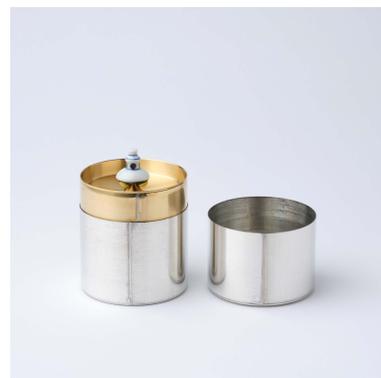
<http://www.yorozu-tea.jp/>

<店舗>

福岡県福岡市中央区赤坂2-3-32

お問合せ先

092-724-7880



『幻夢筒』（げんむどう）

GEN GEN AN幻（げんげんあん）

サイズ H120mm φ78mm

容量 約135g

素材 外側 プリキ  
内側 真鍮  
中蓋 真鍮  
つまみ 陶器（UFO）

価格：33,000円（税込）

#### 販売

10月23日（日）  
11:00～より<金沢長右衛門>にて  
石川県金沢市香林坊2-12-10 1-B

12月1日（木）

11:00よりオンラインにて

<オンラインショップ>

<https://gengenanginza.stores.jp/>

お問合せ先

[gengenan@en-tea.com](mailto:gengenan@en-tea.com)

## 「三茶三様」制作：開化堂

本プロジェクトにおいて、制作を一手に引き受けた開化堂。

三者それぞれと対話を重ね、また、三者も、度々京都の工房を訪問し、茶筒に向き合いました。

アイデアをかたちにしていく、重要な役割を担うだけでなく、開化堂の歴史上、前例のない工程をつくるという挑戦でもありました。

文明開化の明治8年（1875年）、開化堂は、英国から輸入されるようになった鍍力（ブリキ）を使い、丸罐製造の草分けとして京都で創業。以来、一貫した手づくりで一世紀を過ぎた今もなお、初代からの手法を守り続けています。

一方、大切なことは守りながらも、時代に合わせた製品を展開しています。六代目八木 隆裕は、卸売展開をしていた販売方法を見直し、一般のお客さま向けの店舗を構えたり、ものづくりを伝えるために国内および海外での実演販売も行うなど、現代にあわせた展開を行っています。

櫻井焙茶研究所、万 yorozu、GEN GEN ANとの競演にご注目ください。

### 開化堂について

明治8年 創業

2010年～ パリMaison&Objet 出展

2010年 「NIPPON MONO ICHI」グランプリ受賞

2011年～ ミラノサローネ 出展

2012年 ICFF(国際現代家具見本市) エディターズ・アワード(職人部門) 受賞

2014年 ヴィクトリア&アルバート博物館 パーマネントコレクション

2015年 パリ装飾美術館、コペンハーゲン デザインミュージアム等のパーマネントコレクション選出



### 八木 隆裕

2000年 開化堂 入社

創業当時より作り続けてきたお茶筒の技術習得に励む傍ら、BtoBからBtoCへと客層を変え、また国内のみならず海外の市場へと積極的に展開をする。ロンドンを皮切りに、台湾、北米、ヨーロッパに展開後、ここ最近ではアジアにも力を入れる。世界のお茶関係を中心に、デザイン関係、インテリア関係へと展開。顧客には世界のセレブリティも多数。

2012年より京都の伝統工芸を担う同世代の若手後継者によるプロジェクト「GO ON」を結成し、国内外で伝統工芸を広める活動を行う。2014年ロンドンVictoria&Albert museumのパーマネントコレクション選出。2015年パリ装飾美術館、コペンハーゲン デザインミュージアム等のパーマネントコレクション選出。2018年京都精華大学 伝統産業イノベーションセンター特別協同研究員就任。

### 開化堂の制作風景



## 道具の所作『波茶筒櫻井』/櫻井焙茶研究所



Photo : Toshiyuki Tanaka

— 道具がその手を動かす —

保存用の道具として用いられている茶筒に「掬う」機能を加え、茶筒の新しい可能性を引き出した茶筒。茶筒を持ってから茶葉を急須に入れる所作、一連の流れを考えた茶筒です。茶匙のような曲線が茶葉を滑らかに急須にいれてくれます。茶の間の時間を豊かに。そして、こらからのお茶の愉しみを広げてくれる茶筒です。

**デザインにあたって** コメント：櫻井焙茶研究所 櫻井真也

お茶を淹れる仕事に携わってから20年が経過し、毎日茶筒を触っている中で、今回の企画を通し、改めて「自分が想うこれからの茶筒」を追求しました。まずは自分自身が茶筒を扱う動作を確認し、無駄を省き、綺麗に茶葉が入られ、楽しくなるにはどうするか。そこで茶匙の機能をつけた茶筒のデザインに至りました。そこから茶匙の曲線の角度、位置、高さ、長さのベストな形を、そして、茶筒のラインの美しさと開けた時の美しさ、機能性の両立について、工芸デザイナーの井出八州氏と検討。サイズ、容量についての調整は、何度も開化堂と調整し、その精密な技術により今回の作品の完成に至りました。この茶筒が100年・200年と世界中の方々に愛されるものになればと思っています。茶筒の素材は、昔から変わらないお茶の製法、不変的な用と美から淡黄銅を使用しています。夏目漱石の「草枕」の一説にも茶と木蓮の花の色、淡黄が出てきます。

**制作にあたって** コメント：開化堂 八木隆裕

櫻井氏は、自身のデザインやアイデアをベースに、工芸デザイナーの井出八州氏と協業し、永続的に制作できるよう型を製作しています。内底にハンコも押しています。形は、開化堂が制作したことがないもので、図面をもとに、ノコギリで何度も切り出すところから始まりました。初めて作るかたちに、作り方から考え、試作を重ねました。挑戦的でありヒリヒリとした櫻井氏の感覚がありながら、その熱を内に秘めた、静かな佇まいの茶筒が仕上がりました。



### 櫻井真也プロフィール

株式会社櫻井焙茶研究所 代表取締役 / SABOE株式会社 取締役 /  
一般社団法人 茶方會 草司

和食料理店「八雲茶寮」、和菓子店「HIGASHIYA」のマネージャーを経て2014年に独立、日本茶の価値観を広げて新しい楽しみ方を提案すべく、東京・南青山に日本茶専門店「櫻井焙茶研究所」を開設。「ロースト」と「ブレンド」を基とし、各地より厳選した日本茶をはじめ、店内でローストした焙じ茶や、国産の自然素材を組み合わせた四季折々のブレンド茶を販売。併設の茶房では、玉露や炒りたての焙じ茶はもちろんのこと、櫻井焙茶研究所ならではの茶のコースや茶酒などを和菓子とともに愉しめる。一般社団法人 茶方會では、現代における茶の様式を創造し、継承していくための活動として、国内外における呈茶やセミナーを行うほか、メニューの企画・提案、淹れ手の育成などを担う。

櫻井焙茶研究所 <https://www.sakurai-tea.jp>

東京都港区南青山5-6-23 スパイラルビル 5F 電話番号：03-6451-1539

営業時間：11:00~20:00 定休日：不定休

## 『茶ノ美筒』 / 万yoroazu



Photo : Toshiyuki Tanaka

### ——自然の循環——

茶の実から生まれる自然との共存、循環を茶筒に表現するために、茶筒としてシンプルな万のロゴと茶の実のデザインを施した茶筒。

平安初期 延暦24年（805年）、比叡山延暦寺 開祖 伝教大師 最澄が入唐求法に際し、天台山より“茶の種子”を持ちかえり、比叡山麓に茶の実を植えたことから茶の歴史は始まります。茶の実から茶の木が育てられ、現在も、日本茶として豊かな茶のときを提供してくれています。

一粒の種から丹精して美しい植物を育てるように、一つの想いを常に心において育てていけば、やがて自然に花が咲くように。明歴々露堂々という禅語にあるように、自然そのまま、ありのままが尊く有り難いということをに想いを寄せた作品です。

なお、茶筒は、特別にしつらえたあずま袋で包みお客様にお届けします。

### デザインにあたって コメント：万yoroazu 徳淵 卓

——すべては意図して生まれたものではない——

無から有を生み出す作業は、かなりの能力を要します。道具を考案することは、五感を育み、知識と経験を咀嚼し、そのかたちにたどり着いたと考え、茶筒を万らしく表現するために、自分と対話しました。

開化堂にある100年以上の時を経た茶筒のブリキは黒くなり、肌には細かい突起ができ、銅は穏やかな鈍い光を放ち、滑らかな感触と堂々とした様に、先人たちの自由な趣味趣向と経年変化の景色を感じました。

そんな茶筒の風景が、今回のコンセプトのキッカケとなりました。

時間と共に銅が変化し鈍い光を放ち、自然の色彩のコントラストをなすよう、茶筒の外側と内側は、共に総銅にしました。茶筒の銅が使う人によって景色を変え、模様、グラデーションになり、万のロゴは、変化する茶筒の景色に光を放ってくれることでしょう。

そのように意図せず自然な変化が本作の理想であり、また、自分自身が仕事において大切にしていることでもあります。日々の茶に茶筒の景色を愉しんでいただけたら幸いです。

### 制作にあたって コメント：開化堂 八木隆裕

外側だけでなく、内側も、万の店内に使われている銅と同じ素材で仕上げています。つまみのお茶の実は、真鍮で作り上げました。注目すべきは、実はロゴのあたりで、角度を変えると光が反射し回ります。凛としたシンプルさの中に柔らかさを持たせた徳淵氏らしい作品に仕上げることができました。



### 徳淵 卓 プロフィール

株式会社 万ヤ 代表取締役 ・ 一般社団法人「茶方薈」理事

福岡市内で茶酒房「万yoroazu」を展開し、茶の魅力を伝えるため生産者のもとへ足を運び、研究を重ねる。海外での日本茶文化を伝えるイベントなど活躍の場を広げ、新しい茶の楽しみ方を提案し続ける。

万yoroazu <http://www.yoroazu-tea.jp/>

福岡県福岡市中央区赤坂2-3-32 電話番号：092-724-7880

営業時間：12:00～24:00 定休日：不定休

## 遊び心と物語り 『幻夢筒』 / GEN GEN AN幻



Photo : Toshiyuki Tanaka

上出長右衛門窯製のつまみのUFOの摘みが愛くるしい、茶の愉しさを「未知との遭遇」に例えた茶筒。古より茶の魅力が宇宙に見出す文化が日本にはあり、その可能性は無限大であり、未来を象徴するともいえます。本作は、UFOや、内と外で異なる素材を使用し月の美しさを表現するなど細部にも物語を表現しています。閉塞感や不安を少なからず感じる今の時代の中で、想像力を持って未来に向かえる和みをお届けする茶筒です。

### デザインにあたって コメント：丸若裕俊

長く時間を共有してきた開化堂、上出長右衛門窯との阿吽の呼吸で生まれた一つの物語でもあります。

一度その歩みを止めたこそ臨めた、振り返った先に広がる茶の原風景。

ただただ茶と向き合い、人々の語らいの間に佇む愛くるしい存在であった茶。質素でありながらも豊かさを感じる日々、GEN GEN AN幻が追い求める姿がそこにあります

<側の仕様> 開化堂のスタンダードを踏襲しています。

<素材> 「陰陽」「月と太陽」「調和」を表現するために、外側はブリキ、内側を真鍮にしています。

<つまみ> 九谷焼の上出長右衛門窯謹製のアダムスキー型UFOをつけています。  
“月面へ飛来する様” “可能性、希望、未来”そして“笑い（ユーモア）”を表現しています。

<その他> 通常の開化堂作品に比べ、蓋上部の空間が広い仕様に変更しています。  
「間」「無のスペース」「見立て」を意識しました。

### 制作にあたって コメント：開化堂 八木隆裕

石川県上出長右衛門窯から、UFOという飛び道具が飛んできました。天才的なアーティスト、上出恵悟氏が制作したつまみに合わせた金属部分も開化堂で製作しています。つまみのUFOの下の金属部分は、UFOからビームが出ているかのような表現を実現しています。茶筒は、内側を真鍮にしたことで、内から光を発しているようなイメージを表現するなど、楽しさを上乗せしています。反面外側にブリキを使用することで、根底に強さを感じるような二面性を意識しました。



### 丸若裕俊 プロフィール

EN TEA, 株式会社丸若屋 代表。GEN GEN AN幻 主宰

伝統工芸から最先端の工業技術まで、ものづくりに時代の空気を取り入れ再構築することをテーマとした丸若屋を2010年に設立。多岐に渡る技術を誇る制作者らと手掛けた品は、日本有数の美術館をはじめ、海外での展覧や所蔵の実績をもつ(日本:金沢21世紀美術館、森美術館、パリ:ギメ美術館(ルーブル美術館東洋別館) など)。2017年、茶葉ブランド「EN TEA」を立ち上げる。

掲載に関するお問合せ先

HOW INC.

MAIL [pressreselase@how-pr.co.jp](mailto:pressreselase@how-pr.co.jp)

TEL 03-5414-6405