







ラテタテ  
松江スタイル

Matsué  
Chatté

【ラテ茶碗】

designed for Lette

choco mint  
チョコミント



（出雲県 赤松市 高橋幸治窯）土屋知久

honey  
ハニー



（陶風舎）松本尚子

macaron  
マカロン



（伊豆半島 高橋幸治窯）高橋幸治

galaxy  
ギャラクシー



（夢實窯）日次潤平

boulo  
ぼうろ



（大の川焼 松江陶苑）福島雅美

matsué\_chatté  
#松江チャット

おうちで和ラテタイム

気軽に和ラテが楽しめるラテ専用茶碗が誕生しました。お茶をもっと身近に楽しんでもらいたいそんな思いから生まれたお茶碗。抹茶ラテ、ほうじ茶ラテ、カブチーノ形にこだわらない不味公のようにオリジナルスタイルで楽しんでください。

YAORYORUZU MARKET

販売元 株式会社ちいきおこし  
〒699-0201 島根県松江市玉津町玉道44-4  
tel.0852-67-6650 fax.0852-67-6651  
yaoryoruzu-market.com



Matsué Chatté



5つの窯元さんご紹介

ラテ茶碗の経

TERAKASHI KOJI-GAMA



出雲本窯 高橋幸治窯

穴道湖の夕日や出雲の雲など、地元の風景をテーマにした焼き物や出雲焼風の茶道具などをつくり、地元の方にも人気のある窯元です。以前から温めておられたカラフルなバスデルカラーの茶碗ができました。

macaron  
【マカロン】

MATSUE TOUN



火の川焼 松江陶苑

昭和40年に福島国さんによって開窯され、娘の福島純美さんが受け継いでおられます。窯場は、柳がたなく、風光明媚な大橋川沿いにあります。得意な赤茶色の釉薬に、不味公が好んだデザイン「びょうたん」の絵付け茶碗です。

boulo  
【ぼうろ】

URZEN-GAMA



出雲国布志名焼 雲香窯

江戸時代から続く窯元は、現在で9代目。雲香という名前と「びょうたん」の印は、不味公から頂いたという由緒ある窯元です。ご協力頂いたのは、若手後継者の土屋知久さん。250年の歴史にはなかったミントブルーの茶碗を焼き上げてくれました。

choco mint  
【チョコミント】

TOFUUSA



陶風舎

陶風舎は、松本尚子さんが2002年に開窯。土という素材のもつ、その不思議な質感、自由に魅せられ続けているという松本の作品は、かわいくあったかいデザインで、女性のファンが多くなります。白と黄色のスイーツのような茶碗の登場です。

honey  
【ハニー】

MUMEI-GAMA



夢實窯

夢實窯は、日次潤平さんの父日次健治さんによって開かれた窯です。二十回窯が生まれたとされる中国の古くから伝わる「めだまき」窯を引用した窯です。銀河をイメージさせるような深い藍色のお茶碗を焼き上げてくれました。

galaxy  
【ギャラクシー】

長くご利用いただくために

【ラテ茶碗】  
ご使用・保存方法  
・はじめてご使用になる際、10分ほどお湯を注ぎ、湯気が乾くまで乾かしてください。  
・お手入れ方法  
・お湯を注ぎ、湯気が乾くまで乾かしてください。  
・お湯を注ぎ、湯気が乾くまで乾かしてください。

【抹茶茶碗】  
ご使用・保存方法  
・はじめてご使用になる際、10分ほどお湯を注ぎ、湯気が乾くまで乾かしてください。  
・お手入れ方法  
・お湯を注ぎ、湯気が乾くまで乾かしてください。



Matsué Chatté

京都、参院とほろっと湧く！茶どころ MATSUE!

江戸時代の終わり頃、松江には不味公(松江藩第7代藩主 松平治綱)と呼ばれたお茶や種のことを熱心に学び、全国でも有名なお茶好きの大名として知られるようになります。不味公は、形式にこだわらず、道具自慢になっていた当時のお茶文化に反発し、独自の流派「不味流」を打ち立てます。そんなお茶の文化を受け、松江では作法を気にせず、気軽に抹茶を楽しむスタイルが今でも残っています。

和菓子、陶芸、木工芸など、不味公は今の松江文化につながる職人が育つ環境をつくり、それぞれの分野で優れたものを「不味公好み」として、評価しました。

古きよき文化や芸術に少し新しさを加えていく不味公は、まさに現代のプロデューサーのような存在でした。

お抹茶を点てることが少なくなった現代でも、その魅力が日常に取り入れられ、ラテとして楽しんで頂けるようラテ茶碗と茶せんをセットにしたのが「Matsué Chatté」です。

和ラテタイムでこころりセット!

おいしい! 抹茶ラテの作り方

材料【1人分】  
抹茶……2g(ティースプーン1杯)  
牛乳……150cc  
塩(カップ用の用)……200cc

- まずはラテ茶碗に沸騰した湯を注いで湯を温めておきましょう。
- 牛乳を沸騰させないように温めます。(レンジのミルク温め機能利用も便利)
- 牛乳が温まったら湯を捨てて湯気を取り、抹茶を入れます。お好みでお砂糖を加えてOK!  
※抹茶は茶葉としておくとダマになりにくく安心です!
- 温めた牛乳3分の2を注ぎ、茶せんですくって湯を捨てます。湯を前後にしっかりと振りまきましょう。
- 残り3分の1の牛乳を回し入れて、完成です!

matsué\_chatté  
#松江チャット

YAORYORUZU MARKET  
yaoryoruzu-market.com  
販売元:株式会社ちいきおこし  
〒699-0201  
島根県松江市玉津町玉道44-4  
tel.0852-67-6650  
fax.0852-67-6651