報道各位

株式会社イートクリエーター

2021 年 10 月 22 日

渋沢栄一邸宅跡にて新進気鋭のショコラティエとパティシエがタッグ！

チョコレート＆アイスクリームショップ【teal】が日本橋兜町に OPEN

元【パスカル・ル・ガック】眞砂翔平と日本橋兜町【ease】大山恵介の２人がタッグを組み、それぞれの個性をコラボレーションさせたスイーツを展開するチョコレート＆アイスクリームショップ【teal（ティール）】は、多様なカルチャーが集う街・日本橋兜町に OPEN いたします。

●teal が位置する日本橋兜町と日証館について

teal の位置する日本橋兜町は、証券発祥の地として知られ、日本経済を支えてきた歴史ある街であると同時に、近年では再開発によりビストロ【Neki】、パティスリー【ease】など若い担い手が型にはまらない飲食店舗が開業し、多様なカルチャーが集う街として賑わいをみせています。

この度 teal が入店する日本橋兜町最北部の日証館は、2024 年に一万円札の顔となり日本資本主義の父と称される渋沢栄一の旧邸宅跡地に建設された歴史的建造物です。teal は、日証館設立の 1928 年（昭和 3 年）より継承されてきた重厚感ある意匠を残し、昔を今に伝える店舗となっています。

●teal と ease

teal は、元【パスカル・ル・ガック】眞砂翔平と日本橋兜町【ease】大山恵介の２人がタッグを組み、ease の姉妹店として、互いの個性を活かした唯一無二の店舗作りを行ってまいります。

眞砂は、2017 年 Top of Patissier in Asia ベストショコラティエ受賞した確かなチョコレート技術を活かし、大山はミシュラン星付きレストランパティシエの経験が生み出す絶妙なバランスの食材の掛け合わせを活かしながら、teal のチョコレートとアイスクリームを表現していきます。

随時両店舗での連動企画や、限定コラボレーション商品の展開も予定しています。

teal から ease は、立地上でも徒歩 2 分と互いの店舗が目と鼻の先に位置していることで、店舗間連携がしやすい環境が整っています。

●店名 teal の由来

水運が盛んで水の都だった日本橋兜町にちなみ、鴨および鴨の羽の色・青緑色を連想して店名としました。鴨は壁画に多く登場する鳥で、エジプトでは神聖な動物とされていた水鳥でもあり、「深い智慧」と「財産」の意味することから財産を日本橋兜町に運んでくるモチーフとして teal のパッケージ各所に登場します。

●チョコレート・焼き菓子は、気負わない見た目で軽やかな味わい。贈り物はもちろん、日常の贅沢にもぴったり

teal のチョコレート菓子は、お菓子ごとにチョコレートの種類を使い分けることにより、チョコレートの香り・コク・苦味・酸味を生かしながら、合わせる他の素材の個性も引き立てています。
みなさんが慣れ親しんだお菓子カテゴリを軸に、食感や素材の掛け合わせが心地よく、後口軽やかなお菓子を充実させて参ります。

キャラメルバー　1本　500 円

眞砂が幼少期に愛したキャラメル入りチョコレートバーをパティスリーの味で再構築。ザクっとした食感のクッキーに苦味が程よいキャラメルソース、たっぷりのドライフルーツを詰め込んだチョコレートバーです。

●絹のような舌触りのアイスクリーム・ソルベは旬の食材を活かした限定フレーバーが登場

teal のアイスクリームの持ち味は、極上の滑らかさ。艶っぽい表面をひとさじすくって口に入れた瞬間、味わいがすっと広がります。滑らかさ故に、素材の味や香りが濃厚に伝わるのに、くどくないのが特徴です。
季節の素材を活かした限定フレーバーも随時登場しますので、お見逃しなく。

ジェラート　ダブル　756 円
（写真右）ミルク（写真左）アマゾンカカオのソルベ

ミルクは、牛乳そのものの濃厚さはそのままに、滑らかで甘すぎず、すっきりした味わいです。
アマゾンカカオは、素材の味がよりダイレクトに感じられるソルベに。アマゾンカカオの華やかな香りとフルーティーさをお届けします。

※料金には消費税が含まれております。
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

●シェフパティシエ＆ショコラティエ眞砂翔平、シェフパティシエ大山恵介について

■眞砂翔平（まなごしょうへい）

日本橋兜町【teal】Chef Patissier/Chef Chocolatier

1988 年、和歌山県生まれ。【ア・キャトル】を経て、【クリオロ】にてスーシェフ、】溜池山王【パスカル・ル・ガック】にてシェフパティシエを務める。国内外のコンクールでの受賞多数。 2013 Japan Cake Show【味と技のピエスモンテ部門】 金賞、2015 Japan Belcolade Award 優勝、2016 Japan Cake Show【Top of Patissier】優勝、2017 Top of Patissier in Asia ベストショコラティエ受賞。2020 年、若手パティシエユニット【sugar】メンバーとして 2 日間限定即完売となった六本木ヒルズパフェイベントの運営や、人気パティシエとのパフェイベント、2021 年は明治乳業とタッグを組んでクラウドファンディングに取り組むなど幅広く活躍。

■大山恵介（おおやまけいすけ）

日本橋兜町【ease】 Chef Pâtissier

新宿伊勢丹【repos by patisserie ease】Chef Pâtissier

日本橋兜町【teal】Chef Patissier

1986 年、埼玉県生まれ。日本菓子専門学校にて和洋菓子を専攻。京橋【イデミスギノ】浦和【アカシエ】などのパティスリー・レストランで経験を積み、渡仏。帰国後、【アルジェント ASO】【リストランテ ASO】でデザートを担当。福岡【リストランテ ASO 天神】新橋【レストランラフィネス】にてシェフパティシエを歴任。千駄ヶ谷【レストランシンシア】(ミシュラン一つ星)オープニングよりシェフパティシエに就任。2018 年料理人コンペディション RED-U35 にて唯一パティシエとしてシルバーエッグ獲得。 2020 年 7 月日本橋兜町に【ease】をオープン。同年 9 月新宿伊勢丹に 2 号店【repos by patisserie ease】をオープン。2021 年 7 月に発酵×熟成バターのブランド【レリボ（Lait ribot）】をオープン。店舗運営の傍ら、飲食企業の業態開発、オリジナル商品開発など幅広く活動している。

【teal 店舗情報】

◆プレオープン：2021 年 10 月 28 日(木)～11 月 11 日(木)

◆オープン：2021 年 11 月 12 日(金)

住所：〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 1-10 日証館 1 階

TEL： 03-6661-7568

営業時間：11:00～18:00

定休日：水

Instagram：https://www.instagram.com/teal_tokyo/

◆運営元会社　概要

・会社名：株式会社　イートクリエーター

https://www.ec-corp.jp

株式会社イートクリエーターは、「食から社会をアップデートすること」を目指し、食に関わる全ての人が驚き、楽しみ、発見する機会を創出するサービスの開発に尽力して参ります。

・本社：〒103-0016　東京都中央区日本橋小網町 11―8　5F

・事業内容：飲食業態開発・運営、研究開発・インキュベーション、食のリテラシー向上にかかわる業務

・代表取締役：永砂智史

◆本件に関する広報写真素材はこちらのリンクをご参照ください。

https://drive.google.com/drive/folders/1eL6-q6w3lqvr7I3on2ardNthA1tVVi29?usp=sharing

各種広報素材、詳細情報、ご取材などにつきましては、下記お問い合わせ先までご連絡いただきますよう、お願い申し上げます。

◆お問い合わせ先

株式会社イートクリエーター　広報担当　pr@ec-corp.jp