



TOHAKU 茶館 (TOHAKU CHAKAN)

2023 年 6 月 30 日

東京国立博物館

様々な日本文化を 270 年の歴史がある日本家屋で体験！

京都の着物体験や ZEN 呼吸法・盆栽体験などのアクティビティから

全て Made in Japan の素材を使った食事や日本酒・新政、ジャパニーズ・ウイスキーまで堪能できる

TOHAKU 茶館 (TOHAKU CHAKAN) 7 月 14 日より OPEN

期間：2023 年 7 月 14 日(金)～2024 年 1 月 28 日 (日)

独立行政法人国立文化財機構 東京国立博物館（所在地：東京都台東区、館長：藤原 誠、以下 東京国立博物館）は、敷地の中の日本家屋、応挙館（Okyokan）にて「TOHAKU 茶館」を開館します。（2023 年 7 月 14 日～2024 年 1 月 28 日）

東京・上野にある、東京国立博物館には、創立以来 150 年にわたって収集し、受け継いできた収蔵品が現在約 12 万件あります。このうち国宝 89 件、重要文化財 649 件（2023 年 4 月現在）をはじめ質・量ともに日本を代表するコレクションとなっています。

普段は一般公開されていない、貴重な日本家屋「応挙館」。名古屋市郊外の明眼院の書院として寛保 2 年（1742）に建てられ、その後、三井物産の初代社長である茶人としても有名な益田孝氏（鈍翁）邸内（東京・品川）に移築され、昭和 8 年（1933）、当館に寄贈されました。江戸時代の絵師、円山応挙が描いた襖絵（現在は複製画）を眺めながら、様々な日本文化を楽しんでいただく飲食やアクティビティをご用意いたしました。期間限定の貴重な機会に、是非、訪れてみてください。



応挙館外観



TOHAKU
茶館

「TOHAKU 茶館」ロゴ

公式サイトはこちら→ chakan-tokyo.com（7 月 10 日公開予定）

お問合せはこちら→ t.chakan@chakan-tokyo.com

「訪日外国人の方々に届ける、東京国立博物館で本物の日本文化、コト体験」

Environment 空間

Experience 体験

Education 知る

3つのEを揃えた、おすすめのアクティビティ。

① ZEN 呼吸法 ZEN KOKYU

禅呼吸法は18世紀に臨済宗中興の祖、白隠禅師が「夜船閑話」に遺した呼吸法に基づき、「ZEN 呼吸法」として椎名由紀氏が蘇らせ、今に伝えています。

自身で創り出した数々の不調を、姿勢と呼吸を調えることによって解消していくものです。

人間は本来、こんなにも健やかで楽に生きられるものだったのかと感動する人が増え続けています。

※不定期開催。開催日等については公式ウェブサイトでお知らせします。



講師：椎名由紀

体内対話株式会社代表、ZEN 呼吸法主宰、呼吸アドバイザー、MC、自然栽培米農家

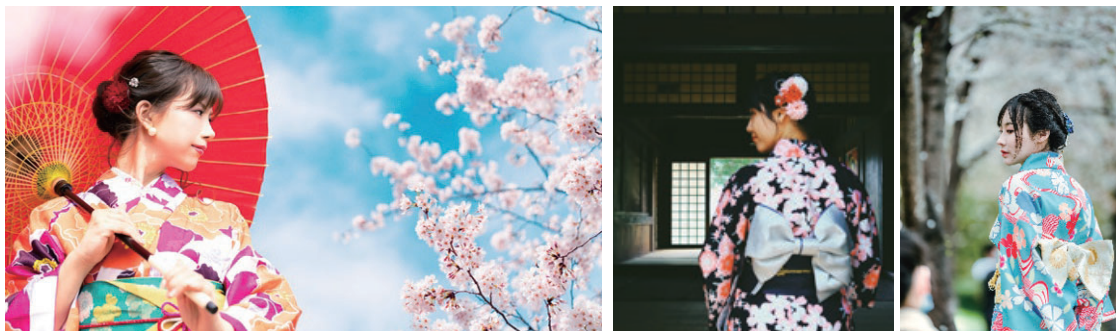
② 5分で着られる KIMONO 体験

京都で1点1点、丁寧に仕立てた着物を応挙館にて、着付けします。

これまでと違うのは、1人でも、簡単に着られること。

TOHAKU 茶館で食事やお茶を楽しみ、日本庭園を散策。東京国立博物館内も、着物で観覧できます。

ほんの少しの時間でも、日本伝統の着物を体験いただけます。



③ 盆栽教室

盆栽芸術家のこばやしくにょ小林國雄氏による盆栽を TOHAKU 茶館で楽しめます。

小林國雄氏の講演と教室を開催予定。

また、応挙館の中庭で、弟子による盆栽教室を開催。

水石もご用意しております。

※不定期開催。開催日等については公式ウェブサイトでお知らせします。



FOOD

「いただきます！ご馳走様！」日本人の自然の恵みに対する感謝、作り手への労いの言葉を大切に、食の体験を通じて日本人の心と、日本の食文化の成り立ちを感じていただきます。

素材は全て Made in Japan にこだわっています。

木桶仕込みの日本酒 新政(ARAMASA)

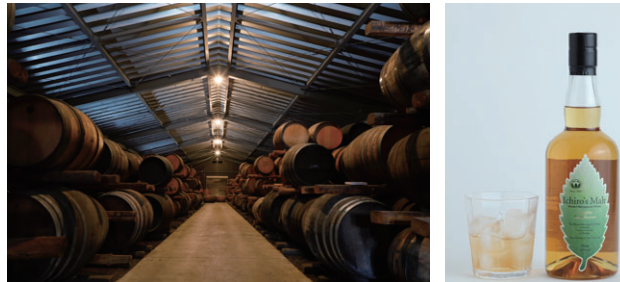
江戸時代の伝統製法に回帰し全てのお酒を木桶にて醸す秋田県の造り酒屋「新政酒造」。

醸造における純粋性を尊ぶために、ラベル記載義務のない添加物を用いることもありません。飲む人の心と身体を優しく満たす新政を、270年の歴史ある日本家屋で味わえる貴重な機会をお見逃しなく。



ICHIRO 'S MALT JAPANESE WHISKY

ジャパニーズ・ウィスキーの代表格、イチローズモルト。世界でも権威ある大会で世界最高賞を多数受賞。世界中のファンに愛されるウィスキーを、ご提供します。



日本全国の厳選素材でお食事をご提供

うどん、蕎麦、おいなりなどの軽食から、週末には予約限定で御膳もご提供します。

抹茶や生菓子もご用意しています。簡易的なお抹茶体験もご予約いただけます。

テイクアウトもご用意致しております。

目でも楽しんでいただけるよう、日本伝統の漆塗りの器など、食器にもこだわっています。

日本各地の気候・風土を日本人がいかに知恵と技術を絞って活用してきたか、そして伝承してきたか。

更なる興味と探求心を募らせてください。※8月から販売開始予定



選りすぐりの素材で作られた「K&K 缶つま」

素材に妥協しない缶詰「K&K 缶つま」シリーズをご提供。

テイクアウトもご用意致しております。

お酒のおつまみにも抜群です。

様々な味を楽しんでいただけます。お土産としても人気です。



100%有機素材「大地の梅」

日本の梅農家が丹精込めて栽培した有機梅を The CHOYA が有機砂糖、有機酒精で漬けた、完全オーガニック梅酒です。





開催情報

TOHAKU 茶館 (TOHAKU CHAKAN) Japanese Authentic TEA CAFÉ

Okyokan Tokyo National Museum ー東京で本物の日本、コト体験ー

【OPEN】 2023年7月14日(金) 10:00

【期間】 2023年7月14日(金)～2024年1月28日(日)

【定休日】 毎週月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日)、12月23日～1月1日、ほか休業日あり。

【営業時間】 10:00～16:30(ラストオーダー16:00)

【場所】 東京国立博物館 応挙館

【住所】 東京都台東区上野公園13-9

【交通】 JR 上野駅公園口、または鶯谷駅南口下車 徒歩10分

東京メトロ 銀座線・日比谷線上野駅、千代田線根津駅下車 徒歩15分

京成電鉄 京成上野駅下車 徒歩15分

公式サイトはこちら→ chakan-tokyo.com (7月10日公開予定)

お問合せはこちら→ t.chakan@chakan-tokyo.com



@TOHAKU_CHAKAN

- ・英語による接客対応
- ・FreeWifiの使用可能

チケット情報

TOHAKU 茶館 (TOHAKU CHAKAN) の予約申し込み、
アクティビティと飲食メニューのチケット販売をいたします。
また、空き状況によっては当日参加可能です。

【購入先】 ローチケ

※チケットについては7月2週目から販売開始予定。

詳細は下記 SNS にてお知らせします。

【Instagram】

https://instagram.com/tohaku_chakan?igshid=MmIzYWVINDQ5Yg==

【Facebook】 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100093664517434>

<制作協力>

株式会社 Air Media

2011年創業。(代表取締役社長 金 綾子 / 企画・プロデューサー 米澤 伸子)

お客様の要望に基づいた企画の立案。

マーケティングからブランディング、映像制作 (CM、ドラマ、映画、配信)

イベント制作、外国企業のコーディネートなど、

エンターテインメント・コンテンツを多岐に渡り手掛ける。



報道関係者のお問合せ先

株式会社 Air Media <http://www.airmedia.jp>

米澤伸子 nobuko.yonezawa@airmedia1.com