



[www.jugetsudo.fr](http://www.jugetsudo.fr)  
[www.maruyamanori.com](http://www.maruyamanori.com)



Jugetsudo  
真月堂  
Tsukiji Paris Ginza

## À propos de nous

Jugetsudo est une maison de thé japonais fondée par la société Maruyama Nori, en activité depuis 1854. Jugetsudo a pour objectif de faire connaître au monde entier le thé japonais et sa culture tout en préservant plus de 168 ans de tradition ainsi que l'héritage et l'esprit pionnier de son fondateur Mr. Hikobei.

寿月堂は1854年創業の丸山海苔店が始めた日本茶専門店です。168年の伝統と創業者彦兵衛の挑戦する心を受け継ぎ、日本茶の美しさを世界に広げています。

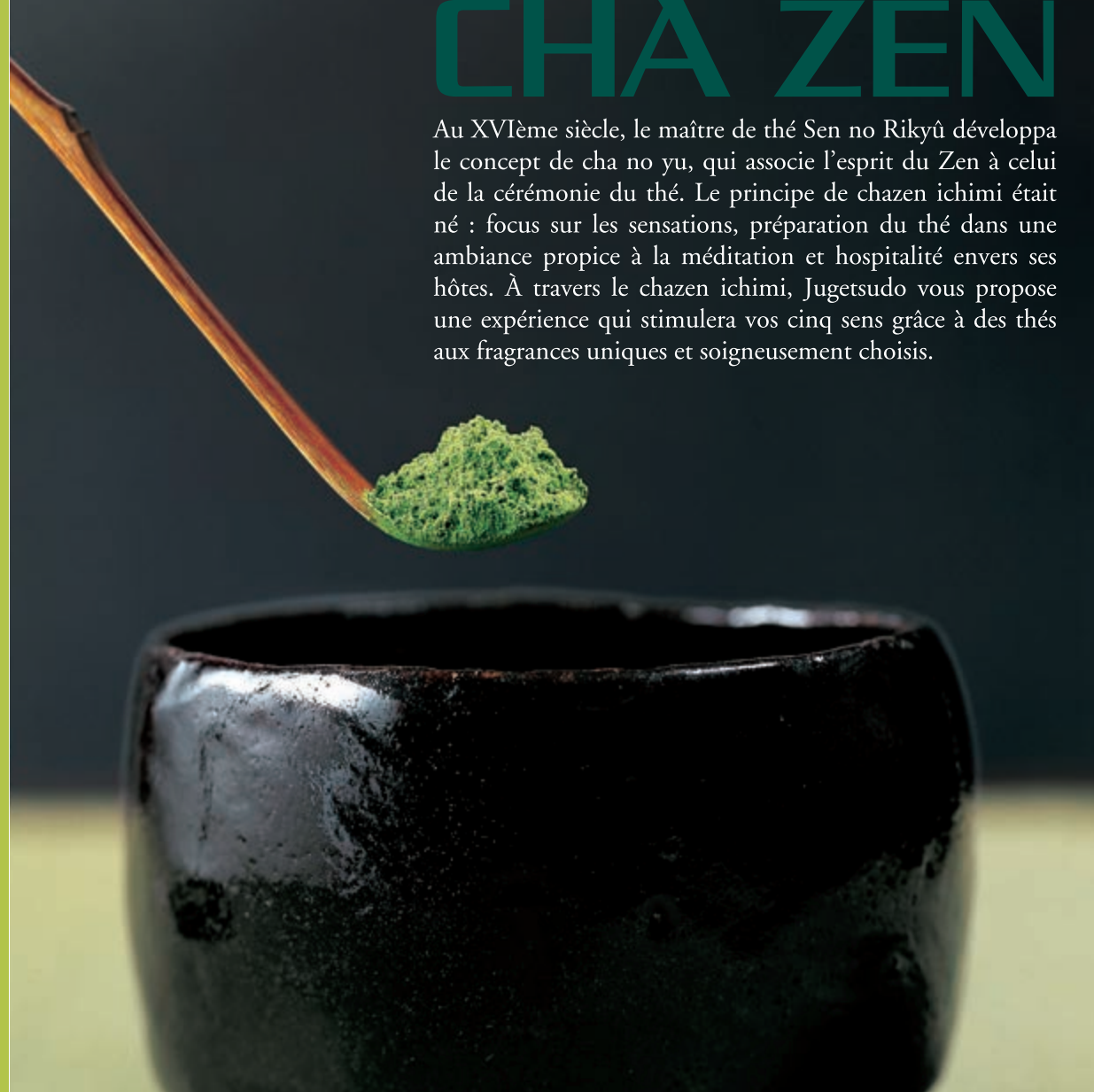
## Our history

*Jugetsudo is a Japanese tea specialty store founded all the way back in 1854 by Maruyama Nori. While maintaining the 168 year old traditions and original creative visions of the founder, Jugetsudo continues to strive to spread the beauty of Japanese tea on a global scale.*



# CHA ZEN

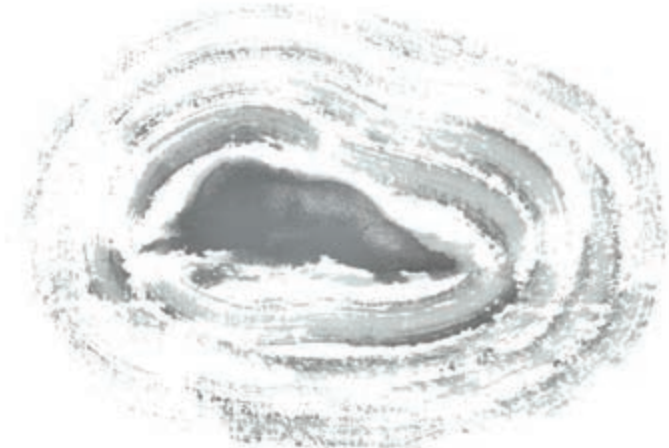
Au XVIème siècle, le maître de thé Sen no Rikyû développa le concept de cha no yu, qui associe l'esprit du Zen à celui de la cérémonie du thé. Le principe de chazen ichimi était né : focus sur les sensations, préparation du thé dans une ambiance propice à la méditation et hospitalité envers ses hôtes. À travers le chazen ichimi, Jugetsudo vous propose une expérience qui stimulera vos cinq sens grâce à des théés aux fragrances uniques et soigneusement choisis.



# CHA ZEN

日本の「茶の文化」の基礎である「茶の湯」を大成した千利休は、茶道の心と禅の極意は一致するという「茶禅一味」の思想を基に、禅の精神を茶道に取り入れていました。日本茶専門店の寿月堂は、「茶禅一味」をコンセプトに、高品質で幅広い品揃えのお茶を通じて、お客様に安らぎの時間を提供いたします。

*Sen no Rikyu, the grand master of Japanese tea of the wabi school brought the tea ceremony close to the spirit of Zen. He considered the spirits both of the tea ceremony and Zen to be naturally joined. For him, making tea while engaging the five senses and tasting it meditatively is to have a complete Zen experience. We would be very pleased if you would come to our place and share a moment of joy through your five senses, while finding the spirit of "Cha-Zen" and Japanese culture through a cup of tea.*



## Origine

Nos feuilles de thé sont sélectionnées dans les hautes terres de Shizuoka aux abords du Mont Fuji, première région du Japon pour la théiculture. La différence de température entre jour et nuit ainsi que son climat montagneux aux brumes matinales abondantes constituent les meilleures conditions pour produire les délicieux thés de Jugetsudo aux goûts, arômes et couleurs uniques.

## Origin

*Tea leaves are selected in the highlands of Shizuoka near Mount Fuji, the prime area for Japanese tea. The temperature difference between day and night together with the mountain climate refreshed by the morning dew, combines to create the best conditions for producing Jugetsudo's delicious teas with their unique tastes, aromas and colors.*



## Thé / Tea

*Gyokuro*  
玉露



*Matcha*  
抹茶



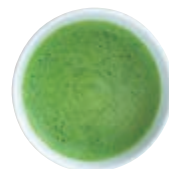
*Sencha*  
煎茶



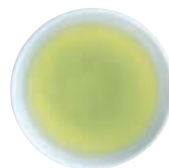
*Hojicha*  
ほうじ茶



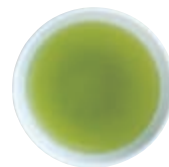
*Genmaicha with Matcha*  
玄米茶



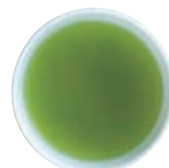
*Matcha*  
Poudre de thé vert  
🌡️ 75~85°C



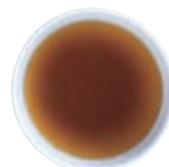
*Gyokuro*  
Grand cru du thé vert japonais  
🌡️ 60°C ⏱️ 2.5 min



*Sencha*  
Thé vert classique  
🌡️ 80~90°C ⏱️ 60 sec



*Genmaicha with Matcha*  
Thé vert aux grains de riz grillés  
🌡️ 95°C ⏱️ 60 sec



*Hojicha*  
Thé vert grillé  
🌡️ 95°C ⏱️ 60 sec

Pour notre gamme de matcha, nous avons soigneusement sélectionné des feuilles de thé vert de qualité supérieure issues des théiers d'Okabe, dans la préfecture de Shizuoka. Leur couleur vert vif, la profondeur et la rondeur de leur goût, ainsi que leurs arômes bien définis tiennent à cette région montagneuse et froide, baignée par l'eau pure de la rivière Asahina. Les différents matcha que nous vous proposons conviennent aussi bien à la pâtisserie qu'à la cérémonie du thé.

Les plants de thé destinés à la fabrication du gyokuro sont placés sous un ombrage deux semaines avant la récolte. Ainsi privée de lumière, la plante s'enrichit en acides aminés qui lui apportent sa saveur umami caractéristique. Son goût unique et dense se répand en bouche de manière très agréable.

Le plus populaire des thés verts japonais. D'un parfum agréable, ce thé a une saveur légère et rafraîchissante à l'instar des jeunes feuilles printanières qui le composent. Il contient de la théanine qui lui confère un goût subtil et des vertus relaxantes. Enfin, sa vitamine C procure une sensation de fraîcheur et de tonicité.

Mélange de riz grillé avec des feuilles de thé vert, enrobé de matcha (poudre de thé vert). Le parfum prononcé du riz grillé procure un effet relaxant et rafraîchissant, avec un arôme de noisette caractéristique.

Torrifié à haute température, ce thé à la couleur ambrée dégage un parfum très agréable et procure une sensation de douceur en bouche. Il contient moins de théine que les autres thés verts et est très doux pour l'estomac.

*Jugetsudo's tea leaves used for matcha are selected from the OKABE area of Shizuoka, a region very close to Mount Fuji. The cool climate offered by the region's hillsides, along with the pristine water from the ASAHINA river, helps yield the vivid green color, rich flavors and pure aromas of matcha. We offer a wide range of matcha suitable for tea ceremonies as well as confectionery and cooking purposes.*

*We cover the tea leaves for approximately two weeks before harvesting. This process of blocking sunlight increases the amino acids in the leaves, thereby increasing the amount of rich umami flavors in the tea. When enjoying Jugetsudo tea, please note and enjoy the uniquely rich and aromatic taste of our tea.*

*The most popular of Japanese green teas. This tea has a light and refreshing taste as well as a pleasant fragrance like young spring leaves. It contains theanine which gives it an agreeable taste and possesses relaxing qualities. It produces a sensation of freshness and tonicity with vitamin C.*

*A mix of Genmai (unpolished rice) grilled with matcha (green tea powder). Pronounced fragrance of grilled genmai produces a relaxing and refreshing effect. Very particular flavor of hazel nuts.*

*Roasted at a high temperature, this tea gives off a very pleasant fragrance and produces a gentle sensation in the mouth. Less caffeine than other green teas and gentle on the stomach. Lovely brown color.*



Ginza, Tokyo



Tsukiji, Tokyo

## Notre concept de la boutique

L'espace de la boutique, inspiré par les nodategasa, des ombrelles utilisées lors des cérémonies du thé en extérieur, symbolise l'esprit du chazen. Les cérémonies en extérieur nodate, dont on dit qu'elles furent initiées par Sen no Rikyū, mettent l'accent sur l'hospitalité plus que sur la rigueur du cérémonial, et résonnent parfaitement avec la souplesse d'esprit de Jugetsudo qui continue de faire vivre le chazen aujourd'hui encore.

Dans l'ambiance animée du quartier de Tsukiji, les bambous ondulent aux parois et au plafond, s'étalant comme une ombrelle qui envelopperait chaleureusement les visiteurs. La boutique, sans cloisons, s'inscrit dans le prolongement de la rue, et attire les curieux comme si une véritable cérémonie du thé sous ombrelle avait lieu là devant leurs yeux, offrant une expérience relaxante.

竹の野点傘にインスパイアされて茶禪の精神を空間化した。千利休に原点があるとされる野点は、作法よりもゲストをもてなす心を一番としており、現代に茶禪の精神を息づかせ続ける寿月堂の柔軟なふるまいと共鳴している。  
築地 本店は野点に現れる開放性や清々しさを併せもつ自由な空間を作りたいと考えた。

しなやかに曲がる特性を活かした竹の傘は掌のように広がってゲストをおおらかに包み込み、築地の賑わいにそっと忍び込む。歩道から扉を設けずにつながる店舗は野点傘の下の茶会のように人々を惹きつけ、やすらぎを与えるだろう。

## Design concept

*Jugetsudo's main store, the design of which was inspired by the traditional Japanese open-air bamboo umbrella, was designed to express the spirit of cha-zen. The open-air tea ceremony, which is said to have been started by the historical tea master Sen-No-Rikyu, prioritizes the spirit of hospitality rather than ritual manners. Jugetsudo's free spirited atmosphere resonates with this sentiment, aiding in keeping the spirit of cha-zen alive, even in modern times.*

*We also aimed to create a free space that truly embodies the open and fresh ideals that are expressed with outdoor tea ceremony traditions. The umbrellas are made with flexible bamboo and are uniquely designed to generate a welcoming feeling for guests, contrasting with the bustle of Tsukiji. The choice to omit the door to the store is one that will subtly greet people to a welcoming and relaxing Japanese-style tea time, ensuring customers a sense of comfort.*

## Notre concept de la boutique

J'avais l'ambition de créer un espace qui évoquerait une clairière dans une bamboueraie. On respire dans ces bois un air différent de celui du monde ordinaire ; il y rayonne une lumière qui n'est pas habituelle. Au milieu de cet espace, j'ai fait placer une planche de cyprès du Japon, massive et sans nœud. Dans la tradition japonaise, on attribuait à ce bois la vertu de rendre lisse ce qu'on pose dessus. En posant leurs mains sur ce comptoir, je souhaitais que les visiteurs puissent goûter un peu de la nature du Japon. Au sous-sol, se trouve une salle dallée de pierres surmontées de tatami, entièrement consacrée à la cérémonie du thé. Cette pièce mystérieuse, pareille à une sorte de grotte souterraine dans Paris, invite à y découvrir un autre aspect du thé vert.

竹林のような空間を作りたいと思った。竹林の中には日常の世界とは別の空気が流れており、別の種類の光がふりそそいでいる。その特別な空間のまん中に、ヒノキの板を置いた。ヒノキは特別な木で、その上に置かれたものを滑らかにすると考えられていた。その板の上で日本の「自然」を味わってほしいと考えた。地下は石の茶室がある。パリの地下に眠る石の洞窟で、お茶もまた別の顔を見せてくれるだろう。

## Design concept

*I wanted to build a space reminiscent of a bamboo forest. There is a different kind of air to a bamboo forest that divides the usual world, with a different kind of light. For this kind of a special space, I placed a solid slate of Japanese cypress with no knots or gnarls. Japanese cypress is a special kind of wood, and it was believed that items placed on such a counter would become smoother. My intentions were to have people enjoy the taste of "nature" upon this counter. The basement is a stone tea room. Tea will likely hint at yet another dimension, in the basement caverns of Paris.*



## Notre concept de la boutique

La boutique fait face au jardin extérieur situé sur le toit du célèbre théâtre de Kabuki-za. Tandis que l'espace intérieur se trouve divisé par des panneaux de bambous espacés à intervalles irréguliers, l'avant-toit surplombant le jardin japonais est comme plié, en discontinuité avec le plafond intérieur de bambou, évoquant un pliage origami. L'intérieur et l'extérieur, ainsi reliés par ces rappels de bambous superposés et irréguliers, forment ainsi un espace unique qui rappelle une bamboueraie naturelle.

歌舞伎座の屋上庭園に面する日本茶専門店。ピッチの異なる竹スクリーンで空間を柔らかく仕切り、庭園に突き出した庇と連続するように天井を「折る」ことによって、庭と室内とをつなぐ折り紙のような空間ができあがった。密度の異なる竹のレイヤーを幾重にも重ねていくことで、歌舞伎座と庭園を柔らかく接続する、竹林のような空間が生まれた。

## Design concept

*Facing the roof garden of Kabukiza is a Japanese tea specialty store. By dividing the space with bamboo screens of different pitches and matching the ceiling design to the roof eaves slanting into the garden, a comforting, origami-like design connecting the garden and the store interior is created. This space and its grove-like ambience is designed to create a connection between the Kabukiza and the garden.*



### Kengo Kuma

Kengo Kuma was born in 1954. He established Kengo Kuma & Associates in 1990. He is currently a University Professor and Professor Emeritus at the University of Tokyo. KKAA projects are currently underway in more than 30 countries. Kengo Kuma proposes architecture that opens up new relationships between nature, technology, and human beings.

### 隈 研吾 (建築家)

1954年生。1990年、隈研吾建築都市設計事務所設立。慶應義塾大学教授、東京大学教授を経て、現在、東京大学特別教授・名誉教授。30を超える国々でプロジェクトが進行中。自然と技術と人間の新しい関係を切り開く建築を提案。



# Produits / Products



Matcha Enkou



Matcha Fuji no Haru



Jugetsu no Mukashi



Gyokuro Misho



Sencha Haru



Sencha Tsuki



Sencha Asa



Genmaicha with Matcha



Hojicha



Gyokuro Misho



Sencha Haru



Sencha Tsuki



Yuzu Matcha



Matcha Duo



Taste 4 premium



Yuzu Sencha with Matcha



Japanese Earl Grey



Sencha Asa



Genmaicha with Matcha



Hojicha



## Cadeaux / Gifts



Matcha Starter Kit



Teapot



Teapot Set



Tea Box



Tea Time Tokyo



Organic Sencha Asa



Organic Cherry Blossoms Tea



### Tsukiji

Tsukiji Kyoeikai Bldg. 1F  
4-7-5 Tsukiji Chuo-ku  
Tokyo, Japan  
Tél : +81(3) 3547 4747  
[www.maruyamanori.com](http://www.maruyamanori.com)



### Ginza

Kabukiza Tower 5F  
4-12-15 Ginza Chuo-ku  
Tokyo, Japan  
Tél : +81(3) 6278 7626



### Paris

95 rue de Seine 75006  
Paris, France  
Tel : +33(0) 1 46 33 94 90  
[www.jugetsudo.fr](http://www.jugetsudo.fr)

