

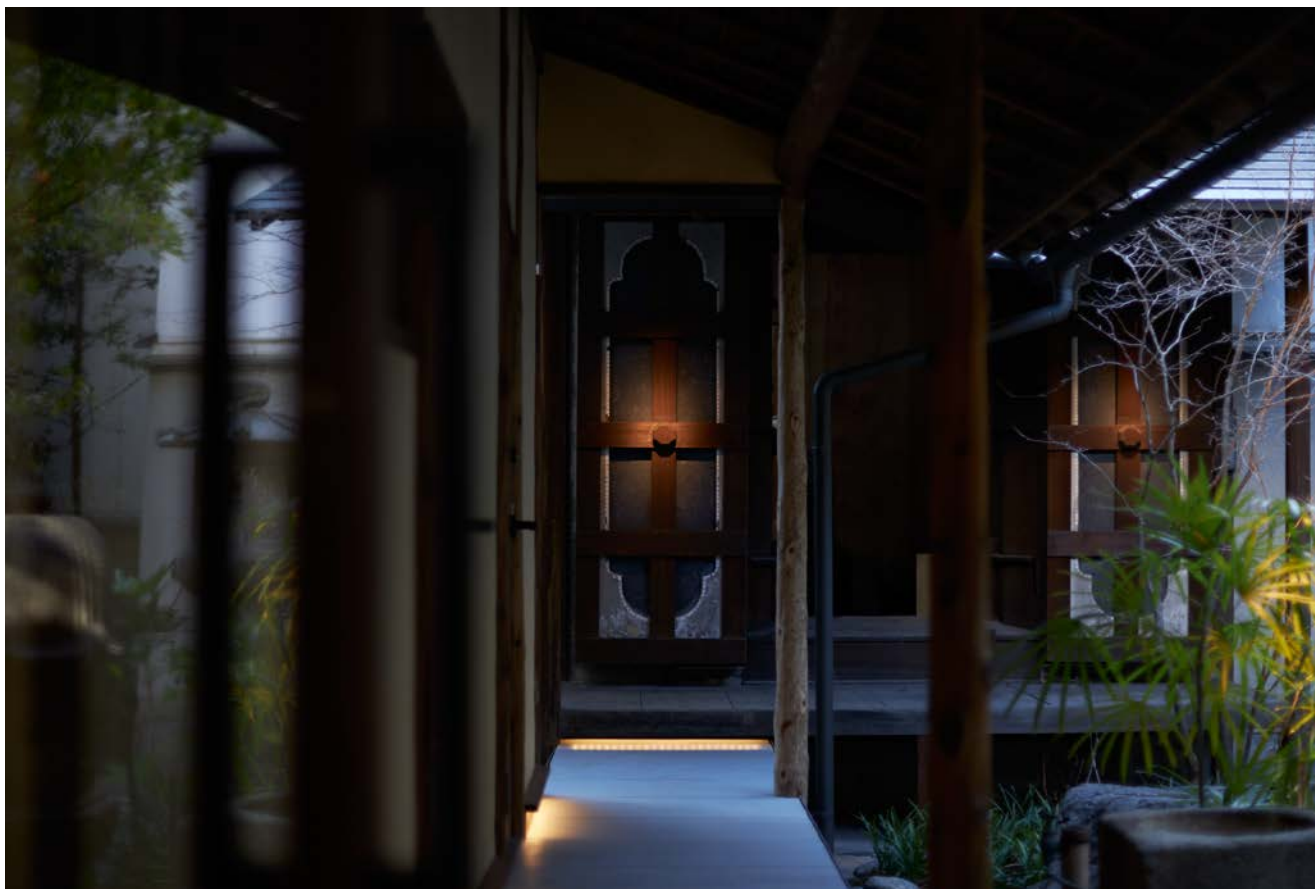
雨晴



居雨



雨晴



其処は

雨と共に居る処

雨音を聴き

雨香をかぐ

雨味を愉しむ

其処は

雨の晴間を待つ処

雨晴



「万」と「雨」

2024年の桜が舞う頃

私たちは「KYO AMAHARE」の奥に佇む蔵の中に茶房を開業いたします

其の名は「居雨/KYO」

居雨は福岡に茶酒房をかまえる「万 yorozu」の徳淵卓さんとのコラボレーションにより生まれます

「雨と居るところ」という意味をもつ「居雨」には

雨と共に過ごしお茶やお酒と菓子をお召しあがり頂きながら晴れを待つ

そのような心地よい時間をお過ごし頂ければという想いを込めています

雨☒晴



「菓」と「器」

お茶うけや酒のあてとなる「菓子」をご用意いただくのは
パティシエ/菓匠の昆布智成さんです

徳淵さんが心をこめていれる「茶」や「酒」
昆布さんの和と洋を往来する季節の「菓子」
居雨の為に作り手の皆様が生み出した「器」

それぞれが重なり合うことで五感を愉しく刺激する
お品書きをご用意してみなさまのお越しをお待ち申し上げます

雨と晴



「暗」と「静」

大切なものを守るためにつくられた蔵の中は
光がわずかに差し込む静かな場所

その暗さと静けさを生かすため
徳淵氏、TONERICO:INC.、雨晴が考えたのは
雨音を聴きながら過ごす心地よい空間

天からは雨がぼつりぼつりと降り注ぎ
ハタノワタルさんの和紙を介した柔らかな光に包まれ
Shimoo Designが描いた水流が浮かびあがります

亭主と客人がひとつの卓を囲み過ごす 一期一会の時間をどうぞお楽しみください

雨晴



徳淵卓

茶司

2012年、福岡市赤坂に「万 yorozu」を開業。

厳選した日本茶と果子、酒を楽しめる茶酒房として人気を博す。
日本美術と茶のつながりを再考察し、
全国の美術館などで企画呈茶を開催し活躍中。
日本茶を通して世界に日本の伝統文化を伝える活動に携わる。



昆布智成

パティシエ/菓匠

240年の歴史を持つ福井の菓子匠「昆布屋孫兵衛」17代目。

「オーボン・ヴュータン」「ピエール・エルメ サロン・ド・テ」「リエデレ」
「ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション」「アン グラン」。
国内外のフランス菓子の名店でパティシエと活躍。

2023年に実家である「昆布屋孫兵衛」に戻り、
洋菓子と和菓子の垣根を超えた菓子づくりに取り組んでいる。



金子憲一

雨晴ディレクター

2015年に雨晴/AMAHARE、
2023年にKYO AMAHAREを開業。

江戸鼈甲の彫刻師の家系に生まれる。
2000年より日本の工芸に携わる仕事に従事し、
日本全国を旅しながら各地のつくり手たちとの関係を築く。

雨晴



居雨/KYO

〒604-8063 京都府京都市中京区蛸薬師通柳馬場東入油屋町 127番地

営業時間：昼 11時～19時

夜 19時～23時 ※月2回を予定

定休日：水曜定休

IG：https://www.instagram.com/sabo.kyo_amahare

WEB：<https://kyo.amahare.jp>

TEL：075-256-3281

※2024年3月31日(日)に開業いたします。ご予約は3月25日(月)よりお電話にて承ります。

【 問い合わせ先 】

オモビト株式会社

雨晴事業部 金子憲一

03-3280-0766

info@amahare.jp

※南陽オモビト株式会社は2023年8月4日よりオモビト株式会社となりました。