

NIGICHA
The Story of Ingredients

Pause here.

ここで 少しでも

この本について

この本は、
急いで読むためのものではありません。
飲み物を待つ、ほんの数分。
もし時間が余ったら、
ページをめくってみてください。
ここにあるのは、
NIGICHAの考え方の断片です。



NIGICHA



原点の問い

お茶は、条件ひとつで
まったく違う味になります。

湯温。

茶葉の質と量

抽出の時間。

それだけで、

旨味も余韻も、別のものになる。

ペットボトルや缶のお茶は、

お茶を身近な飲み物にしました。

その役割は、とても大きかった。

だから次は、

美味しいお茶を広める番だと考えました。

もっと旨味のあるお茶を、日常の中で。

NIGICHAは、その問いから始まりました。

ひとつの判断

美味しいお茶を日常に広めるために、
NIGICHAは立ち位置を決めました。

速さよりも、余韻を。

派手さよりも、再現性を。

特別な一杯ではなく、
いつでも同じ状態で飲めること。

その場の感動より、
生活の中に残り続けること。

だからNIGICHAは、特別な店ではなく、
日常に根付くカフェを選びました。





日本の朝食という視点

昔の日本の朝食は、
飯と汁を中心にした、とてもシンプルなものでした。
魚の日もあれば、納豆の日もある。
漬物だけの日もある。
重くならず、構えすぎず、
毎日続けられること。

NIGICHAが受け継ぎたいのは、
料理の形ではなく、この考え方です。
この姿勢を、
今の生活と、世界に届く形へ
翻訳したいと考えました。

抹茶ラテという入口

NIGICHAが入口として選んだのは、
抹茶ではなく、抹茶ラテでした。
世界ではすでに、抹茶は日常の飲み物として
広がり始めています。
多くの人を選ぶのは、ピュアな抹茶よりも、
抹茶ラテというかたち。
それは、
抹茶の価値がより届きやすい形だから。
NIGICHAは、
この流れを日常に続く形として
受け止めています。



抹茶がもたらす状態

抹茶には、カフェインだけでなく、
L-テアニンという成分が多く含まれています。
L-テアニンは、集中を保ちながら、
気持ちの高ぶりを穏やかにすると言われています。
覚醒を促すカフェインと、落ち着きをもたらすL-テアニン。
この二つが同時に存在することで、張りつめすぎない状態が生まれる。
NIGICHAで使う抹茶の中でも、
スペシャルグレード以上のものは
この成分をより多く含んでいます。
それは、「効かせる」ためではなく、
日常の中で無理なく続く状態をつくるため。
もし飲んだあと、少しだけ呼吸が整うように感じたなら、
それは抹茶という飲み物がもともと持っている性質のひとつです。



おにぎりという選択

おにぎりは、日本がつくってきた主食を、
手軽に持ち運ぶための
古くからあるかたちです。
手軽だから選ばれてきた面もある。
けれどそれ以上に、
ご飯を無理なく運べる構造だった。
何かを添えれば成立し、重くならず、
毎日続けられる。
NIGICHAがおにぎりを選んだのは、
懐かしさのためではありません。
日常の中心に、
もう一度ご飯を戻すためです。





冷めた時が完成形

おにぎりは、
握った瞬間に
完成する食べ物ではありません。
時間を越えて運ばれ、
分けられ、
食べられてきた。
だから本来、
冷めた状態で成立するように
考えられてきた。
NIGICHAでは、
冷めた状態を
完成として設計しています。
冷めたときに
もっとも安定し、
もっとも美味しい状態を、
完成形としています。

おにぎりは、
冷めた状態を完成としています。
その理由は、
味や安定性だけではありません。
海苔を巻いた瞬間の、
あの音。
パリッ。
蒸気を含まないからこそ、
その音はまっすぐに響く。
NIGICHAでは、
海苔は最初から巻きません。
自分で選び、
自分で巻き、
その瞬間に完成する。
海苔は三つの種類から選べます。

味も、厚みも、
歯切れも違う。
違いを知ること、
文化のひとつだと
考えています。
音は、
言葉よりも早く
伝わるもの。
その小さな音が、
日本の食文化の一端を、
世界へ運んでいくと
考えています。

冷めたからこそ、鳴る音



時間が変わる、ご飯の性質

ご飯は、
冷えることで性質が変わります。
おにぎりは、
もともと働く人のために、
時間を越えて運ばれてきました。
冷めた状態で成立してきたのは、
味だけの理由ではありません。
現代の生活では、その性質が
別のかたちで役に立つこともあります。
冷めたご飯では、
でんぷんの一部が
身体に吸収されるスピードをゆるやかにする。
その結果、
血糖値の上昇がゆるやかになり、
脂肪として溜まりにくい状態に
つながることが知られています。



汁 で 温 ま る



冷めたおにぎりは、完成形です。
だからこそ、口の中は静かになる。
そこに、温かい汁が入る。
温度が戻ると、身体が戻る。
呼吸が戻る。
NIGICHAの豚汁は、
副菜ではありません。
具たくさん一杯。
野菜の甘み。
豚肉の旨味。
麦味噌の深み。

この豚汁は、
一晩寝かせています。
時間を置くことで、味がなじみ、
角が取れる。
味噌は、長崎の麦味噌。
甘さがあるのに、余韻は軽い。
一口目で、出汁の輪郭が立つ。
噛むほどに、味が重なっていく。
おにぎりの隣にあるのではなく、
食事の中心にあるもの。
温度があることで、食事は整う。

NIGICHAという店の在り方

NIGICHAは、
特別な体験を用意する店ではありません。

毎日でも立ち寄れて、
いつ来ても同じ感覚に戻れること。

味が変わらず、
雰囲気が変わらず、
居方が変わらない。
驚きよりも、安心を。
演出よりも、定着を。

NIGICHAは、
記憶に残る店ではなく、
生活に残る店でありたいと考えています。



目指す未来

NIGICHAがつくろうとしているのは、

一時的な流行ではありません。

朝に、抹茶を飲む。

食事に、おにぎりを選ぶ。

それが特別な選択ではなく、

自然な習慣として

根づいていくこと。

世界の朝食のスタンダードを、

抹茶とおにぎりに。

NIGICHAは、

その風景の中に

静かに在り続けます。



静かな締め

この店に来る理由は、
人それぞれでいいと思っています。
抹茶を選んだから。
おにぎりを手に取ったから。
たまたま、通り道だったから。
特別な目的がなくてもいい。
生活の流れの中に、
そのまま組み込まれていること。
それが、
NIGICHAの在り方です。





NIGICHA

Google



Instagram

