

Tamitu オープンのご案内

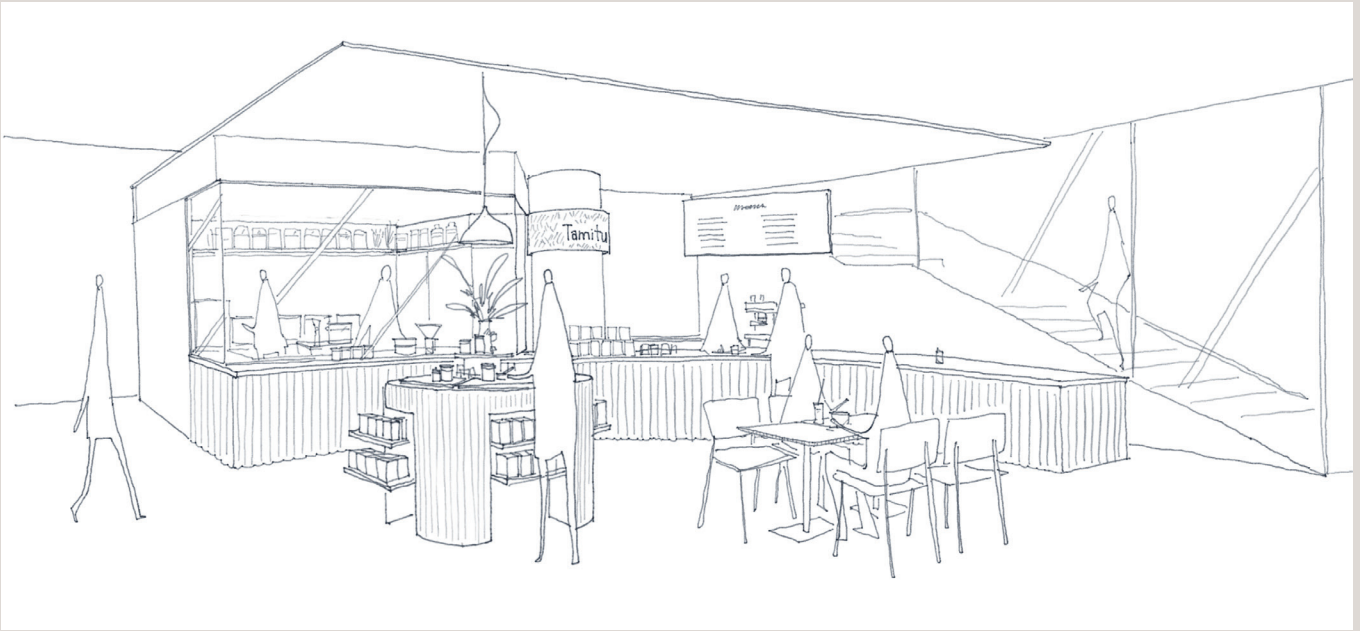


Illustration
©Masaki kato (Puddle)

Tamitu

GYRE（表参道）地下1階
東京都渋谷区神宮前5-10-1

Open 11:00 — 20:00
Close 不定休

※定休日はCIBONEに準ずる

はちみつが持つ力を最大限に高め、多様なライフスタイルに寄り添う

はちみつブランド「Tamitu（タミツ）」を展開する水谷養蜂園株式会社（本社：三重県 松阪市 代表者 水谷友彦）は、ブランド初となる店舗『Tamitu』を、2022年7月16日（土）オープンいたします。

2021年に誕生したはちみつブランド「Tamitu（タミツ）」は、厳選した純粋はちみつに数種類のハーブとスパイスを調合し、濃密に仕上げたまったく新しい Herbal honey です。時間がたつと固まる、また水に溶けにくいといった従来のはちみつが持つ性質が、現代人のライフスタイルとはちみつがすれ違う盲点であることに着目し、「固まらない」「溶けやすい」を実現した新しい可能性を秘めたはちみつをご提供しています。

このたびオープンする『Tamitu』は、製造工場 (Labo) も兼ね備えた店舗となり、Herbal honey ができる過程をその場でご覧いただけるほか、商品が購入できることはもちろん、Herbal honey の味や香りそのものを体験していただくためのカフェ『Tamitu cafe』も併設。トーストに Herbal honey をかけて提供するハニートーストや、目の前で Herbal honey を注ぎ完成する Tamitu ソーダなどのメニューを提供し、Tamitu を五感で楽しんでいただけるスペースとなっております。



Tamitu Shop

「Herbal honey」をご購入いただける Tamitu 初のフラッグシップショップ。
調合されたハーブ・スパイスの香り体験や、ご試食もお楽しみいただけます。



Tamitu Laboratory

「Herbal honey」の製造される工程を間近にご覧いただけるラボラトリー。
時間帯によっては、出来立てのはちみつをご試食いただけます。



Tamitu Cafe

「Herbal honey」をその場でお召し上がりいただける Tamitu 体験 cafe。Tamitu のためだけに焙煎したコーヒーや素材にこだわったトーストなど、Herbal honey の風味を最大限に味わっていただけるメニューをご用意しております。

会社概要

会社名 水谷養蜂園株式会社
所在地 三重県松阪市松ヶ島町 430-1
代表者 水谷友彦

創業 1912 年（大正元年）
URL <https://www.mizutani.co.jp/>

■施設概要

Tamitu tel : 050-3553-1912 (11:00~20:00)
東京都渋谷区神宮前 5-10-1 GYRE B1F(CIBONE CONNECT 内)
<https://tamitu.jp>

■本件に関するお問い合わせ

Tamitu / 水谷優里 mail : info@tamitu.jp
tel : 050-3553-1912