The Meadow

salt – chocolate – bitters – flowers

Pioneers in salt, chocolate, bitters and sundries in Portland, Oregon, New York City and Tokyo.

Portland / New York / Tokyo

Bring Happiness Home

アメリカ・オレゴン州ポートランド発祥の「The Meadow（ザ・メドウ）」は、アメリカのクラフトフード界の第一人者、Mark Bitterman（マーク・ビターマン）が世界中を旅して集めたこだわりの食のセレクトショップ。小さな小さなお店には、人と人との出会いやつながり、産地や生産者の想い、ものづくり、新しい発見が詰まっています。The Meadow があなたの home になることを願って。

Mark Bitterman
Founder of The Meadow

Salt, Chocolate, Bitters, Flowers

We are a small boutique that specializes in salt, chocolate, cocktail bitters and fresh-cut flowers, and our vision is to create a community by sharing these elemental ingredients with people.

「The Meadow」ってどんなお店?

アメリカ・オレゴン州ポートランドにある、塩とチョコレートとビターズ(リカー・カクテルのもと)、そして花の小さな店「The Meadow」。2000年も前から続く伝統的な手法で作られる塩や、職人がカカオ豆からつくるチョコレート、フレーバーや飲み方も多様なビターズが世界中から集まります。あなたが手に取るのはただの素材ではありません。すべては個性豊かなつくり手たちが紡ぐ物語。毎日に小さな彩りをもたらし、新しい世界への冒険に導いてくれます。

The Steak Story

I had a steak and in that one bite of steak, I telescoped into the deepest reaches of history.

はじまりは一口のステーキから

オーナーのマークがフランスに住んでいた頃、週末にはモーターバイクでヨーロッパ中を旅していました。ある日、ドライブインでステーキを頼んだら、衝撃的な美味しさを味わったのです。塩で味付けしてグリルしたとてもシンプルな肉でした。シルバーグレイの色をしたクリスタルの粗塩が、海水のようなミネラル感とダイナミックな味わいをつくり出していたのです。すぐにつくり手のもとへ行き、つくり方を尋ねたところ、彼が海を眺めながら語った「自分の手と太陽と海からこの塩は生まれている」という言葉に大きく感動しました。一口のステーキをきっかけに、思わぬ人の繋がりと食の世界が広がっていたのです。

Mark Bitterman

Sharing stories of different salt makers, and how to cook with salt, and really the secret life behind this magical ingredient became my mission.

オーナー マーク・ビターマンのこと

2006年にポートランドのノース・ミシシッピ通りにお店をオープンしたオーナーのマーク・ビターマン。18歳の頃は南フランスで大工の仕事をしていましたが、つくり手たちのコミュニティに触れ、人生をがらりと変えるほど食に興味が湧いてきました。ワインメーカーやチーズ職人、農家など多様な分野のつくり手が生み出した食べ物は人々の関係をつなぐ存在だったのです。そうして、彼が訪ねたつくり手たちの塩が入ったジャーを棚に並べ始めたところからお店は始まりました。

Portland, Oregon

The Meadow defies logical explanation. In 2006 we opened our doors on a sleepy street in North Portland. Friends and family thought we were crazy. And they were not wrong. But what they did not take into account is that Portland is crazy too! It's like a crack in the sidewalk, a lucky place where a small, quirky shop can take root and even flourish.

オレゴン州ポートランド

2006年、The Meadowはノースポートランドの静かな通りにお店をオープンしました。突拍子もないアイデアに、友だちや家族は「正気を失ったんじゃないか」と思ったでしょう。でも、彼らが思いもしていなかったのは、ポートランドもおかしな街だということ！ まるで歩道にヒビが入ったような場所にある小さくて不思議なお店に、たくさんの人が訪れるようになったのです。

New York City

We opened our second store in New York in 2010 so we could spend time with the most diverse and energetic community in the world. Movie stars, billionaires, celebrity chefs, and international politicians became regular customers alongside the families and young professionals from the neighborhood. A day in the New York shop is like hosting a cocktail party.

ニューヨーク

世界でもっとも多様性とエネルギーに溢れるコミュニティの人々にThe Meadowを届けるため、2010年、2店舗目となるお店をニューヨークにオープンしました。近くに住む家族連れや若者たちだけでなく、映画俳優や億万長者、有名シェフ、国際的な政治家たちもこぞってお店の常連になっています。ニューヨーク店での一日は、まるで毎日カクテルパーティを開いているようです。

Our Home

U.S.

JAPAN

Shinjuku, Tokyo

Tokyo was impossible to predict. But one visit, then another visit, and then it was too late. We fell in love with Japan. The many days and nights exploring narrow streets, gardens, izakayas, shops, electrified public spaces everywhere. The warm, thoughtful, kind people. The hunger for learning. The love of food. How could it be? Tokyo feels like home!

東京・新宿

東京はまったく予測不可能な街です。一度では足らず、またさらに訪れてみて、そのころにはもう手遅れ。すっかり日本の魅力に心奪われています。狭い通りや庭園、居酒屋、あらゆるお店、煌々とした街並みを冒険しながら、数え切れないくらいの昼夜を過ごしました。温かくて優しい人々、深い知的好奇心、食への愛。そんなホームのような東京に、The Meadowは、4つ目の店舗をオープンします。

The Relationship with Makers

Our job is to share the farmer's story,
not a stamp.

作り手や生産者たちとの関係

旅することは人と出会うこと。自らの足でマークが作り手や農家たちを訪れ、日々どんな情熱や課題があるかという会話をすると、いつも学びと発見があるそう。現代の資本主義社会では、金銭売買だけの関係になってしまいがちですが、はるか昔から人と人の関係を築いてきた商売の役割を考えてみると、その関係はもっと個人的で常につくり手たちの話を伝えてきたはずです。自分たちが食べるものをつくっている人たちの話を伝えることで、さらにいいものづくりへと繋がっていくのです。

Community

Ingredients give you an opportunity to open
a relationship with somebody.

人をつなぐ塩とチョコレート、ビターズ、花

店内を見渡すと、とてもユニークな塩、チョコレート、ビターズなどが並んでいます。たとえば、最古の食材とも言える塩を見てみると、あらゆる文化圏で使われ、多種多様な製法が存在します。農業を通して環境や経済とつながるつくり手たちは日々、さらにいいものづくりを追求しています。美味しさはもちろん、塩ひとつといえど、世界の誰かとの関係が生まれるきっかけにも。それらのストーリーを知り、どう食べると美味しいか、という好奇心が生まれたら、思いがけない世界に辿り着くかもしれません。

The Meadow

Discovering the Culinary Traditions & Liquid Cultures of the World

- The Meadow のレシピ -

Salt Block + Pizza

ソルトブロックをグリルに入れ温めておく
捏ねたピザ生地をソルトブロックの上で焼く
色が付いたらひっくり返し、
トマトやモッツァレラチーズ、バジルを載せる
オリーブオイルをかけてグリルで焼いたら完成
お好みで上から塩を振りかけてもOK

Bitterman's Sel Gris Sea Salt
Made in France　23g~

仕上げの塩には、2000年以上も受け継がれる伝統技術を用いて、裸足の職人たちが陶土の塩田で作り出す海塩を。水分量の多い粗めのクリスタルには、しっかりとしたミネラルのフレーバーが詰まっている。マークがThe Steak Storyで初めて出会った塩と同じもの。

Manhattan

氷を入れたミキシンググラスを用意する
ライウイスキーと赤いスイート・ベルモットを入れ、
香りのいいビターズとチョコレートビターズを数滴垂らす
ステアしたらクープグラスに注ぎ、
最後にブランデー漬けの茎付きチェリーを添えて完成

Bob's Orange and
Mandarin Bitters
Made in England　100ml

世界でも指折りの造り手ボブ・ピーターズが、19世紀の『アボッツ・ビターズ』のレシピをハンドクラフトで再構築したビターズ。フレーバーはキャラメリゼしたオレンジピールとフレッシュなマンダリン。

Opening the first Tokyo store in
Lumine Shinjuku in Spring 2019

2019年春、ルミネ新宿店（ルミネ2-1F）に1号店オープン
〒160-0022 新宿区新宿3-38-2　TEL 03-6279-4347

themeadow.com

Portland, Oregon : 3731 N. Mississippi Ave. Portland, OR 97227
: 805 NW 23rd Ave. Portland, OR 97210
New York : 523 Hudson St. New York, NY 10014
Tokyo : 3-38-2 Shinjuku, Shinjuku-ku 160-0022

Edit : Media Surf Communications Inc.　**Design** : Mahito Enomoto　**Photo**: Sherry Zheng (P1, 4, 6, 15, 17) , Takeshi Okuno (P5)
Special Thanks : Mark Bitterman's Friends and Family