

Pressmeddelande

Stockholm 2018-10-01

**Japanska influenser i Svenskt Tenns Tesalong denna höst**

**Under 2018 firar Sverige 150 års diplomatiska relationer med Japan, något som Svenskt Tenns Tesalong vill uppmärksamma. De japanska inslagen i Tesalongen sträcker sig från temenyn till maten och bakverken. Under ett par kvällar i oktober gästar Teproducenterna Hiroaki och Hiroko Otsuka** **från Japan salongen för att erbjuda dess gäster Tea Makers Dinner. Tesalongen erbjuder dessutom en förenklad teceremoni som kan bokas under hela hösten.**

Svenskt Tenns Tesalong invigdes 2011 samband med en omfattande ombyggnad av butiken på Strandvägen. Tesalongen som är unik i sitt slag ligger en trappa upp i direkt anslutning till företagets grundare Estrid Ericsons kontor som är tillgängligt att beskåda för salongens gäster.

– Estrid Ericson var en stor tefantast och lär ha druckit 2,5 koppar te till frukost och 2,5 koppar te till lunch. Att bjuda in en av världens främsta Te-Ceremonimästare och erbjuda Tea Makers Dinner för andra teentusiaster är ett sätt för oss att förvalta arvet efter Ericson på, säger Thommy Bindefeld.

Paret Otsuka-San bor och verkar i Shizuoka, en av de främsta provinserna i Japan för odling av grönt te. Där driver de sin gård, ett kooperativ med flera teodlingar. Varje morgon under skördeperioden, innan solen går upp och växternas teanin omvandlas till bitter tannin, skördar bönderna en liten del av sina odlingar som presenteras för Paret Otsuka-San. Teerna förädlas till dess att de är fulländade i smaken.

– Både Josef Frank och Estrid Ericson inspirerades av asiatisk estetik, något som syns tydligt i deras formgivning och materialval. Exempelvis använde de båda bambu i olika former i allt från möbler till ljusstakar. I butiken och i sina dukningar dekorerade Ericson gärna med Bonsaiträd, det var ett av hennes sätt att ta in, det som då benämndes som, Orientaliska influenser, avslutar Thommy Bindefeld.

Även interiören i salongen bär japanska förtecken denna höst, där Svenskt Tenn plockat upp de japanska formgivare och produkter som finns i sortimentet.

**Om Tea Makers Dinner och Teceremonin**

Den 5 oktober arrangerar Svenskt Tenn två tillfällen då gäster ges möjlighet att ta del av ett nytt koncept; Tea Makers Dinner som leds av de de flerfaldigt prisbelönta tetillverkarna Hiroaki Otsuka och Hiroko Otsuka, i samarbete med The Tea Centre of Stockholm.

Under hösten erbjuder Tesalongen även sina gäster en förenklad teceremoni, där gästen får se hur matcha-te bereds och vispas på traditionellt japanskt vis. För bordsbokning besök [svenskttenn.se](http://svenskttenn.se/)

**För mer information kontakta:**

Elin Lervik, presschef Svenskt Tenn: 0760-12 88 00, [elin.lervik@svenskttenn.se](mailto:elin.lervik@svenskttenn.se)

Thommy Bindefeld, marknadschef Svenskt Tenn: 08-670 16 02, [thommy.bindefeld@svenskttenn.se](mailto:thommy.bindefeld@svenskttenn.se)

Svenskt Tenn är ett inredningsföretag med butik på Strandvägen i Stockholm och på webben. Sedan 1975 ägs Svenskt Tenn av Kjell och Märta Beijers Stiftelse, som ger stora anslag till forskning och även bidrar till att främja svensk heminredning och design.