

Portal Oficial de Turismo de Tokyo GO TOKYO



added on : December 22, 2025

Bienestar en invierno: nuevas maneras de experimentar el matcha en Tokio

The Matcha Tokyo Harajuku, Matcha Passport, Matcha& Kiyosumishirakawa

Tu ubicación actual

Kiyosumi Shirakawa Oeste de Tokio | Shimokitazawa Oeste de Tokio | Harajuku Sur de Tokio

El boom del matcha ha arrasado en el mundo –gracias no solo a su vivo color y sabor terroso, sino también por sus bien conocidos efectos saludables.

Aunque Kioto a menudo se considera el hogar del matcha, en Tokio se encuentran muchas cafeterías y tiendas especializadas donde puedes disfrutar de este querido tipo de té verde. Cada una de ellas te ofrece una manera nueva de experimentar el matcha a través de la vista, el aroma y el sabor –desde el “usucha” tradicional recién batido (un estilo más suave y espumoso de preparar el matcha) a combinaciones de sabor nuevas y únicas.

Este invierno, sáltate la ceremonia del té y descubre cómo está evolucionando el matcha en Tokio – desde cafeterías enfocadas al bienestar y espacios cálidos y acogedores que reúnen a los amantes del té, a audaces mezclas de superalimentos que encajan naturalmente en la vida cotidiana.

Matcha y atención plena bajo el mismo techo — The Matcha Tokyo Harajuku

Fundado con la creencia de que el matcha de alta calidad debe estar libre de pesticidas y productos químicos, The Matcha Tokyo aporta salud, bienestar y sostenibilidad en cada taza. Al beber matcha se consume la totalidad de las hojas de té verde, y de ahí que esta marca trabaje en estrecha colaboración con agricultores en una remota región montañosa de la prefectura de Kagoshima donde aire fresco, tierra volcánica fértil y agua de manantial natural crean las condiciones perfectas para el cultivo de té. Estos agricultores practican una gestión del suelo sostenible, cultivando el té sin pesticidas ni fertilizantes químicos para asegurarse de que cada sorbo sea limpio y natural.

Usando únicamente las hojas de primera cosecha cosechadas a principios de primavera para preservar el umami y reducir el amargor, el té es molido a piedra lentamente hasta convertirse en un polvo fino y vibrante. El té en polvo es enviado a la cafetería, y tu bebida te la baten a mano delante tuyo en una ceremonia del té simplificada —un proceso tranquilo e intencional donde cada acción es deliberada.

Desde que inauguraron su primer local en Omotesando en 2017, The Matcha Tokyo ha crecido a 50 tiendas en siete países, difundiendo su visión de buena salud y belleza a través del matcha. Desde refrescante agua matcha embotellada a indulgentes matcha lattes con pistacho y batidos proteicos de matcha energizantes; todos sus productos se crean teniendo en cuenta la salud, la energía y la sostenibilidad.

Construyendo sobre estos cimientos, The Matcha Tokyo Harajuku es la nueva tienda insignia de cinco plantas que se inauguró en noviembre de 2025. A solo un minuto a pie de la estación JR Harajuku, el cálido aroma del matcha te da la bienvenida nada más entrar en el interior minimalista del café —un espacio tranquilo diseñado para permitir que el matcha verde vibrante tenga el papel protagonista.

El elemento que convierte su tienda insignia en única es el espacio dedicado al yoga en la cuarta planta. Diseñado como un retiro tranquilo en el centro de Tokio, las clases de yoga incorporan luz natural, aroma y sonido para ayudar tanto a los locales como a los visitantes a hacer una pausa y reconnectar con su interior. Todas las clases se combinan con una taza de matcha recién batido antes o después de la sesión, convirtiéndose en el modo perfecto y de atención plena de calentar el cuerpo y el espíritu durante estas fiestas.



Uniendo a la gente con cada taza — Matcha Passport

Surgido del amor compartido por el matcha y el sueño de unir a la gente con el té, Matcha Passport es un local acogedor a solo dos minutos a pie desde la estación Shimokitazawa. En cuanto entras en el interior, el bullicio de la ciudad desaparece quedando sustituido por los agradables sonidos del batidor y de la amigable conversación, acompañados del aroma del matcha recién batido. El espacio, más que una cafetería, parece la sala de estar de un amigo –un lugar donde las conversaciones fluyen y todos se sienten como en casa.

Si bien las cadenas internacionales de cafeterías y las redes sociales han ayudado a popularizar el matcha, Matcha Passport ofrece una manera más lenta y personalizada de explorar Japón a través de esta bebida icónica. Durante tu estancia, visita Matcha Passport para descubrir sabores sutilmente distintos junto con las historias que hacen única a cada región. Alejándose del enfoque de “igual para todos” de la mayoría de las cafeterías, este local invita a sus clientes a explorar los perfiles de sabor de cuatro tipos de matcha únicos, seleccionados cuidadosamente tras probar más de dos docenas de variedades.

Algunos ejemplos son el Komainu, un matcha de un solo cultivar procedente de la ciudad de Wazuka, en la prefectura de Kioto, que ofrece umami profundo y sabrosa exquisitez; mientras que el Tanuki, procedente también de Wazuka, es más ligero y con un sabor de frutos secos más marcado –perfecto para quienes se inician en el matcha. El Reiyo, cultivado en Nishio, en la prefectura de Aichi, aporta un brillo de hojas fresco; y una mezcla de temporada disponible por tiempo limitado proporciona un equilibrio de umami y sabor de frutos secos.

A fin de proporcionar verdadera calidad de la granja a la taza, el equipo visita personalmente cada una de las fincas con las que trabaja, trasplantando plantones jóvenes junto a los cultivadores y manteniéndose en contacto estrecho para asegurarse de que todas las hojas reflejan cuidado y sostenibilidad.

Todas las bebidas te las batén a mano en la barra, y te invitan a que tú también sigas el mismo modo sencillo y de atención plena de preparación ya de vuelta a casa. Más allá del usucha clásico y los lattes, el menú también ofrece opciones creativas como matcha lattes al Earl Grey, cócteles de matcha o incluso una suave tarta de queso vasca al matcha creada por un pastelero galardonado por Michelin. En los fines de semana, a menudo se organizan talleres y eventos, convirtiendo esta pequeña cafetería en un espacio acogedor para la creciente comunidad de amantes del matcha de Tokio.



Una mezcla de arte, té y fermentación — Matcha & Kiyosumishirakawa

Escondido en una calle secundaria tranquila a solo seis minutos a pie de la estación Kiyosumi-shirakawa, en Matcha& la tradición se mezcla con sabores modernos. Este pequeño y acogedor local está reimaginando lo que el matcha puede llegar a ser –mezclando fermentación, superalimentos y té en una única experiencia creativa. Además del local en Kiyosumi Shirakawa, Matcha& inauguró un nuevo establecimiento a solo tres minutos de la estación Yotsuya en septiembre de 2025, acercando aún más al centro de Tokio su enfoque único.

El nombre de Matcha& simboliza “Matcha y algo más”. El fundador de la tienda, el artista Mitsunori Sakano, comenzó a experimentar con materiales comestibles durante la pandemia y, al tiempo que dirigía una marca de sopa de miso en Reino Unido, se percató del gran amor de los locales por el matcha y sus efectos saludables. Eso le llevó a imaginar un nuevo tipo de cultura del matcha –creativa, saludable y fácil de incorporar en la vida diaria.

Utilizando matcha Uji al 100% procedente de Kioto, Matcha& mezcla ingredientes japoneses fermentados con la leche de tu elección, leche común o leche cremosa de avena. Además del usucha clásico y el siempre popular Uji Matcha Latte, encontrarás creaciones ingeniosas que no verás en ninguna otra parte –como el Amazake Matcha, elaborado con arroz fermentado para obtener naturalmente un dulzor suave y delicado; o el Miso Matcha Latte, sutil, sabroso y con un toque acaramelado casi salado.

El menú de invierno en Matcha& también cuenta con el Turmeric Ginger Matcha Latte (matcha latte a la cúrcuma y jengibre), una bebida de temporada con un toque cálido y especiado que te calienta por dentro y por fuera. Todas las bebidas se elaboran batiendo el matcha e ingredientes naturales en polvo a mano lo suficiente para conseguir la textura suave y espumosa sin convertirlo en una ceremonia del té completa, y puedes disfrutarlas acompañándolas de dulces como el pound cake de matcha o helado.

Fiel a la visión de Sakano, la experiencia no se detiene en la barra. En Matcha& también venden mezclas de matcha originales y bebidas en polvo, de modo que puedes llevarte a casa un poco del calor y recrear estos sabores únicos en tu cocina. Utilizando ingredientes fermentados como el amazake y el miso, además de superalimentos como el jengibre y el sésamo negro, el menú proporciona salud y sabor en cada taza, manteniéndose fiel al eslogan de la marca: “Eres lo que bebes”. En Matcha&, una taza de matcha no solo proporciona nutrientes, también te mantendrá caliente este invierno.



The Matcha Tokyo Harajuku

Dirección	1-13-18 Jingumae, Shibuya-ku, Tokio
-----------	-------------------------------------

URL	The Matcha Tokyo Harajuku (ENG)
------------	---

Matcha Passport

Dirección	Veil Shimokitazawa, 2 ^a planta, 2-31-14, Kitazawa, Setagaya-ku, Tokio
URL	Matcha Passport (ENG)

Matcha& Kiyosumishirakawa

Dirección	1-15-1 Tokiwa, Koto-ku, Tokio
URL	Matcha& Kiyosumishirakawa (ENG)

Para obtener información actualizada sobre el horario de apertura, los días de cierre, precios, etcétera, visita el sitio web oficial o contacta directamente con el establecimiento.

Palabras Clave



Enlace de referencia

Shibuya – el epicentro de la cultura japonesa moderna

Shimokitazawa – el distrito bohemio de Tokio

Kiyosumi Shirakawa – café y arte en un ambiente tradicional

Comer & beber

Historia y Cultura de Ed

11 Jardín japonés, té, comida, artesanía, intr