おいしいお茶 お詰めは、
京都 福寿園でございます。

2021 CATALOG
Global Premium Brand
KYOTO Fukujuen
Experts in Authentic Fine Japanese Tea since 1790

創業寛政二年

福寿園

Fukujuen
since 1790

本社・工場　〒619-0295　京都府木津川市山城町上狛東作り道11　TEL 0774-86-3901
fukujuen.com

カタログに掲載の商品は、店舗により常備していないものもございます。
ご用命にあわせてお取り寄せいたしますので、お気軽にお申し付けください。
税込価格は消費税率8%で表示しております。消費税の端数は切り上げて表示しております。
記載の内容が変更になる場合がございます。

福寿園オンラインショップ
shop.fukujuen.com

福寿園公式インスタグラム
instagram.com/fukujuen_official/

Headquarters・Factory
11 Higashitsukurimichi Kamikoma, Yamashiro-cho, Kizugawa-city, Kyoto, Japan

In case your desired product is currently of out of stock at the shop,
we can back order it for you. Please feel free to ask our staff.
The contents of this catalog are subject to change without prior notice.

PP 2020.11

『無声呼人』
声なくして、人を呼ぶ。
徳のある人のところには、
呼ばれなくとも
人が集まるという意味で、
古くから福寿園に伝わる
家訓です。

一服の茶に込められた「日本の心」を大切に。

日本の茶文化の原点は、京都にあります。
日本茶を代表する京都の茶の歴史は、
明恵上人によって高山寺に播かれた種子に始まります。
後に千利休を中心とする茶道と、
売茶翁に始まる喫茶の大衆化によって
京都は日本茶とその茶文化の中心として
栄えてきました。

伝統を守りつつ、新たなティーライフを創造します。
福寿園は、寛政二年の創業以来、
この地で二百有余年、『無声呼人』の家訓のもと、
茶一筋に歩み続けてまいりました。
代々が築いた茶づくりの伝統の技を生かしながら、
常に新しい技術を取り入れ、これからの時代の
ティーライフをご提案してまいります。

Spirit of Japan in a cup of tea.

Japanese tea culture was born in Kyoto.

The history of Japanese tea began when Buddhist Priest Myoe planted the seeds of green tea in the precinct of Kozanji Temple in Kyoto.
Later, as the great tea master SEN no Rikyu perfected the Way of Tea and the popular tea promoter Baisao promoted the habit of drinking tea among the public, Kyoto became prosperous as the center of the Japanese tea culture.

We are preserving the tradition of tea culture while creating tea related new products.

Fukujuen has been only in the tea business for more than 200 years under the motto of "Musei Kojin."*
We will continue to adopt the latest technologies and propose new life styles with Japanese tea based on the traditional tea making technique.

* "Musei Kojin"
Literally means "people will come without calling." It suggests that if you have virtue, people will follow you. It is the motto descended in the owner's family.

その他の珠玉シリーズは
webサイトをご覧ください。

煎茶 明恵

Sencha Myoe Mild umami and refreshing scent.

煎茶「明恵」は伝統の技術で丹精込めて製造した、福寿園が自信を持っておすすめする高品質の煎茶です。まろやかな旨味と爽やかな香気をお楽しみください。

70g銅張小缶入
¥6,000（税込￥6,480）
Sencha Myoe 70g / engraved can
商品コード 0524808

45gケース入
¥2,000（税込￥2,160）
Sencha Myoe 45g / bag
商品コード 0523301

玉露 天雲

まろやかな旨味がある玉露

Gyokuro Ten-un
Mild umami.

190g銅張大缶入
¥10,000（税込￥10,800）
Gyokuro Ten-un
190g / engraved can
商品コード 0514395

45gケース入
¥2,000（税込￥2,160）
Gyokuro Ten-un
45g / bag
商品コード 0513204

40g平缶入
¥1,800（税込￥1,944）
Gyokuro Ten-un
40g / can
商品コード 0514821

玉露 金雲

Gyokuro Kin-un Deep umami and good aroma.

玉露「金雲」は伝統の技術で丹精込めて製造した、福寿園が自信を持っておすすめする最高品質の玉露です。濃厚な旨味と馥郁たる香りをお楽しみください。

70g銅張小缶入
¥10,000（税込￥10,800）
Gyokuro kin-un 70g / engraved can
商品コード 0514647

45gケース入
¥5,000（税込￥5,400）
Gyokuro kin-un 45g / bag
商品コード 0513201

玉露 銀雲

豊かな香りとまったりとした旨味が特徴

Gyokuro Gin-un
Rich aroma and full-bodied umami.

45gケース入
¥3,000（税込￥3,240）
Gyokuro Gin-un
45g / bag
商品コード 0513202

40g平缶入
¥2,600（税込￥2,808）
Gyokuro Gin-un
40g / can
商品コード 0514820

宇治 煎茶 八十八

八十八夜は立春から数えて八十八日目。
銘茶「八十八」は
ちょうどこの頃に茶摘みし製造した、
香味の優れた煎茶です。

一年の中でおいしい成分が一番多く含まれたこの時期に、新芽をていねいに摘んで製造した煎茶です。創業二百有余年の歴史と伝統を誇る福寿園の技術を用いてつくりあげた、さわやかな香りと後味の良さをお楽しみください。

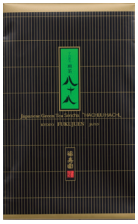
Hachi-Ju-Hachi is a Sencha made by carefully picking the soft tea leaves during the best season for green tea. Enjoy the refreshing flavor and good aftertaste made with the techniques of Fukujuen, which boasts a history and tradition of over 200 years since our foundation.

110g缶入
¥3,600（税込￥3,888）
Sencha Hachi-ju-Hachi
110g / can
商品コード 0524501

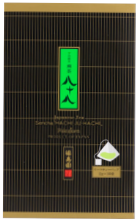
Hachi-ju-Hachi(eighty-eight)

Aroma of lush Spring from deep green tea leaves.

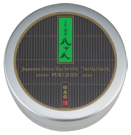
Hachi-ju-Hachi means the 88th night from the start of Spring. This is the time when we can pick the best tea of the year.



50g袋入
¥1,500（税込￥1,620）
Sencha Hachi-ju-Hachi
50g / bag
商品コード 0523705



ティーバッグ
2g×10袋入
¥850（税込￥918）
Sencha Hachi-ju-Hachi Tea bags
2g×10bags/bag
商品コード 0526300



40g平缶入
¥1,400（税込￥1,512）
Sencha Hachi-ju-Hachi
40g / can
商品コード 0524700

八十八-800
煎茶八十八110g缶入×2
¥8,000
（税込 ¥8,640）
Sencha Hachi-ju-Hachi-800
110g/can×2
商品コード 0584817

表千家　猶有斎宗匠御好　Omotesenke Yuyusai Sosho

万里 20g缶入
¥3,000（税込￥3,240）
Banri 20g / can
商品コード 0514778

雲峰 20g缶入
¥1,500（税込￥1,620）
Unpou 20g / can
商品コード 0514779

表千家　而妙斎宗匠御好　Omotesenke Jimyosai Sosho

寿福の昔 20g缶入
¥2,000（税込￥2,160）
Jufuku-no-Mukashi 20g / can
商品コード 0514535

龍松の白 20g缶入
¥1,000（税込￥1,080）
Ryusho-no-Shiro 20g / can
商品コード 0514537

武者小路千家　不徹斎宗匠御好　Mushakoujisenke Futetsusai Sosho

起風の昔 20g缶入
¥2,000（税込￥2,160）
Kifu-no-Mukashi 20g / can
商品コード 0514541

嶺雲の白 20g缶入
¥1,000（税込￥1,080）
Reiun-no-Shiro 20g / can
商品コード 0514543

－中宮寺御流　中宮寺門主光尊御好－　Chugujigoryu Chugujimonshukoson

后宮の昔 40g缶入（写真の品）
¥6,000（税込￥6,480）
Kisai-no-Mukashi 40g / can
商品コード 0514771

后宮の白 40g缶入
¥4,000（税込￥4,320）
Kisai-no-Shiro 40g / can
商品コード 0514773

― 遠州流　不傳庵宗実家元御好 ―　Enshu Sado Fudenan Sojitsuiemoto

嘉令乃白 40g缶入（写真の品）
¥2,200（税込￥2,376）
Karei-no-Shiro 40g / can
商品コード 0514710

千秋の昔 40g缶入
¥1,700（税込￥1,836）
Senshu-no-Mukashi 40g / can
商品コード 0514712

We have many more products other than those shown here.
We also have handy 100g and 200g cans for tea parties, etc. Please feel free to request them.

Matcha 抹茶

深緑のかおりと滋味をたしなむ
伝統の技を活かした
碾茶（抹茶に碾く前の原茶）を
石臼で丁寧に仕上げました。
家元お好みの濃茶とお薄茶を
いろいろと取り揃えてございます。

Deep green and deep flavor
We carefully ground Tencha (premium green tea leaves for Matcha) on stone mills.
Koicha and Usucha, preferred by iemoto (Grand Master), are available.

記載の商品の他にも、多数品揃えしております。お茶会等に便利な100g缶入、200g缶入がある商品もございます。
詳しくはwebサイトをご覧ください。

裏千家　坐忘斎宗匠御好　Urasenke Zabosai Sosho

瑞縁 20g缶入
¥4,000（税込￥4,320）
Zuien 20g / can
商品コード 0514750

萬丈の昔 20g缶入
¥3,000（税込￥3,240）
Banjo-no-Mukashi 20g / can
商品コード 0514735

飛泉 20g缶入
¥2,000（税込￥2,160）
Hisen 20g / can
商品コード 0514751

山月の白 20g缶入
¥1,500（税込￥1,620）
Sangetsu-no-Shiro 20g/can
商品コード 0514736

裏千家　鵬雲斎大宗匠御好　Urasenke Hounsai Daisosho

平安の昔 20g缶入
¥3,000（税込￥3,240）
Heian-no-Mukashi 20g / can
商品コード 0514517

都の昔 20g缶入
¥1,500（税込￥1,620）
Miyako-no-Mukashi 20g / can
商品コード 0514529

福寿園特選　Fukujuen Special selection

龍松 20g缶入
¥2,000（税込￥2,160）
Ryushou 20g / can
商品コード 0514833

金箔入抹茶
錦彩 15g缶入
¥2,000（税込￥2,160）
Kinsai（with gold flakes）
15g / can
商品コード 0514849

宇治銘茶 京洛茶座

茶処・京都山城の伝統の技術を活かした様々な味わいの銘茶をお楽しみください。

Please enjoy the various flavors of tea made with the traditional technique of the famous Japanese tea producing area of Yamashiro in Kyoto.

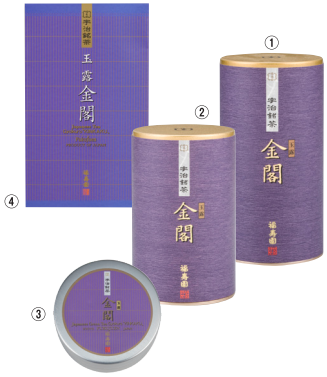
玉露 金閣

①150g缶入 **¥5,000** (税込¥5,400)
Gyokuro Kinkaku 150g / can
商品コード 0514501

②120g缶入 **¥4,000** (税込¥4,320)
Gyokuro Kinkaku 120g / can
商品コード 0514502

③40g平缶入 **¥1,400** (税込¥1,512)
Gyokuro Kinkaku 40g / can
商品コード 0514800

④45g袋入 **¥1,500** (税込¥1,620)
Gyokuro Kinkaku 45g / bag
商品コード 0573121



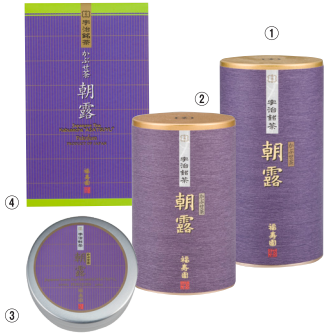
かぶせ茶 朝露

①140g缶入 **¥2,500** (税込¥2,700)
Kabusecha Asatsuyu 140g / can
商品コード 0514601

②110g缶入 **¥2,000** (税込¥2,160)
Kabusecha Asatsuyu 110g / can
商品コード 0514600

③40g平缶入 **¥800** (税込¥864)
Kabusecha Asatsuyu 40g / can
商品コード 0514822

④45g袋入 **¥750** (税込¥810)
Kabusecha Asatsuyu 45g / bag
商品コード 0573122



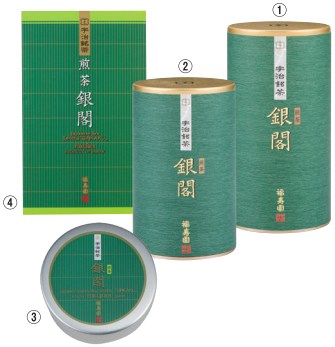
煎茶 銀閣

①140g缶入 **¥2,500** (税込¥2,700)
Sencha Ginkaku 140g / can
商品コード 0524503

②110g缶入 **¥2,000** (税込¥2,160)
Sencha Ginkaku 110g / can
商品コード 0524504

③40g平缶入 **¥800** (税込¥864)
Sencha Ginkaku 40g / can
商品コード 0524701

④45g袋入 **¥750** (税込¥810)
Sencha Ginkaku 45g / bag
商品コード 0573124



ほうじ茶 平安

①100g袋入 **¥1,500** (税込¥1,620)
Houjicha Heian 100g / bag
商品コード 0532204

②50g缶入 **¥1,000** (税込¥1,080)
Houjicha Heian 50g / can
商品コード 0534190

③15g平缶入 **¥425** (税込¥459)
Houjicha Heian 15g / can
商品コード 0534702

抹茶入り煎茶 緑扇

45g袋入
¥600 (税込¥648)
Matcha iri Sencha (Matcha blend tea) Ryokusen 45g / bag
商品コード 0573128

深むし煎茶 緑風

45g袋入
¥600 (税込¥648)
Fukamushi Sencha Ryokufu 45g / bag
商品コード 0573125

茎茶 かりがね

45g袋入
¥650 (税込¥702)
Kukicha Karigane 45g / bag
商品コード 0573126

かりがね玄米茶 白雲

45g袋入
¥400 (税込¥432)
Karigane Genmaicha Haku-un 45g / bag
商品コード 0573127

かりがねほうじ茶 初かほる

100g袋入
¥600 (税込¥648)
Karigane Houjicha Hatsukaoru 100g / bag
商品コード 0532203

京洛茶座

京洛茶座ティーバッグのこだわり

①厳選した風味豊かな宇治茶を使用しています。
②茶葉の仕上げ工程では形状ごとに異なる火入れを施し、
　香りと味に深みを持たせました。
③立体三角形のティーバッグなので、茶葉が広がり風味がよく出ます。
※茶葉の量を計る必要がなく、茶殻の処理も簡単です。

玉露

金閣 2g×10袋入
¥850（税込￥918）
Gyokuro Kinkaku
2g×10bags/bag
商品コード 0576161

かぶせ茶

朝露 2g×10袋入
¥550（税込￥594）
Kabusecha Asatsuyu
2g×10bags/bag
商品コード 0576162

煎茶

銀閣 2g×10袋入
¥550（税込￥594）
Sencha Ginkaku
2g×10bags/bag
商品コード 0576164

抹茶入り煎茶

緑扇 2g×10袋入
¥500（税込￥540）
Matcha iri Sencha Ryokusen
2g×10bags/bag
商品コード 0576168

深むし煎茶

緑風 2g×10袋入
¥500（税込￥540）
Fukamushi Sencha Ryokufu
2g×10bags/bag
商品コード 0576165

茎茶

かりがね
2g×10袋入
¥500（税込￥540）
Kukicha Karigane
2g×10bags/bag
商品コード 0576166

ほうじ茶

平安 2g×10袋入
¥550（税込￥594）
Houjicha Heian
2g×10bags/bag
商品コード 0576169

ほうじ茶

かりがねほうじ茶 初かほる
2g×10袋入
¥450（税込￥486）
Karigane Houjicha Hatsukaoru
2g×10bags/bag　商品コード 0576170

かりがね玄米茶

白雲 2g×10袋入
¥450（税込￥486）
Karigane Genmaicha Haku-un
2g×10bags/bag
商品コード 0576167

Tea Bags

Please enjoy Japanese tea casually.

ティーバッグ

本格宇治茶の味わいをそのままに、
手軽に楽しんでいただけます。

玉露　銀雲・天雲

銀雲 2g×5袋入
¥725（税込￥783）
Gyokuro Gin-un
2g×5bags/bag
商品コード 0516201

天雲 2g×5袋入
¥525（税込￥567）
Gyokuro Ten-un
2g×5bags/bag
商品コード 0516202

煎茶　八十八

2g×10袋入
¥850（税込￥918）
Sencha Hachi-ju-Hachi
2g×10bags/bag
商品コード 0526300

山城の峰

玉露

2g×5袋箱入
¥650（税込￥702）
Gyokuro Yamashiro-no-Mine
2g×5bags/box
商品コード 0546330

煎茶

2g×5袋箱入
¥450（税込￥486）
Sencha Yamashiro-no-Mine
2g×5bags/box
商品コード 0546331

ほうじ茶

2g×5袋箱入
¥400（税込￥432）
Houjicha Yamashiro-no-Mine
2g×5bags/box
商品コード 0546332

MG-100A

玉露 金閣150g缶入
かぶせ茶 朝露140g缶入
煎茶 銀閣140g缶入

¥10,000 (税込￥10,800)

Gyokuro Kinkaku 150g/can
Kabusecha Asatsuyu 140g/can
Sencha Ginkaku 140g/can
商品コード 0584765

MG-50A

かぶせ茶 朝露140g缶入
煎茶 銀閣140g缶入

¥5,000 (税込￥5,400)

Kabusecha Asatsuyu 140g/can
Sencha Ginkaku 140g/can
商品コード 0584764

MG-50N

玉露 金閣95g紙缶入
煎茶 銀閣95g紙缶入

¥5,000 (税込￥5,400)

Gyokuro Kinkaku 95g/paper box
Sencha Ginkaku 95g/paper box
商品コード 0585204

MG-40A

かぶせ茶 朝露110g缶入
煎茶 銀閣110g缶入

¥4,000 (税込￥4,320)

Kabusecha Asatsuyu 110g/can
Sencha Ginkaku 110g/can
商品コード 0584763

MG-30A

かぶせ茶 朝露80g紙缶入
煎茶 銀閣80g紙缶入

¥3,000 (税込￥3,240)

Kabusecha Asatsuyu 80g/paper box
Sencha Ginkaku 80g/paper box
商品コード 0585200

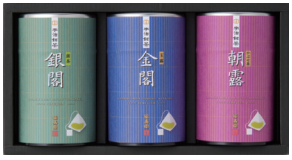
MG-30HN

煎茶 銀閣110g缶入
平安ほうじ茶50g缶入

¥3,000 (税込￥3,240)

Sencha Ginkaku 110g/can
Houjicha Heian 50g/can
商品コード 0584850

〈ティーバッグギフト〉



MG-50T

玉露 金閣ティーバッグ 2g×20袋缶入
かぶせ茶 朝露ティーバッグ 2g×22袋缶入
煎茶 銀閣ティーバッグ 2g×22袋缶入

¥5,000 (税込￥5,400)

Gyokuro Kinkaku Tea bags 2g×20bags/can
Kabusecha Asatsuyu Tea bags 2g×22bags/can
Sencha Ginkaku Tea bags 2g×22bags/can
商品コード 0586151

MG-30T

かぶせ茶 朝露ティーバッグ 2g×22袋缶入
煎茶 銀閣ティーバッグ 2g×22袋缶入

¥3,000 (税込￥3,240)

Kabusecha Asatsuyu Tea bags
2g×22bags/can
Sencha Ginkaku Tea bags
2g×22bags/can
商品コード 0586152

大切な方への贈り物に―ギフトセット

W3-3000N

玉露 天雲 190g銅張大缶入
煎茶 明恵 190g銅張大缶入×2

¥30,000 (税込￥32,400)

Gyokuro Ten-un 190g/engraved can
Sencha Myoe 190g/engraved can×2
商品コード 0588213

W-220S

玉露 金雲 70g銅張小缶入
煎茶 明恵 70g銅張小缶入×2

¥22,000 (税込￥23,760)

Gyokuro Kin-un 70g/engraved can
Sencha Myoe 70g/engraved can×2
商品コード 0588224

W-2000N

玉露 天雲 190g銅張大缶入
煎茶 明恵 190g銅張大缶入

¥20,000 (税込￥21,600)

Gyokuro Ten-un 190g/engraved can
Sencha Myoe 190g/engraved can
商品コード 0588214

W-160S

玉露 金雲 70g銅張小缶入
煎茶 明恵 70g銅張小缶入

¥16,000 (税込￥17,280)

Gyokuro Kin-un 70g/engraved can
Sencha Myoe 70g/engraved can
商品コード 0588223

高山-1000 Kozan-1000

玉露 70g缶入 **Gyokuro Kozan** 70g/can
煎茶 70g缶入 **Sencha Kozan** 70g/can

¥10,000 (税込￥10,800)

商品コード 0588183

※手造りの特別な茶筒のため販売数に限りがございます。

四君子-1000A Shikunshi-1000A

玉露（蘭）100g筒入 **Gyokuro Ran** 100g/box
煎茶（蘭）100g筒入 **Sencha Ran** 100g/box
煎茶（菊）100g筒入 **Sencha Kiku** 100g/box

¥10,000 (税込￥10,800)

商品コード 0585201

四君子-500A Shikunshi-500A

煎茶（蘭）100g筒入
煎茶（菊）100g筒入

¥5,000 (税込￥5,400)

Sencha Ran 100g/box
Sencha Kiku 100g/box
商品コード 0585202

その他の高山シリーズについてはwebサイトをご覧ください。

その他の四君子シリーズについてはwebサイトをご覧ください。

Edible tea

食べるお茶シリーズ

お茶の佃煮

削り節の旨味と茶葉の風味を活かし、
上品な味わいに仕上げております。

The combination of Umami
(good taste) of dried bonito and
the flavor of Japanese tea is good.

お茶の佃煮 60g箱入

¥800 (税込¥864)
Ocha-no-Tsukudani
Japanese Tea Leaf boiled in Soy Sauce 60g/box
商品コード 0699093

食べる緑茶

お茶の栄養素をまるごととることができます。
You can take all the nutrition of green tea.

食べる碾茶 15g箱入

¥800 (税込¥864)
Taberu Tencha
Edible Green Tea 15g/box
商品コード 0513710

碾茶(てんちゃ)とは、石臼で挽いて
抹茶にする前の茶葉のことです。
Tencha is cut tealeaves,
the material for Matcha.

食べる緑茶 60g箱入

¥1,000 (税込¥1,080)
Taberu Ryokucha
Edible Green Tea 60g/box
商品コード 0523609

食べる緑茶 60g袋入

¥1,000 (税込¥1,080)
Taberu Ryokucha
Edible Green Tea 60g/bag
商品コード 0523395

使用イメージ

食材抹茶

お料理・お菓子用の抹茶です。
Japanese tea powder for cooking or making sweets.

宇治の友 20gケース入

¥500 (税込¥540)
Uji-no-Tomo
20g/box
商品コード 0513251

旅の友 20gケース入

¥350 (税込¥378)
Tabi-no-Tomo
20g/box
商品コード 0513253

Confectioneries

Please enjoy the rich flavor of
Ujicha Confectioneries!

菓子シリーズ

宇治茶の風味豊かな味わいをお楽しみください。

抹茶わらびもち1個入

¥350 (税込¥378)
Matcha Warabimochi
74g/box
商品コード 0699116

抹茶プリン1個入

¥350 (税込¥378)
Matcha Pudding
78g/box
商品コード 0699095

ほうじ茶ヴァッフェル1個入

¥150 (税込¥162)
Houjicha Waffle Cake
one piece/bag
商品コード 0699099

抹茶ヴァッフェル1個入

¥150 (税込¥162)
Matcha Waffle Cake
one piece/bag
商品コード 0673000

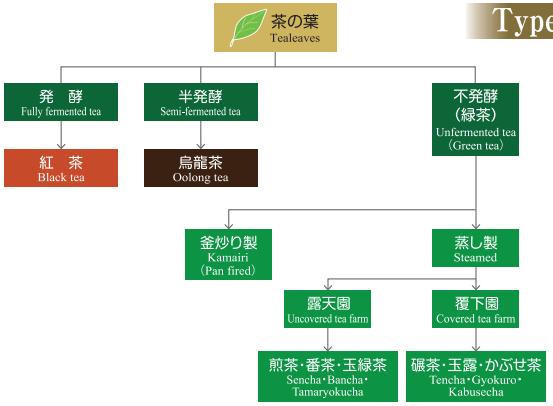
抹茶ミルク飴 宇治ひねり
50g箱入

¥400 (税込¥432)
Matcha Milk Candy
"Uji Hineri"
50g/box
商品コード 0699098

Types of tea

お茶の種類

主な日本茶は、茶葉を新鮮な状態のまま製茶した「緑茶」です。



抹茶 Matcha　P7-8

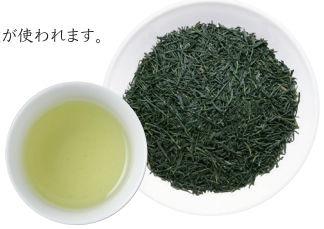
抹茶の原料となる碾茶(てんちゃ)は、茶摘みの20日前くらいから覆下栽培といわれる方法で日光を遮った環境で育てられます。こうすることで、香りに富んだ、旨味成分であるテアニンの多い茶葉になります。茶葉を蒸した後、揉まずに乾燥させ、茎や葉脈の部分を取り除いた碾茶を石臼で丁寧に挽きあげたものが抹茶となります。深い精神性とともに世界の人々を魅了しています。

Matcha is made by grinding Tencha in a stone mill.

玉露 Gyokuro　P3-4、9

抹茶と同様、覆下栽培で育てられた最高級の茶葉が使われます。旨味が豊かで濃厚な味わいで、「飲む」というより、ほんの少しずつ、一滴を「いただく」「味わう」という言葉がピタリとくる緑茶の最高峰です。低めの温度でゆっくりと時間をかけて淹れて、お客様のおもてなしやリラックスしたいティータイムなどにお楽しみください。

The tea field for Gyokuro has been covered to avoid direct sunlight. This process makes the Gyokuro leaf have its unique aroma and a lot of umami.



かぶせ茶 Kabusecha　P9

茶摘みの7日前くらいから覆いをかけ、日光を遮って栽培します。そのため、玉露のような旨味と煎茶のさわやかな渋味を併せもったお茶になります。低めの温度で淹れて旨味を、高めの温度で淹れて渋味を、とお好みや気分に合わせて楽しめるお茶です。

Kabusecha is grown under a cover to avoid sunlight. This tea has both the characteristics of Gyokuro and Sencha.

煎茶 Sencha　P4、5-6、10

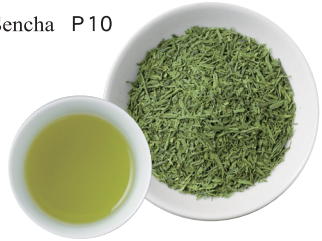
きりっとした渋味とまろやかな旨味のバランスが絶妙で、さわやかな香りと深いコクが特徴のお茶です。日光に当てて育てた茶葉を若い芽のうちに摘みとり、葉を蒸気で蒸し、揉みながら乾燥して仕上げます。喉越しが良く、爽快な後味で清涼感のあるお茶です。

The tea leaf for Sencha grows in open-air fields receiving a lot of sunshine. It would offer you a refreshing taste coming from the good combination of umami and astringency.

抹茶入り煎茶 Matcha iri Sencha　P10

煎茶に抹茶をブレンドしたお茶です。
水色(すいしょく:抽出液の色)が緑鮮やかで、
抹茶の上品な味わいと煎茶のさわやかな
風味の調和が楽しめるお茶です。

The harmony of elegant flavors of
Matcha and refreshing taste of Sencha.



深むし煎茶 Fukamushi Sencha　P10

普通の煎茶の2倍以上の時間をかけて蒸されたお茶です。煎茶に比べて香りは落ちますが、苦渋味が少なく、粉が多いため水色(すいしょく)が濃くコクのある味わいです。

Fukamushi has a lot of powder due
to the steaming process,
the tea liquid becomes deep green.
It has rich taste and full-bodied.

かりがね(茎茶) Karigane　P10

お茶の製造過程で選別した茎や葉柄の部分だけを集めたお茶です。「かりがね」の名は、その形状が、渡り鳥の雁が海を渡る際、海上で休息をとるためにとまる小枝に似ていることに由来するとも言われています。茎の部分は葉よりも渋味が少なく旨味が多いので、茎特有の香りとさわやかな味が特徴です。気分をリラックスさせたいときにおすすめです。

Its typical characteristics are its refreshing taste
with little astringency and its invigorating aroma.

ほうじ茶 Houjicha　P10

煎茶などを高温で焙煎したお茶です。旨味や渋味は少ないですが、高温のお湯でたっぷり淹れて、独特の香りをお楽しみください。
脂っこい料理のあとに飲めば口の中がさっぱりしますし、冷やして飲むのもおすすめです。

Houjicha has the toasty flavor and
good aftertaste of roasted Sencha.
The color of tea water is brownish.

玄米茶 Genmaicha　P10

香ばしく炒った米を煎茶などに加えたお茶です。ほうじ茶同様、熱湯でたっぷり淹れて香ばしい香りとともに楽しめます。カフェインが少ないので、気にされる方にもおすすめです。

Genmaicha has the refreshing taste and
the fragrant flavor of roasted rice.

ティーバッグ商品はP11-12、ギフトセットはP13-14に記載しています。

福寿園 宇治工房
Fukujuen Uji Kobo Workshop

ujikoubou.com

宇治茶工房

お茶づくりや茶料理をお楽しみいただけます。

Please enjoy making Japanese tea and eating food using Japanese tea.

宇治市宇治山田10番地
(宇治川朝霧橋袂)

10 Ujiyamada, Uji-city, Kyoto

TEL 050-3152-2930

玉露亭

福寿園 宇治茶亭

“ちょっと一服”と“ちょっと体験”をお楽しみください。

Here you can order or make a cup of Japanese tea yourself. In either case, please enjoy your tea time with it.

宇治市宇治塔川1-1 (宇治川沿い)

1-1 Ujitougawa, Uji-city, Kyoto

TEL 050-3152-2932

宇治茶菓子工房

宇治茶を使ったお菓子をお楽しみいただけます。

Please try some Japanese confectionery using Japanese tea.

宇治市宇治蓮華35
(平等院表参道)

35 Ujirenge, Uji-city, Kyoto

TEL 050-3152-2931

宇治茶銘菓
“宇治のみどり”

石臼で抹茶づくり体験
(宇治茶工房、宇治茶亭)

Making Matcha with a stone mill

抹茶を石臼で挽いてその場で点てて、飲んでいただけます。

Stone-grind, brew and drink Matcha here.

手もみ茶づくり体験(宇治茶工房)

Hand-rolled tea experience

茶葉をもみながらじっくりと乾燥させおいしさを引き出す製茶工程を体験できます。

Experience the tea production process hand-rolling the leaves and drying them slowly to draw out the delicious flavor.

福寿園 京都本店
Fukujuen Kyoto Flagship Store

fukujuen-kyotohonten.com

京都にある素晴らしい伝統の技を茶という命題で結集し、フランス料理のレストランも取り入れ、京物に新しい息吹を生み出しています。お茶との新しい出会いをお楽しみください。

京都市四条通富小路角

Shijo Tominokoji, Shimogyo-ku, Kyoto-city, Kyoto

TEL 050-3152-2901

Our flagship store was established in the heart of Kyoto, where the sophistication of Kyoto's cultural goods converges with luxury and elegance. At Fukujuen, we have culminated the splendor of Kyoto's artistic tradition through the art of tea. We hope to facilitate new experiences with tea, and that you may lead an enriched life.

1階 宇治茶のオリジナルギフト
UJICHA Floor

5階 茶器と茶道具
Tea Utensils & Table Ware

2階 宇治茶の甘味
Japanese Tea, Sweets

3階 宇治茶のフランス料理
French Cuisine

B1階 宇治茶の My Tea 工房
UJICHA Workshop

お茶講座(B1階) Tea workshop

おいしくお茶をいれるコツや、オリジナルブレンドの楽しみ方など丁寧にお教えいたします。

Our tea expert staff will politely show you tea or make a cup of delicious Japanese tea. Please join us not only to drink, but touch, feel, smell the depth of Japanese tea.

4階 本格茶室と立礼喫茶
Japanese Tea Room

抹茶体験(4階) Japanese tea ceremony

本格的な茶室で、お茶席の雰囲気を味わうことができます。

You can experience tea ceremony in the typical Japanese style tea room. Our staff will politely show you the manners of the tea ceremony.

茶寮 FUKUCHA

fukucha-fukujuen.com

伝統ある宇治茶の気軽な体験と新しい可能性を提案する茶寮です。
本格的な宇治茶、新感覚のハーブティーのほか、お茶との絶妙なペアリングのスイーツをイートインやテイクアウトで気軽に楽しんでいただけます。

京都駅ビル 中央口2階
Kyoto Station building 2F
TEL 075-744-0552

Our restaurant offers casual workshops and new possibilities for traditional Ujicha. Feel free to enjoy our photogenic sweets made with tea such as authentic Ujicha and new herb tea taste sensations – eat in or takeout.

福寿園 山城工場
Fukujuen Yamashiro Factory

—ISO14001, 22000 certified
—FSSC22000 certified

「一人でも多くの人においしいお茶を飲んでもらいたい」との思いから、伝統の技術を伝える自社工場で一つ一つ心をこめて製造しています。ISO認証やFSSC認証を取得し、さらなる安全・安心なお茶づくりに取り組んでいます。

京都府木津川市山城町上狛東作り道11
11 Higashitsukurimichi Kamikoma, Yamashiro-cho, Kizugawa-city, Kyoto

The tea leaves are carefully monitored, processed, selected, and expertly blended to create delicious Fukujuen tea. By continuously developing innovative technologies and improving quality while emphasizing traditions, Fukujuen established a reputation for quality dating back 200 years.

福寿園
茶問屋ストリート
Fukujuen
Tea Wholesaler Street

玉露の淹れ方体験
How to brew
Gyokuro experience

福寿園 CHA 遊学パーク
Fukujuen CHA Experience Park

fukujuen.com/company/cha.html

世界の人々に愛され親しまれ続ける茶(CHA)に、より深く関わり親しんでいただく遊学パークです。
緑豊かな茶園と体験、見学の施設をお楽しみください。

京都府木津川市相楽台 3-1-1(関西文化学術研究都市内)
3-1-1, Saganakadai, Kizugawa-city, Kyoto

TEL 0774-73-1200

It is a tea theme park, where you can enjoy learning about teas that have been loved by people of the world for ages. Please enjoy our tea gardens, various tea products and unique facilities.

ノースゾーン
North Zone

センターゾーン
Center Zone

サウスゾーン
South Zone

茶摘み体験 Tea picking
施設内の茶園にて茶摘みが楽しめます。(期間限定)

Enjoy tea picking in the tea garden (Limited Availability)

プレミアム世界の茶体験
Premium World Tea Experience
世界各国のお茶の種類・いれ方、茶器などの違いを楽しみ、飲み比べていただけます。

Enjoy and compare the differences in the types of teas, the ways of preparing them and tea sets from Russia, Arabia and Tibet in our World Tea Research Room.

プロモーション室 Gallery
お茶の歴史や種類、製造工程や福寿園の歴史などを楽しく学べます。

Have fun and learn about the history of tea, types of tea, the manufacturing process and Fukujuen's history and so on.

水出し 玉露・煎茶

COLD BREW GYOKURO, SENCHA

フィルター付きボトルや大きめのティーポットに玉露または煎茶をスプーン2杯（約6g）と水300mlを入れ、冷蔵庫の中で1時間ほど置いてお召し上がりください。良質な茶葉を使っておりますので、最後に茶殻は捨てずにお好みで醤油やポン酢を2〜3滴垂らして、おひたしとしてもお楽しみいただけます。

Put 2 spoonful (around 6g) of Gyokuro or Sencha and 300ml of water in a teapot or filtered water bottle, then place in the refrigerator for minimum 1 hour. As our tea leaves are high quality, you could also enjoy the leftover tea leaves in the pot with few drops of soy-sauce or ponzu sauce.

水出し ほうじ茶・かりがね玄米茶

COLD BREW HOUJICHA, KARIGANE GENMAICHA

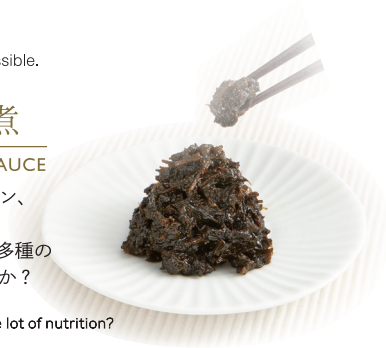
フィルター付きボトルや大きめのティーポットにほうじ茶またはかりがね玄米茶をスプーン3杯（約8g）と水500mlを入れ、冷蔵庫の中で1時間ほど置いてお召し上がりください。普段は熱湯で淹れて香ばしい香りを楽しむほうじ茶や玄米茶を、冷水で抽出することですっきりとさらに旨味もお楽しみいただける飲み方です。

Put 3 spoonful (around 8g) of Houjicha or Karigane Genmaicha and 500ml of water in a teapot or filtered water bottle, then place in the refrigerator for minimum 1 hour. Enjoy the refreshing taste and umami of Houjicha/Karigane Genmaicha driven out from the slow cold brew process.

◎水出しはなるべく早くお飲みください。
For cold brew tea, please drink as soon as possible.

茶殻を使って、お茶の佃煮

JAPANESE TEA LEAF BOILING IN SOY SAUCE



茶殻にはまだまだ栄養分（脂溶性ビタミン、食物繊維など）が多く残っています。
お茶を使った料理を作ってお茶がもつ多種の栄養や有効成分を丸ごと摂取しませんか？

The used tea leaves have a lot of nutrients left.
Would you like to cook with tea and get a whole lot of nutrition?

【レシピ】

茶殻…50g　薄口醤油…2カップ　酒…大さじ3　かつお節…少々　砂糖…大さじ3

① 茶殻を洗い水気をよく切り、鍋に入れます。
② 別の鍋に薄口醤油と酒を入れ、沸騰させ煮切ります。火からおろし、かつお節を入れ、土佐醤油を作ります。
③ 土佐醤油を漉しながら茶殻の入った鍋に移します。
④ 長時間炊くと茶葉が煮くずれてしまうので、強火で一気に炊きます。火が通ったら砂糖を加えます。
⑤ 味を見て、お好みで醤油や砂糖を加えてください。

※密封容器に入れ、冷蔵庫で保存の上、１週間を目安にお召し上がりください。

【Ingredients】
50g used tea leaves　2 cup thin soy sauce　3 tablespoons sake
A pinch of bonito flakes　3 tablespoons sugar

【Instructions】
① Wash and drain off the used tea leaves and put them in a pot.
② Put the thin soy sauce and sake in another pot, and bring to a boil until the alcohol has evaporated. Remove the pot from the heat and add the bonito flakes. (Tosa soy sauce)
③ Strain the Tosa soy sauce and add it to the pot with the used tea leaves.
④ Cook over high heat. When cooked, add the sugar.
⑤ Add soy sauce or sugar if you like.
※Place in a sealed container, store in the refrigerator, and consume within 1 week.

2020.11

UJICHA CASUAL STYLE

宇治茶をもっと身近に、楽しく。

ご家庭にあるものでも簡単に本格的な宇治茶をお召し上がりいただけます。水出しや調味料にアレンジするなど幅広くお楽しみください。

気軽にお抹茶

CASUAL MATCHA

シェイカーまたはタンブラーなどに抹茶をスプーン1杯（約3g）と水またはお湯を300ml入れ、20回ほど振ってお召し上がりください。
また、お塩と合わせて、香り高い「抹茶塩」としてもお楽しみいただけます。
爽やかな風味と旨味を加える抹茶が天ぷらだけでなく、デザートやロースト野菜、白身魚、揚げ物等さまざまな食材の味を引き立ててくれます。

Put 1 spoonful (around 3g) of Matcha and 300ml of cold/hot water in a shaker bottle. Shake well (around 20 times) to enjoy the casual Matcha drink. Another way of enjoying Matcha is combining with salt. Matcha salt gives a burst of flavor to desserts, roasted vegetables, white fish, fried foods and of course Japanese cuisine like tempura.

抹茶ラテ

MATCHA LATTE

カジュアルにマグカップで抹茶を楽しめる、抹茶ラテのレシピです。おうちにいながら、ゆっくりカフェ気分を味わえます。

【レシピ】
抹茶…2〜3g（あらかじめふるいにかけたもの）熱湯…70〜100ml　牛乳…150ml

① 牛乳をマグカップに入れ、電子レンジで30〜40秒程温めます。
② 抹茶2〜3gをボウルに入れ、熱湯を注ぎ、茶筅で泡立てます。
☆茶筅がない場合はミルクフォーマーで泡立ててください。
③ ①の中に②を注いで出来上がり。お好みで砂糖を加えてください。

【Ingredients】
Matcha: 2〜3g (Shift the powder beforehand) Hot water: 70〜100ml　Milk: 150ml

【Instructions】
① Pour milk into a mug or large cup and warm it in a microwave oven for 30〜40 seconds.
② Place 2〜3g of Matcha into a bowl. Add hot water and stir it with Chasen (tea whisk) or a milk whisk.
③ Pour the dissolved Matcha into the mug of milk. Add some sugar if you like.