

# FukujuSo

Vol.2 FEBRUARY, 2022 2

2022年スローガン

「選ばれる」理由を持ち、発信しよう!  
*Messaging our hearts*

Fukujuen

お茶の品質を見極める「目利き」



# Events Report

催事・イベント

1/5wed



## 日本一早い茶摘みを行いました

関西文化学術研究都市に位置する福寿園CHA遊学パークでは、研究の一環として、1年を通してお茶を収穫できる通年摘採に取り組んでおります。この研究成果の披露として、2022年1月5日に日本一早い新茶の初摘みを行い、摘んだお茶の葉は、茶の開祖 栄西禅師の像にお供えし、本年の茶業発展を祈願いたしました。

午後から福寿園宇治茶工房(京都府宇治市)へと場所を移し、摘みとったばかりの茶葉を伝統の手もみ製法で宇治茶に仕上げました。茶師が丁寧に茶葉を揉んで仕上げた宇治茶は、とてもまろやかな味に仕上がりました。その後、京都・宇治の著名な方々をお招きして、茶室「華松庵」にて手もみ茶の初茶会を開催し、出来あがった初手もみ宇治茶を味わっていただきました。

今年も新年早々に、蓄えていたエネルギーを一気に放出させるかのように青々とした芽を吹かせてくれました。この若々しいエネルギーに満ちた自然の恵みを頂戴できることに感謝し、本年も宇治茶文化の継承に努めてまいります。



摘んだお茶の葉を茶の開祖 栄西禅師の像にお供え



黄檗宗大本山萬福寺の近藤管長(写真奥)にも茶葉を揉んでいただきました。



煎茶道二條流 家元 二條雅瑛様、平等院の神居住職、京都府山城広域振興局の桶垣局長など、ご来賓の皆様にも、初手もみ宇治茶を味わっていただきました。

### ■ 温室での初摘みについて

京都品種の「ごこう」を磔耕(れきこう)栽培という、土のかわりに軽石を敷き詰め、液体肥料で育てる方法で栽培しています。100㎡の実験温室は、温度・湿度・光を年間通じて自動調節しています。11月下旬頃から夜間にも蛍光灯を点灯してお茶の木を“深い休眠状態”にさせないことで、通常より4ヶ月芽吹きを早め、その新芽を新年早々に手摘みで収穫しています。

### 福寿園の2月の出店催事情報

【バレンタイン】開催中～2月14日  
そごう千葉店、柏高島屋、大和富山店、  
大和香林坊店、大丸京都店、  
阪神梅田本店、神戸阪急



◀新春行事の動画はこちら

# Menu introduction

期間限定メニュー

## 茶寮 FUKUCHA

### 苺と宇治茶フェア開催中

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新ブランドのカフェ「茶寮 FUKUCHA」にて、期間限定で「苺と宇治茶フェア」を開催中です。

昨年好評だった「抹茶に恋した苺3姉妹」をリニューアルし、鮮やかな緑色と風味豊かな抹茶や、福寿園の茶師がこだわり抜いた宇治茶をたっぷり并使用し、より楽しくエレガントなラインナップとなっています。ご来店をお待ちしております。

写真左: モンフレーズ (税込) 1,150円

モンフレーズとは、フランス語で「苺の山」の意味。ホワイトチョコレートで出来た器に、抹茶シロップを染み込ませたスポンジ生地と抹茶生クリーム、そして苺を山のように積み上げました。抹茶のショコラソースをかけてお召し上がりください。

写真右: マスカルポーネフレーズ (税込) 1,450円

10粒の苺でパフェの空間をいかし、ハーバリウムをイメージしました。苺と相性が良い、軽いマスカルポーネクリームにスプーンを入れると、鮮やかな緑色の抹茶のショコラソースが流れ出します。苺のチョコレートフリルがエレガントさを演出しています。

写真手前: フレーズペアリングセット (税込) 1,650円

定番メニューで人気のハーバルティーペアリングセットの苺バージョンです。

- ・ジンジャーブレンド玄米茶×苺のタルトフロマージュ
- ・ハイビスカスブレンドほうじ茶×苺のボンボンショコラ
- ・シナモンブレンド茎茶×苺のクリーム最中
- ・ペパーミントブレンド茎茶×大きなあまおう



5月15日までのご提供(各10食限定/日)



5月15日までのご提供

※掲載メニューは、ご好評の場合、予定より早く終了する場合がございます。

#### 和紅茶ソーダ

(税込) 770円

和紅茶とストロベリーを炭酸で割った、さっぱりとした口当たりのソーダ

#### ストロベリーミルク

(税込) 770円

和紅茶とストロベリーにミルクを合わせた軽い口当たりのミルクティー

#### ■茶寮FUKUCHA京都駅前

京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町901

京都駅ビル 中央口2階

#### ■茶寮 FUKUCHA四条店

京都市下京区四条通富小路角 福寿園京都本店2階

茶寮 FUKUCHAホームページ▶



# Tea recipe introduction

お茶のレシピ

## Needle to Leaf 日本茶のお店Instagramより、お茶を使ったレシピをご紹介します

### ■抹茶ティラミス

抹茶とガラス製の耐熱湯呑みを使って、抹茶ティラミスを作りました。抹茶のほろ苦さがふわりと香る、色鮮やかなスイーツです♪抹茶みつはかき氷にかけても美味しいですよ。

おうち時間に是非お試しください。

【材料】(耐熱湯呑み2客分)

#### ●抹茶ティラミス

マスカルポーネ 100g/生クリーム 100ml/砂糖 大さじ2  
抹茶パウダー 2切れ/仕上げ用抹茶 適量

#### ●抹茶みつ

ガムシロップ(ポーション) 2個/抹茶 茶杓1杯分



【作り方】

1. パウダーを容器に合わせて敷き詰め、抹茶みつをかけます。
2. 生クリーム100mlと砂糖大さじ2をしっかりと泡立て、マスカルポーネ100gを混ぜ合わせたら、1.にのせます。
3. 冷蔵庫で冷やし、仕上げに抹茶を茶こしで振りかけます。

Needle to Leaf 抹茶 20g袋入 (税込) 1,134円

-HARIO- 耐熱湯呑み 2客セット (税込) 1,320円



Instagram Needle to Leaf 日本茶のお店



# Fukujuen Human Live

福寿園の人 02

株式会社福寿園  
原料本部  
園露原料部 部長  
辻井 勇人さん



福寿園の総合力を活かし、一人でも多くの方をファンに第2回は、原料の仕入れから加工、合組(ブレンド)、さらに新製品の開発提案までを一手に担う辻井勇人部長の登場です。キャリア40年の前任者から2021年度よりバトンを受け継ぐ。日々の努力や今後の目標について伺いました。

## 原料は生産者との取引と茶市場で調達、その緊張と重責・合組技術

お茶の原料となる荒茶の仕入れと、商品に仕上げるための加工の指示、そしてお茶の味や香りを決める合組の指示を担当しています。お茶は農作物なので、天候に左右されたり土壌環境によって毎年同じように育つとは限りません。味にも変化が現れます。それらを商品ごとに一定の品質と味わいで提供するためには数十種類のお茶を合組をして再現する必要があり、おいしさを追求するためには経験や技術が問われます。仕上がりや原価を左右する入札には、品質を見極める「目利き」と、適正価格で落札するための「相場感覚」も不可欠。落札できても高額だったのではと不安が残り、できなければ商品づくりに影響が出る。何度も胃の痛くなるような思いをしましたが、「自分を過信せず、徹底して準備を行う」という教えを守り、乗り越えてきました。モノづくりの要としての実感が、この仕事の魅力です。

## 広告代理店勤務で身につけた変革の姿勢

実家は宇治茶の産地、宇治田原町で茶問屋を営んでいます。大学卒業後は、店を継ぐつもりで修業を兼ねて東京の広告代

理店に就職。求人広告の営業を通じ、幾人もの経営者と出会いました。様々な業態の特性や事業所ごとの課題に触れ、仕事を通じて、事業を先につなぐためには変革が必要であることを痛感しました。

## 2014年、福寿園との出会い

実家に戻り、荒茶の入札や加工、小売店への営業に従事。事業の先行きを検討していたころにお声がけいただいたのが福寿園です。入社を決め手となったのは、老舗の看板に奢ることなく、様々な変革に取り組まれていること。今日のFUKUCHAブランドもそのひとつです。茶業界とは異なる視点でお客様と向き合うシェフパティシエとの交流をはじめ、観光事業などお茶の可能性を拡げる総合力がこの会社の強みであると確信しています。目標は若者やこれまで緑茶と縁遠かった中高年の方、時間にゆとりを持たれた高齢者の方々から一人でも多く、福寿園のファンになっていただくこと。お茶の葉の素晴らしさを伝えていきたいと考えています。



原料開発からブレンドを手がけた「茶寮 FUKUCHA」のマイドリッパー

# Pick up the store

福寿園グループのお店より



## 福寿園CHA遊学パークの ホームページがリニューアル、新ツアープランも登場

関西文化学術研究都市にある緑豊かな茶園に囲まれた体験・見学の施設「CHA遊学パーク」のホームページが、動画を使った体験紹介などリアルな楽しさや雰囲気が伝わるものへとリニューアルしました。  
スマートフォンにも対応し、体験予約も一部インターネットから出来るようになりました。

また新たに、CHAツアープラン「ヘルス&ビューティー 抹茶満喫コース」お一人様(税込)2,750円(石臼体験→パネル展示・世界の茶コーナー展示の自由見学→抹茶マナー教室→ショッピングやカフェ利用)が出来ました。

普段何気なく飲んでいるお茶がどのように育てられ、作られているのか、そしてどのように楽しめばいいのかを発見しに、ぜひお越しください。



福寿園CHA遊学パークホームページ



# SNS from each store

宇治の露製茶(株)海外事業部のSNS紹介

海外に向けて特におすすめしたい商品や、その楽しみ方をグローバルな視点で発信しています。



Instagram Ujino Seicha Co. Ltd. (@ujinotsuyu)

Facebook でも発信しています。ぜひフォローをお願いします。

※宇治の露製茶株式会社は、多様化する国内外の流通に対応した福寿園のグループ会社です。



## Monthly Shop Appearance

02  
今月のお店の顔 近鉄橿原店

### 3月より、「さくらのお茶」が、 販売スタートします

桜の葉がブレンドされた、さくらのお茶(さくら緑茶、さくら紅茶、さくら煎茶)が全国の福寿園ショップ、オンラインショップにて販売されます。※商品ラインナップは、店舗によって異なります。

福寿園近鉄橿原店(近鉄橿原店B1F食料品フロア)は、お菓子売場の一角にあり、「お茶とお菓子をいっしょに贈りたい。」とご来店されるお客様も多くいらっしゃいます。

そのため、好きなお茶やお菓子をお詰め合せいただけるパーソナルギフトの提案に力を入れています。季節商品もボリューム陳列をして、お客様に足を止めていただいています。リニューアルした「さくら緑茶」、「さくら紅茶」は、パッケージも華やかで春らしく、内祝いや入学・就職のお祝いの品としても、おすすめです。



※写真は、昨年のものです。

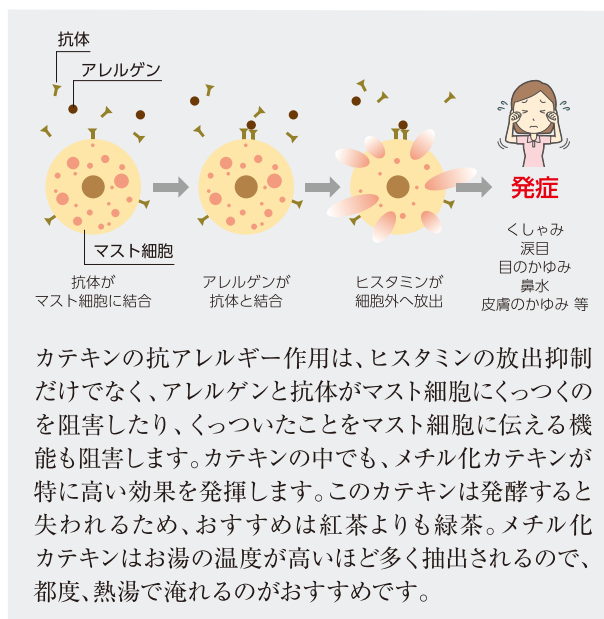
## Tea & Health

02  
お茶と健康のはなし

### カテキンの抗アレルギー作用

花粉が舞い散る季節はマスクが外せない。ある季節になると肌荒れがひどくなり、かゆみがつらい。それ、アレルギーかもしれませんね。

アレルギーとは、体に入り込んだ異物から身を守ろうとして起きる、体の過剰な防御反応(免疫反応)です。アレルギーの原因物質(アレルゲン)が体の中に入ると、体の防御反応として抗体が増加。抗体とアレルゲンが免疫細胞の一種であるマスト細胞とくっつくと、ヒスタミンなどの伝達物質が放出され、免疫反応を起こします。花粉症によるくしゃみや目のかゆみ、アレルギー性鼻炎による鼻水がその代表例です。



カテキンの抗アレルギー作用は、ヒスタミンの放出抑制だけでなく、アレルゲンと抗体がマスト細胞にくっつくのを阻害したり、くっついたことをマスト細胞に伝える機能も阻害します。カテキンの中でも、メチル化カテキンが特に高い効果を発揮します。このカテキンは発酵すると失われるため、おすすめは紅茶よりも緑茶。メチル化カテキンはお湯の温度が高いほど多く抽出されるので、都度、熱湯で淹れるのがおすすめです。

