



さくら緑茶ティーバッグ、さくら紅茶ティーバッグ
商品について「福寿園グループとSDGs」で紹介しています。

New product

新商品

宇治の露製茶(株)より、「伊右衛門 カフェインレス 緑茶インスタント32g袋入」新発売

ステイックタイプでご好評いただいている「伊右衛門 カフェインレス 緑茶」の32g袋入タイプを、3/1(火)に新発売いたします。

カフェインの含有量は、1杯当たり0.001gと、既存商品「伊右衛門 抹茶入りインスタント緑茶40g袋入」に比べると5%程度に抑えられています。

お好みの濃さやマイボトルでもお楽しみいただきやすく、カフェインが気になる就寝前や、妊娠中や授乳期の女性、カフェイン摂取を気にされる方などにもおすすめです。

カフェインレスでも本格的な緑茶の味わいを表現するために茶葉を厳選し、爽やかな風味の粉末茶と一番茶かりがね(茎茶)を香りよく焙じた粉末茶をブレンドしました。コクのある味わいと爽やかな緑の香り、芳しい香りがお楽しみいただけます。

是非、お試しください。

※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。

販売予定のECサイトはこちら

■amazon <https://www.amazon.co.jp/>

■ヨドバシ・ドット・コム <https://www.yodobashi.com/>

■ASKUL <https://www.askul.co.jp/>



伊右衛門
カフェインレス緑茶
インスタント
32g袋入
希望小売価格
650円(税別)

For Society & the Future

福寿園グループとSDGs



さくら緑茶、さくら紅茶が リニューアルしました

昨年発売され、大人気だった「さくら緑茶 ティーバッグ3g×10袋(税込)918円」、「さくら紅茶 ティーバッグ3g×10袋(税込)648円」が、環境にやさしい植物由来の生分解性フィルターを使用したティーバッグにリニューアルしました。

また、使用している茶葉もリニューアル。「さくら緑茶」は煎茶からかぶせ茶へと変わり、まろやかな味わいと、さくらの香りがお楽しみいただける、春らしい、はんなりとしたお茶へとバージョンアップしました。「さくら紅茶」も紅茶をスリランカ産のデインブラへと変更し、さくらの香りとともに、マイルドな甘味、さっぱりとした後味がお楽しみいただけます。

春を感じるティータイムや、お祝い・内祝いのお品としてもぜひご利用ください。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



生分解性フィルターって何?

植物由来(とうもろこし)のデンプンを原料とした
土の中で炭酸ガスと水に分解される性質を持つ
環境にやさしいフィルターです。
Corn Starch



◀さくら緑茶、さくら紅茶の特設ページはこちら

Event & Sales

催事・販売のお知らせ

3/18(金)、ひと足早いお茶の初摘みを
インスタライブで配信予定！

摘んだお茶は、数量限定で販売します

本格的な宇治茶シーズンは八十八夜(5/2)頃からですが、福寿園CHA遊学パークのハウス茶園では、冬のうちから加温することでお茶の生育を促し、細やかな栽培管理のもと大切に新芽を育てています。一般的な宇治新茶に比べ、1ヶ月半ほど早い3/18(金・大安)に茶摘みを行い、その日の内に製茶し、「春一番新茶」15g(税込)2,160円として数量限定で販売いたします。福寿園オンラインショップでは、予約販売を受付中です。

ぜひ縁起の良い貴重な「初物」として春の柔らかな日差しで育まれた新緑の香りと、渋味が少なく旨味のある味わいをお楽しみください。

販売場所はこちら

■全国の福寿園ショップ ※取り扱いのないショップもございます。

■福寿園CHA遊学パーク

■福寿園オンラインショップ ご予約受付中

Instagram 福寿園CHA遊学パーク

※福寿園CHA遊学パークのInstagramでは、茶摘み当日に、インスタライブにて茶摘みの様子などを紹介する予定です。詳しくは事前にInstagramにてお知らせしますので、ぜひご覧ください。



茶摘みの様子の写真は、昨年のものです。

福寿園の3月の出店催事情報

【京都歴代のれん市】

3月2日～3月9日 藤崎本館(宮城県)

【Needle to Leafのポップアップストア】

3月2日～3月15日 阪神百貨店梅田本店(大阪府)

【大京都展】

3月16日～3月21日 丸広百貨店川越店(埼玉県)

【京都歴代のれん市】

3月23日～3月28日 伊勢丹新宿店(東京都)

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

■日本茶クリームソーダ

人気のクリームソーダ、意外と日本茶ともマッチします！

さっぱりとした、水出しのかぶせ茶とコクのあるバニラアイスクリームがよく合います。

おうちでも簡単に作れますので、ぜひチャレンジしてみてください。

【材料】(1人分)

かぶせ茶(水出したもの) 150ml／炭酸水 100ml／アイスクリーム(バニラ味)
ディッシャー 1すくい分／抹茶 少々

【作り方】

1.グラスに氷を入れて炭酸水を注ぎます。

2.濃いめに水出したかぶせ茶をゆっくりと注ぎます。(濃いめの水出しかぶせ茶は、事前に水300mlに茶葉約9gを入れ、2～3時間程冷蔵庫に置いて作っておいてください。)

3.ディッシャーでアイスクリームを盛り付け、仕上げに抹茶を少々振りかけて完成です。



今回使用したお茶はこちら

Needle to Leaf かぶせ茶 70g袋入 (税込)1,296円

Needle to Leaf 抹茶 20g袋入 (税込)1,134円

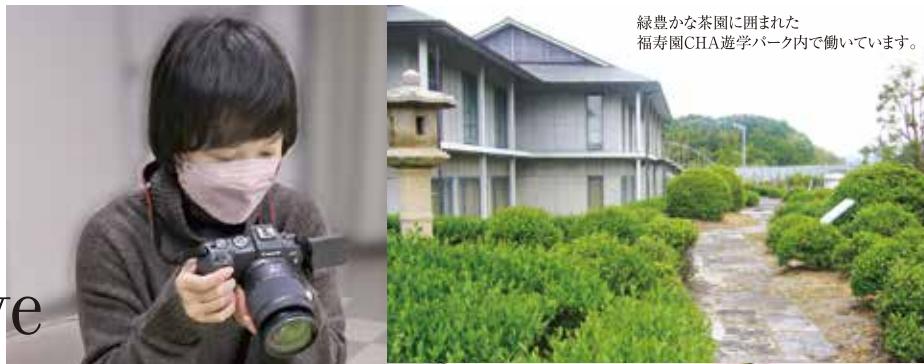
※Needle to Leafブランド以外のお茶でも代用いただけます。



Instagram Needle to Leaf 日本茶のお店

Fukujuen Human Live

福寿園の人
03



株式会社福寿園
ネット戦略室
ネット戦略部 部長代行
榆金 由美子さん



第3回は、販売員、茶寮スタッフ、営業と、様々な分野で経験を経て、現在、福寿園オンラインショップで部長代行を務める榆金由美子さんの登場です。

オンラインショップでは、 普段どんな仕事をしていますか？

毎日、お客様からご注文やお問い合わせをいただきますので、出勤した朝一番にまず確認をし、順次返答し、商品となるべく早くお届けできるよう準備するなど、他のスタッフと協力して日常の業務を進めています。

1年を通しては、4月からは新茶の時期で、お茶の産地ごとのタイミングに合わせて販売開始・入荷・出荷が始まります。またお歳暮やお正月用のお茶、バレンタインチョコレートの12月～2月もたくさんご注文をいただく繁忙期です。

それ以外にはどんなお仕事をしていますか？

オンラインショップに商品を並べること、そしてお客様に伝えることが仕事です。どうしたら写真や文章で商品について少しでも伝えられるだろうと考えながら、説明文を書き、写真撮影をしています。福寿園公式InstagramやFacebook、会員様向けのメルマガの作成・発信など、新しい情報をお伝えすることや、アレンジティーレシピの考案もしています。インスタライブもを行い、お茶のおいしい淹れ方や楽しみ方の提案を行っています。また人気の商品や、アクセス数などを分析し、お客様にご納得・ご満足いただけるように日々改善を行っています。

レシピ考案や写真撮影には、 経験・知識が必要不可欠なのでは？

販売員時代には、日本茶インストラクター資格を活かして「おいしいお茶のいれ方教室」を開催、茶寮スタッフをしていた時に

教えてもらった様々なお茶のアレンジティーを作るノウハウ、メニュー用のメニュー写真の撮影、営業時代には、商品開発に携わったことなど、これまで多岐に渡って仕事をしてきた経験が、活かせていると思います。まだまだ未熟ですが、さらに磨いていきます。

今後やってみたいことはありますか？

現在の仕事を担当し始めたのは、2020年の新型コロナウイルス感染症第1波の時期で、ネットショッピングを活用される方が増えた時期でした。新しいお客様が増えたこともあり、改善課題が浮き彫りになりました。本当にたくさんあるので一つずつ解決・改善しているところで、もっとよいお店にしたいと考えています。ネットショッピングは気軽さゆえに、“選ばれる・選ばれない”の競争率の高い世界ですが、全国・全世界に自社商品をお買い求めいただける可能性の高さに期待を感じています。今後も試行錯誤しながら、福寿園のおいしいお茶を多くの方に知っていただける一助となれるよう、取り組んでいきたいと考えています。



福寿園 official フォローや手書き

福寿園 official お正月に飲みたい紅茶

2021年12月に実施したインスタライブ。
テーマは「お正月に飲みたいお茶」。



Instagramの投稿写真より

Pick up the store

福寿園グループのお店より

福寿園京都本店のホームページが
リニューアル
ラグジュアリーな世界観で、
宇治茶との新しい出会いがはじまります

京都の繁華街四条通りにある福寿園京都本店は、茶を通じて京物に新しい価値を生み出すことをテーマとし、宇治茶との新しい出会いの創出を続けています。

この度、ホームページがリニューアルし、ネットショッピングが可能となった他、体験予約も「WEB旅ぐるたび」を通じて、ネット申込みがしやすい作りになりました。コンセプトの異なる各フロアの店舗情報をフロアガイドからご覧いただけたる他、「お茶と茶器」、「喫茶」、「茶フレンチ」、「お茶の体験」と、ご興味のある内容からも検索しやすくなりました。

スタッフのおすすめや、SNSともリンクを貼り、より京都本店を知っていただけるよう随時更新していきます。

まだ知らない宇治茶との新しい出会いを、ぜひ京都本店にてご体験ください。



 fukujuen-kyotohonten.com

SNS from each store

茶寮 FUKUCHAのインスタ紹介

京都駅店（京都駅ビル 中央口2階）と
四条店（福寿園京都本店2階）から、
お店情報やメニュー・商品情報などが映える
写真とともに紹介されています。



Instagram 茶寮 FUKUCHA

*茶寮FUKUCHAは、福寿園の新ブランド「FUKUCHA」のカフェで、本格的な宇治茶の他、カラフルなハーブティーや
スイーツとのペアリングセット、燻製茶と彩り豊かなお茶漬けとのセットなどがお楽しみいただけます。

Monthly Shop Appearance

今月のお店の顔 近鉄阿倍野店

03

碾茶入り抹茶クランチショコラ、ほうじ茶クランチショコラの販売期間が延びました

季節限定商品だった「碾茶入り抹茶クランチショコラ」と「ほうじ茶クランチショコラ」各5個入(税込)648円が秋から冬にかけて販売できるようになり、取扱い店舗が徐々に増えてきています。(※6月～9月は販売しておりません。)

福寿園近鉄阿倍野店(あべのハルカス近鉄本店B2F)でも昨年10月から取り扱いをスタートしました。パーソナルギフトに詰め合わせられるお茶を使ったお菓子のバリエーションが増えたことで、お客様から、「お茶とお菓子のギフトを選ぶのが楽しくなった!」と、ご好評いただいております。

ギフトを贈る際は、ぜひ贈り先様を想ったパーソナルギフトを選びに当店にご来店ください。ご要望に応じて、アドバイスさせていただきます。



「碾茶入り抹茶クランチショコラ」と「ほうじ茶クランチショコラ」 各5個入 (税込)648円



◆福寿園オンラインショップでも販売しています。



Instagram 福寿園近鉄阿倍野店

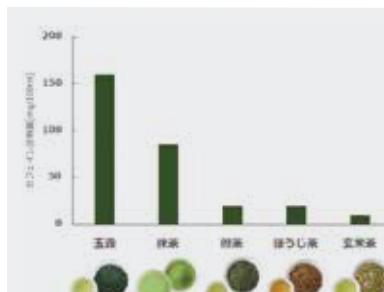
Tea & Health

お茶と健康のはなし
03

カフェインコントロールで健やかな毎日

カフェインは、お茶をはじめ嗜好品として愛されてきた多くの食品に含まれています。口に含むと感じる弱い苦味が特徴です。体内に入ると腸管から吸収され、大半は肝臓で代謝されます。主な日本茶のカフェイン含有量は、下記の表・右記の棒グラフの通りです。

茶種	カフェイン含有量 [100ml]	浸出条件			
		茶葉量	湯温	湯量	浸出時間
玉露	160mg	10g	60°C	60ml	150秒
抹茶	64mg	2g <small>※可食部</small>	-	-	-
煎茶	20mg	10g	90°C	430ml	60秒
ほうじ茶	20mg	15g	90°C	650ml	30秒
玄米茶	10mg	15g	90°C	650ml	30秒



お茶を飲むと目が冴えるのは、カフェインの覚醒効果によるもの。また、交感神経を刺激する作用による基礎代謝の向上や運動能力の促進、胃酸の分泌促進、利尿作用、さらにパーキンソン病発症リスクの低下に働くこともわかつきました。しかし、過剰に摂取すると、めまいや心拍数の増加、不眠症、吐き気などの健康被害をもたらすことがあります。妊娠中の女性の場合、出生児の低体重や早産などにつながる可能性も示唆されています。摂取量を減らしたい方には、玄米茶などカフェイン含有量の少ないお茶がおすすめです。また、カフェインは熱湯より冷水に溶け出しにくいため、水出しにすれば摂取量を減らすことができます。

