

FukujuSo

5

Vol.5 MAY. 2022

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



新茶の特設ページを是非ご覧ください。

Products information

商品紹介

「伊右衛門 宇治抹茶、一番茶入り煎茶」がおいしくなってリニューアル

「伊右衛門 宇治抹茶、一番茶入り煎茶」のリニューアルを記念し、5月より数量限定で20g増量キャンペーンを実施します。是非この機会にお試しください。

ポイント① 緑鮮やかな澄んだ水色へ

原料の配合を見直し、より風味豊かで、緑鮮やかな抹茶を使用。

ポイント② 爽やかさと旨味際立つ茶葉ブレンド

伊右衛門の特徴である「火入れ」を工夫し、香ばしいお茶の香りを残しつつ、爽やかな香味の一番茶とまろやかなコクのある深蒸し茶をバランスよくブレンドしました。

ポイント③ 水出しでより際立つ旨味と緑鮮やかな水色

ポイント①、②は、水出しにすると一層際立ちます。従来品同様20分でより緑鮮やかで旨味のあるおいしい水出し茶が作れます。

※1ℓの水に対し茶葉10gを使用した際の比較。

販売場所や商品については、宇治の露製茶(株)お客様相談室までお気軽にお問い合わせくださいませ。

宇治の露製茶(株) お客様相談室 TEL:0120-470-185

※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。

数量限定20g増量パッケージ 120g袋入
希望小売価格:(税込)648円



水色
お茶の抽出液の色



従来品

リニューアル品

茶葉



従来品

リニューアル品

Tie-up

ABC Cooking Studio × 宇治の露製茶

お茶を使ったレシピ開発などタイアップ

会員数世界約158万人の料理・パン・ケーキが学べる料理教室「ABCクッキング」様と当社商品を活用した様々な料理を開発しています。

「伊右衛門 抹茶入りインスタント緑茶」と「伊右衛門 抹茶入り煎茶」を使ったレシピ「緑茶のポテトサラダ」を開発していただき、実際に教室に通われている生徒様に材料としてお使いいただいています。またホームページや季刊誌「ABC magazine」、公式SNSへのレシピ掲載やおすすめアイテムとして商品が掲載されております。

宇治の露製茶(株)では、お茶を食材や日用品など幅広くご活用いただける提案をしております。ご興味ございましたら、右記宇治の露製茶(株)までお気軽にお問い合わせくださいませ。



緑茶のポテトサラダ
(提供:株式会社ABC Cooking Studio様)

宇治の露製茶(株)関西事業部 TEL:0774-73-1610



「緑茶のポテトサラダ」レシピページ

Menu introduction

期間限定メニュー

茶寮 FUKUCHA四条店限定 「新茶アフタヌーンティー」登場

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カフェ「茶寮 FUKUCHA」の四条店限定で、「新茶アフタヌーンティー」を提供いたします。

色鮮やかで香り高い宇治新茶を、お湯出しと水出しの両方で、心ゆくまでフリーフローにてお召し上がりいただけるプランです。

お茶の素晴らしさを引き出したパティシエ特製スイーツ盛り合わせ(5種)と共に、素敵なひと時をお過ごしくださいませ。

《期 間》2022年5月10日～5月30日
(水曜定休日を除く平日限定)

《提供店舗》茶寮 FUKUCHA四条店
(福寿園京都本店2階)

《価 格》(税込)2,500円

《提供時間》11:00～16:00(L.O.)
※時間制限はございません。



茶寮FUKUCHA四条店



※写真は2名様分のイメージ

《スイーツの内容》

- ① 福ぼうろ (抹茶とほうじ茶)/京都銘菓『そばぼうろ』をオマージュし、抹茶とほうじ茶のショコラを染み込ませたぼうろです。
- ② 和紅茶いちじくタルト/和紅茶のガナッシュをタルトに詰め、相性の良いセミドライイチジクとクルミを添えました。
- ③ 抹茶ショコラムース/濃厚な抹茶ショコラのムースに、オレンジ皮の甘煮を閉じ込めました。
- ④ ポンポンショコラほうじ/お茶の葉をイメージし、ほうじ茶のガナッシュに山椒の風味を纏わせました。
- ⑤ 抹茶柚子最中/特製の抹茶餡に柚子のコンフィを入れ、爽やかな最中に仕上げました。



Instagram 茶寮 FUKUCHA

福寿園の5月の出店催事情報

【新茶の販売・イベント等】

4月27日～5月24日

千里阪急(大阪府)、川西阪急(兵庫県)、
西宮阪急(兵庫県)、宝塚阪急(兵庫県)

【てんちか どんたく祭】

4月29日～5月5日 福寿園福岡店(福岡県)

【新茶の販売・イベント等】

5月6日～5月8日 グランツリー武蔵小杉(神奈川県)

【新茶の販売・イベント等】

5月6日～5月13日 八芳園MuSuBu(東京都)

【京都展】

5月10日～5月16日 JR名古屋タカシマヤ(愛知県)

【京都展】

5月11日～5月16日 伊勢丹立川店(東京都)

【お茶の木でフラワーアレンジメント体験】

5月14日・15日 福寿園CHA遊学パーク(京都府)

【新茶の販売・イベント等】

5月18日～5月22日 岡山天満屋(岡山県)

【京都展】

5月18日～5月23日 伊勢丹浦和店(埼玉県)

【新茶の販売・イベント等】

5月18日～5月24日 大丸下関店(山口県)

【京都展】

5月19日～5月24日 京王百貨店新宿店(東京都)

【第65回全国煎茶道大会】

5月21日・22日 黄檗宗大本山萬福寺(京都府)

【京都展】

5月24日～5月30日 さくら野百貨店青森本店(青森県)

For Society & the Future

福寿園グループとSDGs

森林を守る紙 FSC® 認証紙に順次、切り替え中

福寿園グループは、製品に使用している包材などを2021年より順次、FSC® 認証紙へと切り替えています。

FSC® とは、国際的な非政府組織が運営する、責任ある管理された森林と、限りある森林資源を将来にわたって使い続けられるように適切に調達された林産物に対する国際森林認証制度です。また、適切に管理された木材とその製品を確実に消費者に届けることで、森林資源の保全を消費者が支える仕組みをつくっています。

私たちは、今後も様々な面において、地球環境負荷低減と持続可能な社会づくりに積極的に貢献してまいります。



FSC® 認証紙を使用した製品やショッピングバッグ(2022年4月時点)順次切り替えを行っております。

適切な森林管理に貢献する商品(紙製品など)に付くマーク



Fukujuen Human Live

福寿園の人 05



(株)福寿園宇治工房
宇治工房事業本部
宇治茶工房長補佐
宇治茶工房
茶店・玉露亭チーフ
松田 佳穂さん

第5回は、宇治茶文化、急須文化の素晴らしさを伝える、宇治茶工房で働く松田佳穂さんの登場です。

福寿園宇治茶工房はどんな施設ですか？

1階には、お茶やお菓子・茶器・茶雑貨を販売する「茶店」と、昔の製茶機の展示やお茶の製造工程がパネルや動画で見学できる「宇治資料館」があり、2階には、各種お茶づくり・器づくりの「体験工房」と、抹茶マナー・煎茶道マナー講座、煎茶道教室、貸席の「茶室」、宇治茶を使った料理・甘味が楽しめる「福寿茶寮」がごございます。

屋外には、茶摘み体験ができる「茶園」、そして茶園を眺めながらお茶を楽しむスペース「体験茶亭二十帖」、趣ある茅葺き屋根の建物で玉露を使った料理・甘味が楽しめる「玉露亭」がごございます。

観光地でもある京都・宇治にお越しになる全国・世界各地の方々に、様々な体験をきっかけに、急須で淹れる本物の宇治茶文化を知っていただきたいと考えています。

松田さんが日々心がけていることは何ですか？

お客様にとって当館に訪れたことが良い旅の思い出となるよう、おもてなし精神を忘れないように接客しています。エントランスに入られたお客様が案内パネルを見て悩まれているのであれば、飲食か体験か何を希望されているのかをお伺いし、茶寮の席の空き具合や、ご予約されていない場合でもどの体験であればすぐに実施できるかをご案内いたします。いつも同じように接客をしているつもりでも、お客様の状況によっては受け止め方が違うので、何を求めになられているのかをお客様の立場になって汲み取るように心がけています。

今後さらにやってみたいことはありますか？

ホームページには記載しきれないことも、事前にご相談・お問い合わせいただければ、出来る限り対応いたします。例え

ば、団体なので体験と食事を組み合わせた特別メニューを貸切りで利用したいや、修学旅行生の勉強の場として活用したいなどです。スタッフによる楽しいガイド付き宇治茶工房案内ツアーも承っております。(体験や食事と組み合わせの上、お一人様 税込330円。)

また個人的には、「手もみ茶づくり」の体験担当ができるよう、手もみ技術の習得に励んでいます。2時間30分の体験コースなので、しっかりとした技術と説明ができるように準備してまいります。

全国・世界的にも、1つの場所で、宇治茶に関する盛りだくさんな体験ができる施設は、宇治茶工房しかないと自負しております。是非、皆さまのご来店をお待ちしております。

※福寿園宇治茶工房は、「京都府 新型コロナウイルス感染防止対策認証店」です。ご安心してお越しくださいませ。

またバリアフリー設備に対応した店舗です。(車椅子対応エレベーター・トイレ、スロープあり。)

※介助人が必要な場所がございます。事前にお問い合わせください。



風光明媚な宇治川沿いにある
宇治茶工房(左)、玉露亭(右)



茶店で京都土産として人気の宇治の朝シリーズ
(宇治工房限定)

【お問い合わせ先】
福寿園宇治茶工房
TEL:050-3152-2930

ホームページ



Instagram



Instagramの投稿写真より、玉露亭で人気の
食事メニュー「竹かご膳」

Tea recipe introduction

お茶のレシピ

新茶を使ったアレンジティーのご紹介

■フルーツ水出し新茶

(福寿園CHA遊学パークInstagramより)

初夏にオススメのフルーツ水出し新茶です。フルーツの香りと新茶の爽やかな味わいを楽しめます。フルーツはスーパーの果物コーナーで売っているカットフルーツを使えば手間が省けて便利です。

- ①茶葉を約10gティーポットに入れる。
- ②カットフルーツを適量入れる。
- ③水を500ml注いで冷蔵庫へ。2時間後に出来上がり♪

■水出し新茶+炭酸+ベリーミックス

(福寿園大和香林坊店Instagramより)

水出し新茶にお好みの量の炭酸水を注ぐ「水出し新茶+炭酸」も、新茶の香りをしっかり感じ、味もさっぱり爽やかでお勧めですが、それをさらにアレンジしてベリーミックス(冷凍食品)をプラスしてみました(お好みの量でOK)。これだけプラスしても新茶の香りはしっかりしていて、見た目も可愛く&爽やか!

ティーバッグの新茶を使えば、茶殻の処理も簡単で手軽に水出し新茶が作れますよ。

今回のレシピでおすすめのお茶

■宇治新茶 煎茶 八十八金 50g 袋入(税込)2,160円

■茶処探訪 鹿児島新茶 めぶき50g 袋入(税込)2,160円



Instagram 福寿園CHA遊学パーク



宇治新茶「若葉の風」

ティーバッグ4gを使った水出し新茶の作り方

ティーポットにティーバッグ2袋を入れ、水400mlを注ぎます。冷蔵庫に入れて90分後、ティーバッグを軽くゆすってから取り出せば出来上がりです。



Instagram 福寿園大和香林坊店



SNS from each store

福寿園CHA遊学パークのFacebook紹介

今の時期しか体験できない新茶摘みの予約募集を掲載しております。爽やかな気候の中、冬の間にたっぷりと栄養を蓄えた香り高い新芽を摘み、持ち帰ったら天ぷらなどにして旬の味わいをお楽しみください。



Facebook 福寿園CHA遊学パーク

Instagramでも発信しています。是非フォローをお願いします。

※福寿園CHA遊学パークは、茶をCHA(シー・エイチ・エー)と捉え、Culture(文化)、Health(健康)、Amenity(快適)を創造し、ティーライフを提案する、緑豊かな茶園に囲まれた体験・見学の施設です。



Monthly Shop Appearance

今月のお店の顔 天満屋福山店

宇治新茶のシーズン到来!!

宇治新茶の販売がいよいよ5月初旬よりスタートします。福寿園の代表商品「宇治煎茶 八十八」シリーズにも、今年の新茶を使った「宇治新茶 八十八 金」が発売されます。

福寿園天満屋福山店(広島県福山市)では、大切な方のために、年に一度、必ず福寿園の宇治新茶を贈られる方や、結納・結婚など大切な節目のお祝いの品として木箱入の「宇治新茶 八十八 金 ギフトセット」をご購入いただくお客様もいらっしゃいます。

5月、6月の母の日、父の日のプレゼントにも最適で、お茶は古来より健康長寿の飲み物として伝えられ、末広がり縁起の良い「八」の字が商品名に使われている「宇治新茶 八十八 金」は、たいへんおすすめです。



※写真は、昨年のものです。

当店では、日本の暦(五節句など)に合わせたお茶のワークショップを開催しており、5/1(日)には新茶の素晴らしさを知っていただくため、端午の節句に合わせた「新茶ワークショップ」を開催予定です。是非、店頭でしか体験できないお茶の楽しみ方を発見しにご来店くださいませ。



福寿園天満屋福山店

お茶のワークショップの情報もInstagramで随時発信しています。

Tea & Health

お茶と健康のはなし

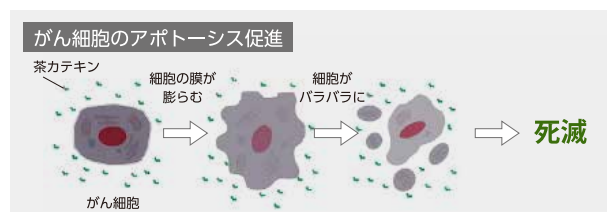
カテキンのがん予防・抗がん効果

カテキンの持つ発がん予防や進行を抑える効果が動物実験を通じて明らかになってきました。がんはそもそも正常な遺伝子の変異に始まり、その細胞の増殖や悪性化によって起こります。カテキンは、このすべての段階を阻止し、発がん予防に働きます。



一方、細胞ががん化すると、人間の身体はその増殖・転移を抑えるために、がん細胞を死滅させようとします。まず細胞膜が膨らみ、

次に中の遺伝子が細切れに。細胞はバラバラに分裂し、やがて免疫細胞によって除去されます。カテキンにはこの仕組み「アポトーシス」を誘導する働きがあります。



埼玉県立がんセンター研究所の報告※によれば、一日に飲む緑茶が3杯以下のグループと10杯以上のグループでがん発症年齢を比較すると、男性は65.0→68.2才、女性は67.0→74.3才となり緑茶の飲用による発症の遅延効果が示唆されました。カテキンのがん予防・抗がんに対する有効性は、今後の研究でより明らかになると期待されています。

※40歳以上の一般地域住民8552名を対象に、1986年から10年間の追跡調査実施。対象者から、がんを発症した419名を一日の緑茶飲用量3杯以下、4~9杯、10杯以上の3グループに分類。

