

Fukujuso

Vol.7 JULY, 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

Events Report

催事・イベント

4/27wed - 5/24tue

Needle to Leaf ブランドの茶器や ワイングラスを使った ワークショップを開催しました

阪急百貨店様(川西店、西宮店、宝塚店、千里店)にて、Needle to Leaf ブランドで人気のお茶や茶器、雑貨の他、新茶を取り揃えた期間限定ショップを出店しました。

催事期間中には、各店1日ずつワークショップ(午前の回: Needle to Leaf ブランドの茶器を使った新茶のいれ方体験、午後の回: ワイングラスの名門RIEDEL様のグラスを使った水出し茶の飲み比べ体験)を実施いたしました。

「新茶の美味しいいれ方のコツを教えてください、家でもやってみたいと思いました。」や「ワイングラスでお茶を飲むことで、色・香り・味わいをじっくり楽しむことができました。」などのお声をいただきました。

今後も、ワークショップをNeedle to Leaf大丸心斎橋店や、期間限定ショップにて実施していく予定です。皆さまにお会いできるのを楽しみにしております。



ワークショップの様子(川西阪急様にて)



Instagram Needle to Leaf 日本茶のお店

お茶の楽しみ方や催事情報をFacebook、Twitterでも配信しています。ぜひフォローをお願いします。



Events Report

催事・イベント

5/6fri - 5/15sun

イベント「美食縦断2022-八十八夜-」にて、 福寿園のお茶をお楽しみいただきました

東京・白金台にある八芳園様のイベントスペースMuSuBuで開催された「美食縦断2022 -八十八夜-」にて、当社のお茶をお楽しみいただきました。

ドリップフィルターのために開発されたオリジナルのブレンドティーの他、旬の新茶の飲み比べ、また各地の様々なお茶とオリジナルコース料理のペアリングを楽しんでいただき、日本文化に触れる至福のひとつをお過ごしいただきました。福寿園グループでは、ホテルや催し会場への出張サービスなども承っております。お茶の提案からインストラクション、抹茶の点て出しなど、おもてなしの一助に是非、ご活用くださいませ。



会場に設置した石臼に興味を持つお子様

【お問い合わせ先窓口】 福寿園営業本部 TEL:0774-73-1011

福寿園の7月の出店催事情報

【夏のアイス&スイーツフェア】
7月6日~11日 大丸札幌店(北海道)

【祇園祭協賛 京都観光物産展】
7月16・17日 Zest御池(京都府)

Menu introduction

期間限定の新メニュー

6/1wed - 9/30fri

京都の夏を涼しく。

茶寮FUKUCHAの冷たいスイーツ&フードのご紹介

■トロピカルペアリングセット(税込)1,650円

人気のティーペアリングセットの夏限定バージョン。4種類のハーブティーとトロピカルなスイーツのペアリングが楽しめます。

■ハーバルパフェ「宇治抹茶」(税込)1,000円

濃厚なミルクプリンに寒天、黄桃、白玉、赤エンドウ豆、特製抹茶アイスクリームをトッピング。お好みで抹茶蜜をかけてお召し上がりください。

■ハーバルパフェ「和紅茶」(税込)1,000円

濃厚なミルクプリンに寒天、白桃、白玉、赤エンドウ豆、特製和紅茶アイスクリームをトッピング。お好みで和紅茶蜜をかけてお召し上がりください。

■抹茶フロート・和紅茶フロート(税込)各770円 テイクアウト(税込)756円 ※京都駅店限定
人気のお茶ラテに、口どけ滑らかなソフトクリームと可愛い生麩、粒餡をトッピング。今年は和紅茶フロートが新登場です。淡い香りと上品な渋味が、暑い夏のひとときを癒してくれます。

■かき氷サーモン茶漬(税込)1,250円 ※1日10食限定 ※4条店限定

京都の暑い夏にぴったりなかき氷仕立てのお茶漬です。鰹の香る抹茶出汁をかき氷にし、スモークサーモンとナスやみょうがの浅漬、きゅうりをトッピングしました。出汁巻きと蓮根の金平を添えて。



茶寮FUKUCHAホームページ



写真左より ●ジンジャーブレンド玄米茶×「マンゴーチーズタルト」
●ハイビスカスブレンドほうじ茶×「ライチのボンボンショコラ」
●シナモンブレンド茎茶×「パッションのホワイトチョコレートムース」
●ペパーミントブレンド茎茶×「バイナップル」



■ハーバルパフェ「宇治抹茶」



■抹茶フロート・和紅茶フロート



■かき氷サーモン茶漬

Event Report

催事・イベント

5/14sat・5/15sun

福寿園CHA遊学パークで新茶の木を使ったフラワーアレンジメント体験を開催

新茶の木を使ったフラワーアレンジメント体験を華道弘原未生流家元の小林秀加先生を講師としてお招きし、開催いたしました。

まず、使用する茶の木を茶庭園で摘んでいただき、新茶ならではの茶の木の瑞々しさや香りに触れていただきながら、個性あふれる作品づくりと、体験後には水出し新茶とお菓子をとお楽しみいただきました。

「お花や茶の木に癒されながら楽しく体験することができ、お茶にも興味を持ちました。」などのお声をいただくなど、新茶の時期だけの特別なひとときをお過ごしいただきました。次回は、秋に花の咲いた茶の木を使ったフラワーアレンジメント体験を開催予定です。



茶庭園にて



作品例

通常営業では、お茶づくり体験、お茶のいれ方教室、世界の喫茶展示、お茶について学べるパネル展示、茶園散歩などをお楽しみいただけます。是非、皆さまのご来館をお待ちしております。



Instagram 福寿園CHA遊学パーク

施設や体験紹介、イベント情報をFacebookでも配信しています。ぜひフォローをお願いします。

Fukujuen Human Live

福寿園の人 07



京都本店事業本部
広報企画
松原 由希子さん

第7回は、京都の中心地 四条で、お茶を通して「出会い」の場を創成する福寿園京都本店で、広報企画として働く松原由希子さんの登場です。

福寿園京都本店はどんなお店ですか？

京都に息づく王朝文化と宇治茶を融合させて発信する、ラグジュアリーな複合商業施設です。地下1階、地上9階建ての当店では、フロアごとにコンセプトの異なるお茶の世界を展開。買い物や喫茶だけでなく、自分好みのお茶づくり体験やお茶尽くしのフランス料理、茶室での抹茶体験など、さまざまなお茶との出会いが楽しめる、宇治茶のテーマパークのようです。また、坪庭や京都の人間国宝の作品が随所に装飾展示されており、「福寿園京都ギャラリー」としてミュージアム登録もされています。

福寿園で働くきっかけや、これまでの経験、仕事内容を教えてください。

日本の良いものや誇れるものを海外に発信している京都の企業に就職したいと思っており、縁あって福寿園で働くことになりました。京都本店に配属され、販売・接客スキル、お茶の知識を身に付けた後、喫茶店舗でチーフとして様々な経験を積みました。現場で考え進めたメニュー開発や商品の写真撮影、SNSを使った宣伝活動など、幅広く担った経験が、現在の京都本店での仕事であるHP・ネットショップの管理運営やSNS情報発信、各種企画提案に活かしています。その他には、旅行会社様や各取引先様の窓口業務、催事企画の相談、来客時の館内案内や各フロアのサポート業務も行っています。1階のショーウィンドウは、月毎に各フロアスタッフが工夫を凝らし茶の世界観を表現したディスプレイをしています。ご来店の際はご覧いただけると嬉しいです。

今年は3年ぶりに「祇園祭」が開催されますね！

山鉦が巡行する四条通に面する当店でも7月の1ヶ月間、祇園祭一色になります。1階では祇園祭に因んだお茶の販売や屏風の展示、地下1階では冷茶3種の飲み比べ体験、2階では涼やかなお茶のスイーツと軽食、3階では祇園祭特別コースのご提供、4階では山鉦巡行観覧付き特別喫茶プラン、5階では祇園祭をテーマにした美術品の展示と茶器売場を展開いたします。詳しくはSNSで配信していきますので、是非チェックいただき、京都の夏の風物詩を京都本店でお楽しみください。

今後の目標を聞かせてください。

今年の1月に京都本店のHPをリニューアルし、ネットショップを開設。6月からは京都本店公式InstagramとFacebookからもショッピングができるようになりました。今後は、オンライン限定の商品開発などにも力を入れていきたいと思っています。自分が働きかけたことがきっかけで、商品のご購入やご来店に繋がったり、SNSのコメントやダイレクトメッセージで嬉しいお言葉を頂戴した時にやりがいを感じます。今後も京都本店一丸となって、京都や宇治茶文化の素晴らしさを発信していきたいです。



ホームページ



Instagram



7月は、1階で「祇園祭祭礼図屏風」を展示しています。(左)
松原さんが「新茶」をテーマにディスプレイした2022年5月のショーウィンドウ(右)

Tea recipe introduction

お茶のレシピ

Needle to Leaf 日本茶のお店 Instagramより
夏におすすめ カラフルなアレンジティー



■抹茶氷オーレ

抹茶を凍らせて氷を作り、牛乳に入れるだけでとっても簡単に、見た目もきれいな抹茶オーレが作れます。長い時間冷たさが持続し、段々と抹茶の氷が溶けて、味が変化していくのも醍醐味です。

〈今回使用したお茶〉

Needle to Leaf 「抹茶」20g袋入(税込)1,134円



■お茶で楽しむモクテル

玉露を使ってモクテル(ノンアルコールカクテルの新しい呼び方)を作ってみました。玉露の爽やかな緑色とブルーハワイの鮮やかな青色のコントラストが楽しめます。ブルーハワイは比重が重いので、青色が下に沈み2層になってとても綺麗ですよ。

【材料】(1人分)

水出し玉露/150ml ブルーハワイ/適量 水/適量

【作り方】

1. あらかじめ水出し玉露を作っておきます。
2. 器に氷を入れ、水出し玉露をそっと注ぎます。
3. その上からブルーハワイを垂らしたら完成です。

〈今回使用したお茶〉

Needle to Leaf 旅する日本茶シリーズ「波しぶきのお茶」
40g(税込)1,728円

※Needle to Leafの玉露や抹茶以外でも代用いただけます。



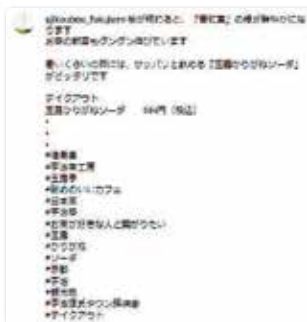
Instagram Needle to Leaf 日本茶のお店

SNS from each store

宇治茶工房のインスタ紹介

暑い日には、宇治茶工房「玉露亭」の「玉露かりがねソーダ」(税込)594円がサッパリと飲めてピッタリです。

テイクアウトメニューには、玉露フローズンや、玉露みたらし、茶葉の天ぷらもございます。宇治川散策のお供にいかが?!



Instagram 福寿園宇治茶工房

※風光明媚な宇治川の畔にある体験施設「福寿園宇治茶工房」に隣接して、玉露の料理・甘味が楽しめる茅葺き屋根の「玉露亭」がございます。

Monthly Shop Appearance

今月のお店の顔 近鉄奈良店

07

夏の楽しみに、 冷たい抹茶はいかがでしょう

暑い夏には冷たい抹茶がおすすめです。涼やかな夏茶碗に氷を浮かべれば、見た目にも涼やかで、すっきりとした後味が心身をリフレッシュさせてくれます。

福寿園近鉄奈良店(奈良県奈良市)では、健康のために抹茶を購入されるお客様も多くいらっしゃいます。抹茶は、茶殻も出ないエコロジーな食材で、お茶の栄養素を余すことなく丸ごと摂取できる日本のスーパーフードです。おいしく飲むだけでなくヨーグルトにかけたりスムージーの材料の一つにしたり、お菓子作りに使用したりと、粉末なので色々とアレンジして食生活に取り入れやすいです。



※写真は、昨年のものです。

濃い目に練った抹茶にガムシロップを入れてよく混ぜれば、かき氷シロップが作れ、おうちで本格宇治抹茶かき氷を楽しむことも出来ますよ。

店頭では経験豊富なスタッフが、抹茶の楽しみ方を色々ご提案いたします。是非、ご来店くださいませ。

Tea & Health

お茶と健康のはなし

07

緑茶でビタミンを効果的に摂取

ビタミンは健康維持に必須の栄養素。しかし、人間の体内では合成できないため、食事などを通じて摂取する必要があります。緑茶にはビタミンが豊富に含まれていますが、今月は水に溶けるビタミン3種を紹介します。

●ビタミンB2

糖質、たんぱく質、脂質からのエネルギー産生を助け、からだの成長を促進。皮膚や粘膜を保護する効果もあります。不足すると唇の端が腫れる口角炎、舌炎、肌荒れなどを引き起こすことがあります。



●葉酸

ビタミンB12とともに、赤血球の産生を助けるビタミン。不足すると貧血になる場合があります。最近の研究では、ビタミンB12とともに動脈硬化を予防する効果があることもわかってきました。

●ビタミンC

主な効能は下記のとおり。

- ・抗酸化作用による、動脈硬化などの心疾患の予防
- ・ビタミンEとあわせて、日焼けを予防
- ・コラーゲン合成を促進、皮膚や血管の健康を維持
- ・異物の解毒機能の維持
- ・鉄分の吸収を促進、貧血を防ぐ

ビタミンCは熱や光で分解されるため、加熱調理などで半分以上が失われます。野菜ジュースも同様。一方、緑茶はカテキンが分解を防いでくれるため、他の飲料と比べビタミンCを効率よく摂取できます。

