

FukujuSo 9

Vol.9 SEPTEMBER, 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



長寿を願い、福寿園の最高峰のお茶を。

※写真はイメージです。

Tea sweets introduction

京オペラ抹茶九重

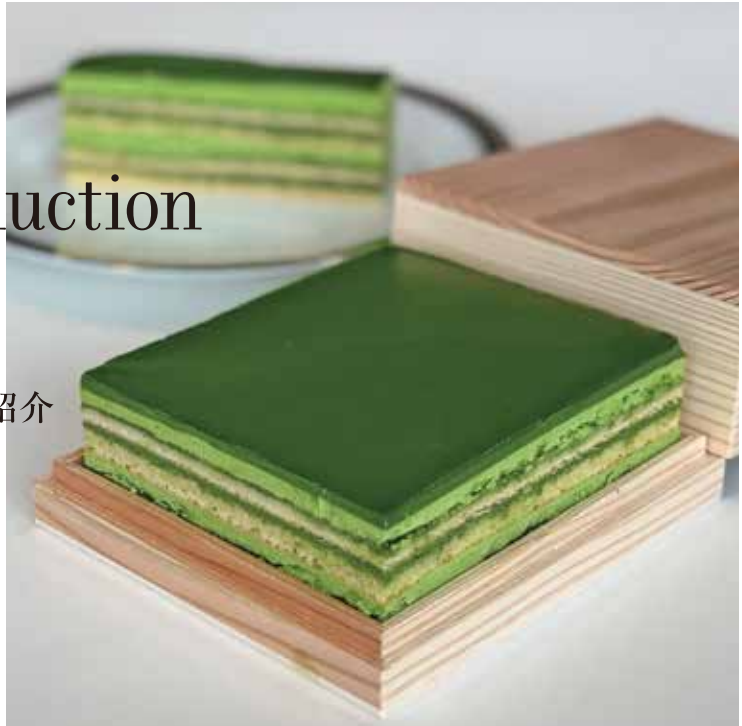
皇室献上の贈答品

抹茶ケーキ「京オペラ抹茶九重」の紹介

歌と音楽が幾重にも重なるオペラのように、アーモンドの生地と抹茶クリームを九層に重ねた、京都の宇治抹茶の伝統とフランス洋菓子をコラボレーションして仕上げた抹茶オペラケーキです。

アーモンドの贅沢な味わいとほろ苦い抹茶の風味豊かなハーモニーをお楽しみいただけます。高級感のある木箱入りなので、プレゼントや家族の団らんに、ちょっと気の利いたこだわりのケーキとしてもおすすめです。

2020年より3年連続で、皇室献上の贈答品としてもお使いいただいているスイーツです。オンラインショップなどにて販売しておりますので、是非お買い求めくださいませ。



価格：(税込)3,240円

サイズ：高さ5.5cm×横13.0cm×奥行12.0cm



◀福寿園オンラインショップ
shop.fukujuen.com

New products

新商品

健康志向のオーガニックシリーズが新登場 「FUKUCHA」ブランドのマイドリップティー

お茶のハンド・ドリップの新しいスタイルで、おいしく楽しく淹れられる「FUKUCHA」のオリジナルブレンドティー「マイ・ドリップティー」に、オーガニックシリーズが新登場しました。京都府産オーガニック茶にこだわり、「色」「香り」「旨味」にそれぞれ特徴ある茶葉を最もおいしくなるように、福寿園の茶師が蒸らす時間や抽出効率を考えブレンドしました。

有機茶(オーガニック・ティー)について

自然の恵みを生かし、大切に育てたオーガニックのお茶は、身体に優しく、自然にも優しいお茶です。FUKUCHAのオーガニックドリップティーは渋味が少なく、奥深い甘味が特徴です。京都の自然の恵みで育った、本来のお茶をドリップティーで体験してみたいか



- マイ・ドリップティー オーガニック
「玉露：GYOKURO」 20g入(税込)1,080円(左)
京都府産 有機JAS玉露。濃厚な旨味とふくよかな香り。
- マイ・ドリップティー オーガニック
「煎茶：SENCHA」 30g入(税込)1,080円(中央)
京都府産 有機JAS煎茶。
一番茶煎茶の香りを最大限に引き出した香り高い煎茶。
- マイ・ドリップティー オーガニック
「ほうじ茶：HOJICHA」 30g入(税込)1,080円(右)
京都府産 有機JASほうじ茶。
一番茶煎茶を贅沢に焙じた甘い香りとうまい。

■取り扱い4店舗

茶寮FUKUCHA京都駅店(京都駅ビル中央口2階)・四条店(福寿園京都本店2階)、福寿園嵐山茶屋(嵐山昇龍苑内)、京町屋茶屋 抹茶亭(京都駅八条口)

New menu

新しい体験メニュー

CHA遊学パーク「CHA機械製茶体験」のご紹介

お茶工場で実際に行っている工程を、小型の製茶機械を使って体験できる「CHA機械製茶体験」がスタートしました。お茶をより深く学びたい方、ご家族や団体で楽しみたい方、お茶農家を目標している方など、貴重な体験をお探しの方におすすめです。

■CHA機械製茶体験

開催日程：月1～2回実施(通年開催) ※1H1組限定(要予約)

体験料金：煎茶コース / 1組(税込)35,200円

※料金は人数にかかわらず一定となります。体験でお作りいただいた茶葉はお持ち帰りいただけます。

定員：1組 6名様まで(1名様からでも受付可能)

【ご予約・お問い合わせ】

TEL:0774-73-1200

Web予約フォーム <https://cha.fukujuen.com/reserve/>



Instagram 福寿園CHA遊学パーク

CHA機械製茶体験の開催日程も決定次第、情報配信いたします。ぜひフォローをお願いします。



7/30に実施した第1回目の様子。

お茶好きな女性客様に、「あっという間に時間が過ぎました。」と大変ご満足いただきました。



◀イメージ動画

Kyoto Flagship Store

4階「京の茶庵」

季節のお茶会と新しい喫茶メニューの紹介

■季節のお茶会

京都・四条の街中にありアクセスもよい京都本店内にある茶室「無量庵」にて、第1回目となる新茶抹茶を使ったお茶会を6/30に開催いたしました。

同じ一日は一生のうちに二度とないという一期一会の心で、今日出会った人としつらえの中で、特別な時間をお過ごしいただけます。次回は開炉の季節(11月)に開催予定です。ぜひご参加くださいませ。

価格：(税込)2,200円

【ご予約・お問い合わせ】

京都本店 4階「京の茶庵」:TEL.050-3152-2904



お軸の拝見



6/30の写真

■お茶の飲みくらべ 主菓子付き

季節のお菓子とともに、3種類のお茶の特徴の違いを味わいながら知って楽しめる特別なティーセットです。福寿園を代表する抹茶・玉露・煎茶を同時に飲み比べていただけます。



(税込)1,650円 お茶の説明を書いた「茶種カード」を添えて席までお運びします。

福寿園の9月の出店催事情報

【京都展】

8月31日～9月6日 JU米子タカシマヤ(鳥取県)

【京都展】

9月28日～10月4日 鶴屋百貨店(熊本県)

【京都展】

9月2日～9月12日 高知大丸(高知県)

【京の老舗めぐり】

9月28日～10月4日 川徳百貨店(岩手県)

Fukujuen Human Live

福寿園の人 09



生産本部 山城工場
包装課 課長
的場 てるみさん

第9回は、山城工場で自らも機械チームの一員としてお茶を製造しながら、課長として各チーム(班)のとりまとめや教育、また食品衛生責任者として活躍する的場てるみさんの登場です。

包装課は、どんな仕事をしているのですか？

山城工場の製造過程／荒茶*の仕入れ→加工→合組(ブレンド)→包装→出荷

*お茶農家が摘んだ茶葉の新鮮さを保つため、すぐに熱処理をして採みながら乾燥させた一次加工茶のこと。

山城工場には12の課があり、その一つが包装課です。包装課にはお茶を内袋に詰めたり、ティーバッグ加工する機械チームの他、内袋に詰められたお茶をパッケージの缶や袋に入れる作業やギフト商品をセットアップする手作りチーム、インスタントスティックのお茶を包装するST班、福寿園の店舗販売用や業務用の抹茶を製造する抹茶匠工房の4チーム(班)があります。

オペレーターとして、福寿園や伊右衛門シリーズのリーフ茶を詰める包装機、三角ティーバッグ、一煎バックのお茶を袋詰めする機械を操作しています。加工チーム(荒茶の仕上げ加工を行う)が作ったお茶をおいしい状態で正確に包装し、お客様にスピーディーに届けることを心がけています。

短期アルバイト入社から課長になるまでの 変遷を教えてください。

伊右衛門のお茶が発売された翌年の繁忙期だった2005年、子育てがひと段落し短期アルバイトとして入社しました。当初は自分に与えられた目の前の仕事をこなすのに精一杯で、ひたすら伊右衛門の生産に専念していました。機械操作など様々な仕事を覚えるのが楽しいと感じていたので、長くめいっぱい働きたい!と思いながら1tタンクを運ぶ力仕事も、機械のメンテナンスも意欲的に覚えこなしていきました。同じ

機械でもそれぞれ微妙なクセがあったり、調子が良い時、悪い時があるので、生産ロスや稼働効率に影響が出ないように、一台一台に向き合って調整しています。

入社から17年が経ち、その間に正社員、課長へと昇格しました。山城工場もISO14001、22000、FSSC22000と世界基準の認証を取得し、ティーバッグ工場、抹茶匠工房の増設と進化を続けてきました。それらにともなって包装課の業務内容も作業手順書を作成し、衛生的な工場でより安心安全なお茶を効率生産できるように改善してきました。

今後の抱負や目標はありますか？

現在は、包装課の各従業員がどこのチーム(班)の仕事も多能工にこなせるように生産応援体制を整え、協力的で効率の良い生産ができるようになってきました。今後はこの体制を強化していくために、パート・アルバイトでも様々な作業内容や機械操作・メンテナンスと仕事のレベルアップを図り、それがモチベーションアップにも繋がるよう、仕事の見える化と働きやすい職場づくりを推進していきます。



9月によく包装している福寿園グループの商品

袋詰めされたお茶の検品作業は目視にて厳しく実施 包装機で生産される伊右衛門のお茶

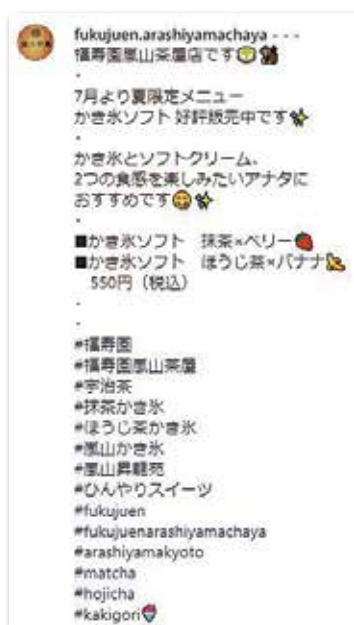
SNS from each store

福寿園嵐山茶屋のインスタ紹介

この夏新登場した好評販売中の「かき氷ソフト」は、9月末までの提供です。嵐山観光のひと涼みにぜひお試しください。

お茶シロップとフルーツの組み合わせが絶妙な味わい。かき氷とソフトクリーム、2つの食感を楽しみたいあなたにおすすめです。

- かき氷ソフト
抹茶×ベリー
- かき氷ソフト
ほうじ茶×バナナ
各(税込)550円



Instagram 福寿園嵐山茶屋

嵐山の風景と一緒にお店紹介を配信しています。ぜひフォローをお願いします。



10月からは「コットンパフェ」秋バージョンの提供がスタートします。

ふわふわのコットンキャンディーから漂う抹茶の良い香り、食べ進めると抹茶ソースといっしょに栗・黒豆・白玉が姿を現し秋の味覚が楽しめます。

さらにスプーンですくうと、ぷるぷるな濃厚ミルクプリンが抹茶ソースと絡まって、とってもおいしいですよ。



■コットンパフェ(税込)700円

Tea recipe introduction

お茶のレシピ

残暑におすすめ「抹茶わらびもち」の簡単アレンジレシピ

スーパーで手に入るフルーツ缶や餡子、冷凍白玉など、お好きな具材をトッピングするだけで、和カフェで提供されているようなスイーツが簡単におうちで作れますよ。付属されている抹茶きな粉は、最後にかけるのがおすすめ。

水出し茶とも相性バッチリです。

〈今回使用した商品〉

抹茶わらびもち 1個入(税込)378円



Instagram 福寿園鶴屋百貨店

Monthly Shop Appearance

今月のお店の顔 大丸心齋橋店

秋の夜長にゆったりとした ティータイムはいかが

秋には、甘く芳しい香りでほっこりできるほうじ茶や、深みのある香りやまったりとした風味のお茶がおすすめです。じっくりと急須でお茶を淹れ、秋の夜長にゆったりとしたティータイムはいかがでしょうか。

大丸心齋橋店は、筆筒を模したオリジナル什器を配し、回遊しやすくお買物が楽しめるお店です。

当店と大丸梅田店限定の熱湯でも冷水でも簡単においしいお茶が作れるティーパックタイプの「抹茶入り碾茶葉脈茶」(碾茶から抹茶を作る過程で取り除かれた葉脈部分に抹茶をブレンドした香ばしい香りと強い旨味が特徴)と、



「炒り玄米ほうじ茶」(カフェインが少なく、香り高く焙じたお茶と熱風で焙煎し芳ばしい香りを引き出した玄米のハーモニーが特徴)も大変人気です。

茶道の資格を持つスタッフもおりますので、抹茶や茶器(8FのNeedle to Leaf大丸心齋橋店にて販売)の専門的な説明もお任せください。是非、皆さまのご来店をお待ちしております。

Tea & Health

お茶と健康のはなし

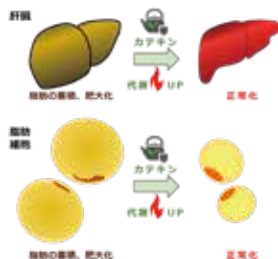
食欲の秋! カテキンの抗肥満作用

天高く馬肥ゆる秋本番も間もなく。気になる肥満の抑制にもカテキンが役立ちます。

●カテキンの抗肥満作用

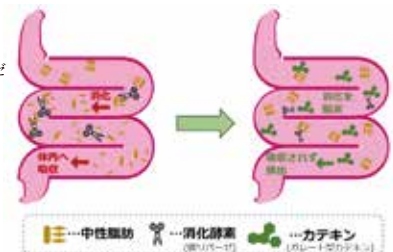
- ①脂肪代謝活性化による中性脂肪の減少
- ②消化酵素の働きを抑え、脂肪吸収を抑制

緑茶に含まれるカテキンには、脂質由来のエネルギー消費を高めることで、内臓脂肪や皮下脂肪に変化する中性脂肪を減らす効果があります。



また、食事で摂取した脂肪の消化を担う消化酵素*の働きを抑えることで、脂肪そのものを体にためない効果も発揮します。

*膵臓で分泌される膵リパーゼ



つねに腹八分目を意識しつつ、カテキンを摂取して体脂肪の増加を防ぐことで、食べても健康でいられる幸せをいつまでも享受したいものです。

