

FukujuSo

Vol.10 OCTOBER, 2022 10

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

常連客に愛される落ち着いた空間とおもてなし

Collaboration

福寿園 × 帝国ホテル

帝国ホテル 大阪様にて、 「日本茶アフタヌーンティー」が好評開催中

帝国ホテル 大阪様とのコラボレーションによる「日本茶アフタヌーンティー」では、福寿園の厳選された香り高い茶葉を用いたスイーツとともに、日本茶をお楽しみいただけます。陽光が降り注ぐ開放感溢れる店内で午後のひとときをごゆっくりお過ごしください。

10月26日(水)には、福寿園の日本茶インストラクターによる宇治玉露のセミナー付きアフタヌーンティーが開催されます。

■場所:帝国ホテル 大阪 1階プフェ&ラウンジ「ザ パーク」

■期間:10月31日(月)まで

■時間:120分制

平日①11:00~13:00/②14:30~16:30/③15:00~17:00

④15:30~17:30/⑤16:00~18:00

土日祝 13:30~18:00(ラストオーダー 16:00)

■料金:お1人様 6,000円、WEB予約 5,580円

※マイ インペリアルへのご登録が必要です。(ご登録無料)

インペリアルクラブ会員 5,400円 ※サービス料、消費税込。

■4日前までにご予約をお願いします。



イメージ



会場イメージ

※画像提供:帝国ホテル 大阪様



◀詳しい内容ご予約については、帝国ホテル 大阪様HPをご参照ください。

福寿園の10月の出店催事情報

【京都展】開催中~10月4日 鶴屋百貨店(熊本県)

【京の老舗めぐり】開催中~10月4日 川徳百貨店(岩手県)

【大京都のれん市】10月7日~12日 宮崎山形屋(宮崎県)

【京都展】10月12日~17日 津松菱(三重県)

【京都展】10月12日~18日 伊勢丹浦和店(埼玉県)

【京都展】10月12日~24日 八木橋百貨店(埼玉県)

【京都展】10月20日~26日 トキハ本店(大分県)

【時代祭・臨時売店】10月22日 京都御苑(京都府)

【京都展】10月26日~11月1日 西武秋田店(秋田県)

【KARASUMA大茶会・限定メニュー】10月26日~11月8日 福寿園京都本店 4階「京の茶庵」

【KARASUMA大茶会・限定メニュー】10月26日~11月8日 茶房Adonis福寿草

【KARASUMA大茶会・限定特典】10月26日~11月8日 茶寮FUKUCHA四条店

【KARASUMA大茶会・体験イベント、カフェ出店】10月29日、30日 竹間公園(京都府)

New store

京都駅 京小町店

9/5mon

京都駅 京小町店がグランドオープン

JR京都駅中央改札すぐのロータリーにも面したおみやげ小路「京小町」北館にグランドオープンいたしました。お土産を購入するのに立ち寄りいただきやすい場所にあり、京都限定・季節限定商品などを取り揃えております。

京都好きな観光客様に何度も通っていただけるお店を目指しております。是非、京都駅にお越しの際は、当店にご来店くださいませ。



For Society & the Future

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



福寿園グループとSDGs

お子様向けお茶のワークショップを開催しました

夏休み期間中に、お子様向けのお茶のワークショップを各店舗で開催しました。身近であるようで、なかなか知ることの少ないお茶の不思議について、五感をフルに使って体験し、新たな発見や夏休みの自由研究にお役立ていただきました。

福寿園宇治茶工房

7/20wed~8/31wed

「抹茶とほうじ茶づくり体験コース」

抹茶やほうじ茶がどのようにできているのか、お茶にはどんな種類があるのかなど、日本茶について小学生向けに開催しました。「自分で挽いた抹茶が思ったよりも苦くなかった。」などの感想をいただき、参加者には、お茶博士として認定証をプレゼントしたところ、喜んでいただけました。



抹茶づくりの様子



ほうじ茶づくりの様子



抹茶と
ほうじ茶づくり
体験コース



お茶博士の認定証と作ったほうじ茶を手に

Needle to Leaf 日本茶のお店

7/29fri・8/20sat

大丸心斎橋店「お茶を学ぶワークショップ」

CHA研究センターの研究者が講師となり、午前の部は小学校低学年対象に3種類のお茶を実際に見て触った後、飲み比べをしてもらいました。初めて茶葉を見る小学生も多く、お茶の栽培地域について質問が出るなど、とても興味津々でした。午後の部は高学年対象に、淹れるお湯の温度による味の違いを実験してもらい、おいしく淹れる原理を学んでもらいました。体験後、「家族に美味しいお茶を淹れてあげたい。」との声もあり、ご父兄様共々お茶に興味を持っていただくよい機会になりました。



ワークショップの様子



低学年向けコースの様子

お茶を学ぶ
ワークショップ



高学年向けコースの様子

Needle to Leaf 日本茶のお店

8/6sat・8/7sun

「親子で楽しむ!抹茶かき氷デコレーション」

阪神梅田本店7Fのライブキッチンのスペースにて実施しました。Needle to Leafオリジナルの抹茶で作った抹茶シロップをかき氷にかけたり、ゼリーやフルーツをかわいくトッピング。楽しいかき氷作りを通じてお茶に親しんでいただきました。

福寿園グループは、SDGsの「質の高い教育をみんなに」に貢献し、お茶を通じて「すべての人に健康と福祉を」の活動にも取り組んでいます。ご希望に沿ったワークショップ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、食育やおもてなしの一助に是非、ご活用くださいませ。

【お問い合わせ窓口】

福寿園営業本部 TEL:0774-73-1011



ワークショップの様子



かき氷作りの様子

親子で楽しむ!
抹茶かき氷
デコレーション



一例

Fukujuen Human Live

福寿園の人



京都本店事業本部
茶房Adonis福寿草
チーフ
荒木 沙織さん
(日本茶インストラクター)



王朝建築の象徴である格子をあしらった店構え。京都府 宇治茶の郷づくり協議会様による「宇治茶カフェ」に認定されています。

第10回は、世界的なハイブランドショップが集まる大丸京都店2階にある茶房Adonis福寿草で、チーフとして働く荒木沙織さんの登場です。

※店名のAdonis(アドニス)とは、古くから日本で福を招く植物として知られている福寿草の植物学名に因んでいます。

茶房Adonis福寿草はどんなお店ですか。

福寿園の宇治茶をふんだんに使った甘味とともに、上質なティータイムをお届けする茶房として2010年にオープンしました。ドリンクや軽食・スイーツの他、お茶と器の販売もしております。

大丸様でお買い物を楽しまれるお客様の休憩処や地域の方の日常使いの喫茶店として、寛ぎのひと時をお過ごしいただいております。同フロアのハイブランドショップのイベントやデリバリーにもご利用いただいております。

人気メニューは、「抹茶アイスのあんみつ ほうじ茶寒天 黒蜜添え」と「ほうじ茶カップチーノ」です。どちらも商品として販売されている上質なお茶を使用しており、お茶の味わいをしっかりと感じていただけます。

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。

大学生の頃、京都駅にあった福寿園のお店でアルバイトをしていたのをきっかけに新卒で入社しました。京都の神社仏閣・飲食店巡りをするのが好きで、学生時代には京都のグルメ情報を発信する出版社でプロジェクト型インターンシップに参加も、京都の企業で働きたいと考えていました。

入社後は、福寿園の各店舗、茶寮、京都本店で販売を経験し、2019年より当店のチーフとして勤務しています。現在、育児時短勤務中ですが、スタッフの自主性の高さや会社と家族の理解もあり、仕事と家庭の両立をはかって働いています。またパートナーさんにも働きやすい環境で長く勤めてもらうため、採用活動にも積極的にかかわり、双方の条件がマッチする人材採用や育成にも力を入れています。

今後の目標を聞かせてください。

お客様の声をいかしたメニュー開発と、魅力的な取扱い商品のリサーチに今後も注力していきたいです。

お客様の声をお伺いした際、「パフェの量が多くて食べきれない。」や「軽食メニューを増やしてほしい。」というご意見をいただいたため、パフェの内容を見直したり、メゾン・ド・マツダ福寿園(京都本店3階)の松田シェフに監修していただき、見た目も華やかな軽食「かぼちゃとベーコンのケーキサレ 庭園仕立て」を開発しました。また物販している器についても、自ら良いなと思った陶芸作家さんに直接交渉し、当店で販売できる仕組みをつくりました。

直近では、10/26~11/8に大丸京都店・四条烏丸周辺店舗にて行われる、お茶の楽しみ方を通して人と街をつなぐイベント「KARASUMA大茶会」において、当店では限定メニュー「石臼挽き濃茶の宇治茶アフォガード」を提供いたします。当店をまだご利用いただいたことのない方も、このイベントを機にご利用いただけたら嬉しく思います。また秋の京都観光の際にも是非、お立ち寄りくださいませ。



若手陶芸作家ひろすえたかさんの作品を販売しています。



かぼちゃとベーコンのケーキサレ 庭園仕立て

本格的な宇治茶のメニューもございます。



茶房Adonis福寿草ホームページ

Tea recipe introduction

お茶のレシピ

ハロウィンにおすすめのアレンジティー

■抹茶チョコドリンク

グラスの内側に沿うように一周ほどチョコペンでチョコレートをデコレーションし、そこに点てた抹茶を流し入れれば完成です。チョコレートが香るほんのりと甘い抹茶になり、お子様にも飲みやすくなりますよ。

<今回使用した商品>

Needle to Leaf 抹茶 20g袋入 (税込)1,134円

※お好みの抹茶で代用いただけます。



Instagram Needle to Leaf 日本茶のお店 大丸心斎橋店

■抹茶ミルク×マシュマロおぼけ

マシュマロにチョコペンで顔を描いて、抹茶や抹茶ミルクに浮かべるだけ。かわいらしさにお子様も喜んでくれることまちがいない!!簡単なので、ぜひお試しください。

<今回使用した商品>

抹茶 山月の白 20g缶入 (税込)1,620円

※お好みの抹茶で代用いただけます。



Instagram 福寿園大和香林坊店



SNS from each store

福寿園宇治茶菓子工房のインスタ紹介

福寿園の抹茶を使ったソフトクリームにクッキー、ほうじ茶のラスクをトッピング。トッピングに欠かせない葉っぱ型のクッキーももちろん手作りです。1つ1つ型抜きして並べて焼いています。抹茶の味と控えめな甘さがソフトクリームを引き立てます。これからの行楽シーズン、宇治散策の食べ歩きにもぴったり♪お茶の香り漂う歴史道・宇治平等院表参道にある当店に是非、お立ち寄りくださいませ。

■宇治抹茶ソフトクリーム (税込)500円



Instagram 福寿園宇治茶菓子工房

宇治茶やお茶を使ったお菓子の紹介を配信しています。ぜひフォローをお願いします。

Monthly Shop Appearance

10
今月のお店の顔 大丸梅田店

関西土産に、福寿園の秋のお茶はいかが

だんだんと秋が深まってくると店頭には、「ゆず緑茶」、「白い茎ほうじ茶」、「熟成玉露」と香りや味わいが特徴的な秋のお茶が並びます。福寿園の茶師により設計されたブレンドと加工技術によって生まれる絶妙な風味を気に入っていただき、毎年心待ちにされているお客様も多くいらっしゃいます。

大丸梅田店は、昨年3月にB1Fの和菓子売場に移設、お客様とコミュニケーションがとりやすく、楽しくお買物をしていただけるお店としてリニューアルしました。

JR大阪駅直結の大丸百貨店内にございますので、関西を



※写真は、昨年のものです。

観光された方がお土産を購入される際にもご利用いただけます。

日常使いできるお茶や進物にお使いいただけるギフトの他、土産物としてもお渡しいただきやすい少量でティーバッグタイプのお茶も取り揃えております。

是非、大阪駅にお越しの際はお立ち寄りください。

Tea & Health

10
お茶と健康のはなし

血糖値を下げるお茶の効果

血液に含まれる糖(ブドウ糖)は、私たちに不可欠なエネルギー源です。しかし、食べ過ぎや運動不足を重ねると、余った糖が血液中に停滞し、血糖値(糖の濃度)が高まった状態になってしまいます。とりわけ食後に血糖値が急上昇する「食後高血糖」を繰り返すと糖尿病を発症することも。糖尿病が進行すると動脈硬化が起こり、脳卒中や心筋梗塞のリスクを高め、網膜症、腎症、神経障害といった合併症を引き起こすこともあります。予防の決め手は、適切な食事や運動など生活習慣の改善。緑茶の飲用も効果的です。動物実験などを通じて、茶カテキンの抗糖尿病メカニズムも明らかになってきました。



- 口内: 糖質の消化を抑制
- 小腸: ブドウ糖の吸収を遅らせる
- 肝臓: ブドウ糖の生成を抑制
- すい臓: インスリンを分泌するβ細胞を保護

身体に優しい緑茶の飲用。
健康習慣に加えてみませんか。

