

FukujuSo

Vol.11 NOVEMBER, 2022 11

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



「であう」「ひらく」「つなげる」
エッジの効いた商品で、“新たなお茶の世界”をお届け。
Needle to Leaf 日本茶のお店 大丸心齋橋店

Event Report

催事・イベント

9/17sat ~ 9/19mon

イオンモール高の原様にて、「抹茶体験」イベントを開催しました

㈱福寿園、宇治の露製茶(株)の本社近くにあるイオンモール高の原様(京都府木津川市)にて、地産地消の一環として、宇治茶をPRするタイアップイベントを開催いたしました。イベントでは、日本文化に触れ、少しでもお茶でゆったりとした気分を楽しんでいただきたいと、抹茶体験を3日間で全9回実施いたしました。

親子でのご参加も多く、お子様の中には、「苦い!」と渋い顔をしたり、「おいしい!」とごくごく飲む様子も微笑ましく、「コロナ禍でこのようなイベントがなかったので、今回催しを開いていただき嬉しかったです。」とのお声も頂戴し励みになりました。

水出し茶の淹れ方レクチャーや、会場に設置した石臼で抹茶を挽く体験をしていただくなど、イベントを通じて地元の名産であるお茶に興味・関心を持っていただくことが出来ました。



イオン高の原様の食料品売り場では、各種伊右衛門シリーズのお茶を販売しており、銘店コーナーでは、抹茶・ほうじ茶 ヴァッフェル、抹茶プリン、伊右衛門茶ギフトを販売しております。是非、ご利用くださいませ。

【お問い合わせ窓口】

宇治の露製茶 西日本事業部 TEL:0774-73-1610

Facility rental

CHA遊学パーク

9/18sun

裏千家 奈良学校茶道連絡協議会様にご利用いただきました

学校の部活動を中心に、茶道を教えている裏千家の指導者と生徒で構成される奈良学校茶道連絡協議会様には、CHA遊学パークをご利用いただきました。

生徒さん方は、動画を見ながら作法を学んだり、先生が作成された茶道に関するクイズに答えたりと勉強熱心なご様子でした。また初めて当施設にご来館いただいた方もおられ、お茶の栽培方法や歴史などについての説明や、世界のお茶をテーブルセッティングしたブース見学にも興味関心を示され、お茶についての学びの場としてご利用いただくことができました。

CHA遊学パークでは、お茶づくり体験や見学の施設としての他、茶室の貸席、ホール、会議室をレンタル利用いただけます。大型バスが入れる駐車場もございますので、是非、研修会場としてもご利用くださいませ。



動画を見ながら作法の実習

館内見学の様子

【ご予約・お問い合わせ】

CHA遊学パーク:TEL.0774-73-1200



ホームページ

福寿園の11月の出店催事情報

【京の名産品展】

10月28日~12月4日 元離宮二条城(京都府)

【京都展】

開催中~11月1日 西武秋田店(秋田県)

【KARASUMA大茶会・限定メニュー】

開催中~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】

開催中~11月8日 茶房Adonis福寿草

【KARASUMA大茶会・限定特典】

開催中~11月8日 茶寮FUKUCHA四条店

【KARASUMA大茶会・お茶の木で、いけ花をしよう!】

11月3日 大丸京都店(京都府)

【KARASUMA大茶会・自分で抹茶を点てて飲んでみよう】

11月5日・6日 大丸京都店(京都府)

【京の老舗めぐり】

11月2日~11月8日 京成百貨店(茨城県)

【大京都展】

11月2日~11月8日 スズラン百貨店前橋店(群馬県)

【第76回全国お茶まつり京都大会宇治茶の魅力発信イベント・宇治茶スイーツの販売】

11月19日・20日 お茶と宇治のまち交流館「茶づな」

New menu

茶寮 FUKUCHA

『2022 マロンと宇治茶。』フェア 開催中

福寿園のプロデュースカフェ「茶寮FUKUCHA」(京都駅店、四条店)にて、『2022 マロンと宇治茶。』フェアが開催中です。(2023年1月15日まで)人気のペアリングセットのマロンバージョンが新登場した他、この時期しか味わえない秋・冬メニューが勢揃いしています。

また京都産の和紅茶と濃厚チョコレートの絶妙な掛け合わせが楽しい「ティーショコラテ 和紅茶」と、風味豊かな宇治抹茶を使用した「ティーショコラテ 宇治抹茶」も登場。(2023年2月28日まで)

京都旅の気分をいっそう盛り上げるメニューを味わいに是非、ご来店くださいませ。

※メニューの詳細や店舗情報は、ホームページをご参照ください。



茶寮FUKUCHA
ホームページ



京町家茶屋 抹茶亭

秋冬限定のドリンク紹介

福寿園の香り高い抹茶の味わいを引き立てる素材をブレンドした、口当たりや食感も楽しい期間限定のドリンクです。(2023年2月末まで)是非、ご利用くださいませ。



京町家茶屋 抹茶亭ホームページ



NEW マロンペアリングセット (税込)1,650円(手前左)

- ・ジンジャーブレンド玄米茶×『モンブランフロマージュ』
- ・ハイビスカスブレンドほうじ茶×『マロンのボンボンショコラ』
- ・シナモンブレンド茎茶×『カシスとマロンのムース』
- ・ペパーミントブレンド茎茶×『渋皮栗、ぶどう』※写真左から

お茶薫(かおる)モンブラン

イトイン(税込)660円、テイクアウト(税込)648円(奥左)
※今年から四条店でも提供をスタートしました。

抹茶マロンパフェ (税込)1,320円(奥右)

栗ほうじ茶最中

イトイン(税込)385円、テイクアウト(税込)378円(手前右)

ティーショコラテ 宇治抹茶(左)

NEW ティーショコラテ 和紅茶(右)

各イトイン(税込)605円、テイクアウト(税込)594円

宇治茶工房 玉露亭

玉露づくしのデザートセット ～濃厚玉露ソース添え～



宇治工房
ホームページ

日本茶の中でも最高級品として知られる玉露を贅沢に使った「玉露亭」人気のデザートを一度に味わえる、よければセットです。(2022年11月末まで)

ご近所にある宇治神社様の神様の使い「見返り兔」を玉露粉末でかわいくデコレーションしました。

- ・玉露アイス～玉露ゼリー添え～
- ・玉露みつ豆
- ・玉露みたらし



(税込)1,320円 ドリンクセット(抹茶or玉露かりがねソーダ)(税込)1,980円

Fukujuen Human Live

福寿園の人



Needle to Leaf
日本茶のお店
大丸心齋橋店
サブチーフ
稲垣 文菜さん

第11回は、Needle to Leaf 日本茶のお店 大丸心齋橋店で働く稲垣文菜さんの登場です。

※店名のNeedle to Leaf(ニードル・トゥ・リーフ)は、針(Needle)のような茶葉(Leaf)が、人と人を縫い合わせるという意味と、茶葉の一芯二葉にもかけています。

Needle to Leaf 日本茶のお店 大丸心齋橋店は どんなお店ですか。

2019年9月に大丸心齋橋店様のリニューアルと同時にオープンしました。大阪 Metro「心齋橋駅」直結の大丸心齋橋店本館8Fのライフスタイルフロアにあり、大阪観光に訪れた国内外のお客様にもご来店いただいています。

『新しいお茶の世界を探求する「であう」「ひらく」「つなげる」エッジの効いた商品で新しいお茶の世界を知りたい、感じたいというお客様に“新たなお茶の世界”をお届けします。毎日のお茶の時間に新たな刺激と彩を。』をコンセプトに、オリジナルのお茶・茶器・茶雑貨をひと揃いで“新たなお茶の世界”を提案しています。人気のお茶は、「碾茶葉脈(てんちゃようみやく)」、「棒ほうじ」、「和紅茶」です。パッケージもかわいらしく、温度調整を気にせず熱湯でも水出しでもおいしく淹れられるので、若い女性やお茶初心者の方に好評で、ちょっとしたプレゼントにも人気です。カラフルでかわいい茶器・茶雑貨も豊富に取り揃え、差上げる方のことを想ってお客様自身がカスタマイズしたティータイムセットのギフトも、お誕生日・母の日・敬老の日のプレゼントなどにご利用いただいております。

Needle to Leaf 日本茶のお店 大丸心齋橋店で働く きっかけや、仕事内容を教えてください。

もともとのお茶好きな家庭で育ち、お茶には馴染みがありました。2014年にNeedle to Leafの第一号店が堺タカシマヤにオープンし、かわいいお茶のお店で働いてみたいと思い、オープニングスタッフとして勤務し始めました。

※現在、実店舗は大丸心齋橋店のみですが、オンラインショップやPOP UP SHOPに力を入れています。

現在は、5名のスタッフと新たなことにも挑戦しつつ、それぞれの特技をいかした良いチームワークでお店を運営しています。ディスプレイが上手いスタッフ、SNSの文章を考えるのが好きな

スタッフ、お茶を使ったスイーツを考えるのが得意な元パン教室の講師など…。私は、今年、インテリア茶箱クラブの資格(ミニ茶箱レッスンプログラム修了証書取得コース)を取得し、茶箱を身近なインテリアとして生活に取り入れて、お茶に親しみを持っていただくきっかけになればと思い、「MYミニ茶箱 手づくり体験」ワークショップをスタートいたしました。これまでは、お茶の美味しい淹れ方やアレンジティーのワークショップがメインで、既にお茶好きな方に参加していただくことが多かったのですが、茶箱づくりのワークショップを開催するようになってからは、カルトナージュ技法※が好きな方のご参加が増えました。ワークショップでは、お客様と共にする時間も長く、達成感も一緒に味わうことができるので、仲良くなったり信頼関係も築くことができ、仕事のやりがいを感じます。またお客様がご自身のSNSにワークショップの様子や作った物をアップしていただいた投稿を発見した時は、とても嬉しく喜びを感じます。

※厚紙で組み立てた箱などに布や紙を貼って作る伝統的なフランスの手芸。

今後の目標を聞かせてください。

様々なモノ・コトを掛け合わせた商品提案やワークショップを実施し、まだお茶のことを知らない方に、もっとお茶の素晴らしさを知っていただく機会を増やしていきたいと考えています。来年1月頃には、お茶の木を使ったフラワーアレンジメントのワークショップを開催予定です。

大阪・心齋橋にお越しの際は、是非ご来店くださいませ。



人気のお茶



茶箱イメージ

ワークショップ「MYミニ茶箱 手づくり体験」の様子(店頭にて)



Instagram Needle to Leaf 日本茶のお店 大丸心齋橋店

Tea recipe introduction

お茶のレシピ

クリスマスティーのアレンジレシピ

和紅茶を使ったクリスマスティーのアレンジレシピをご紹介します。クリスマスティーは、紅茶などにスパイスやフルーツをブレンドした飲み物です。本格的なクリスマスティーで身体も温まりますよ。是非作ってみてくださいね。

【材料】(1人分)

和紅茶:8g

100%ぶどうジュース(赤と白ぶどうの混合がおすすめ)200cc

オレンジ果汁:20cc

シナモンスティック:1/2本

グローブ:2個

カルダモン(軽く潰しておく):2個

ジンジャー粉:0.5g

オレンジのスライス:2枚

【作り方】

- ① お鍋にぶどうジュースとジンジャー粉を入れ、中火にかけ、沸騰しない程度に温めます。
- ② 火から離して茶葉を入れ、1分程蒸らします。



- ③ ②のお茶を1度濾します。お鍋に濾したお茶、シナモンスティック、グローブ、カルダモン、オレンジ果汁を入れ1分程温めます。
- ④ カップに③のお茶と、オレンジのスライス2枚、シナモンスティック1本を飾れば出来上がりです。

〈今回使用した商品〉

Needle to Leaf

一陽芽(Hinome)一 和紅茶 50g袋入(税込)972円

※お好みの紅茶でも代用いただけます。



Instagram Needle to Leaf 日本茶のお店 大丸心齋橋店



SNS from each store

福寿園宇治茶工房のインスタ紹介

宇治茶工房の玉露亭では、「玉露みたらし」が人気です。

玉露のみたらし餡を絡めた白玉に、玉露の茶葉・粉末をトッピングした玉露亭オリジナルのお団子です。甘さ控えめでお抹茶ともよく合います!

是非、お抹茶とセットにして、ほっこりとしたティータイムをお過ごしくださいませ。

例年、宇治の紅葉の見頃は、11月下旬~12月上旬です。宇治川を背景に、玉露亭の茅葺き屋根と紅葉のコントラストが美しいですよ。

■玉露みたらし(税込)880円

お抹茶とのセット(税込)1,540円



Instagram 福寿園宇治茶工房

体験・茶寮・茶店の情報を配信しています。ぜひフォローをお願いします。

Monthly Shop Appearance

11
今月のお店の顔 大丸東京店

お歳暮に、ビジネスの手土産に、 福寿園のギフトはいかが

11月に入ると店頭には、お歳暮におすすめのギフト商品が並びはじめます。大福茶、干支煎茶がセットされた縁起の良い「大福茶ギフトセット」は、お歳暮にもおすすめです。

当店は、大丸東京店B1Fの名店ギフトコーナーにあり、日常使いのお茶をお買い求めくださるリピーター様には、「玉露金閣」、「煎茶 八十八」、「茶処探訪 宇治煎茶」などの袋入のお茶が人気です。またJR東京駅直結で大手企業が集まるオフィス街でもあるため、ビジネスの手土産としてもギフト



商品をよくご利用いただけます。

「こぞ!という商機の際は、福寿園のお茶を使わせてもらっています。」「軽くて常温で持ち運びができ、日持ちもするので差上げやすいです。」とのお声もいただいております。

日常にお召し上がるお茶からビジネスの手土産や進物など、用途に合わせたお茶選びのお手伝いをさせていただきます。お気軽にお声がけくださいませ。

Tea & Health

11
お茶と健康のはなし

病気の予防に働く カテキンの強力な抗酸化作用



私たち人間が生きていくためには酸素が欠かせません。酸素は、体中の細胞で炭水化物や脂肪、たんぱく質からエネルギーを生み出すために消費されているからです。そのうちの約2%は活性酸素となります。太陽光を長時間浴びたり、強いストレスを受けたり、きっかけは様々です。活性酸素が過剰になると正常な細胞までダメージを受けます。その結果、様々な疾患の発生リスクが高まるといわれています。

緑茶は、この活性酸素を消す作用(抗酸化作用)をもつ成分を多く含んでおり、中でもカテキンの抗酸化力の高さが注目さ

活性酸素が関与する疾患(例)

動脈硬化

がん

高血圧症

白内障

心不全

脳卒中

糖尿病

アルツハイマー病

パーキンソン病

れています。茶カテキンの半分以上を占めるエピガロカテキンガレートは、ビタミンCの約90倍、ビタミンEの約23倍の抗酸化力が認められています^(※)。

※出典: Yoshino, K, Hara, Y, Sano, M & Tomita, I "Antioxidative effects of black tea theaflavins and thearubigin on lipid peroxidation of rat liver homogenates induced by tert-butyl hydroperoxide." Biological and Pharmaceutical Bulletin 17, p.146-149. (1994)



Needle to Leaf
日本茶のお店

表紙と中ページのFukujuen Human Liveで紹介したNeedle to Leaf 日本茶のお店の商品は、オンラインショップからもご購入いただけます。



shop.needle-to-leaf.com

2022年11月号 Vol.11
令和4年11月1日発行

株式会社 **福寿園**

〒619-0295 京都府木津川市山城町上狛東作り道11
URL: fukujuen.com



オンラインショップ

※Fukujusoとは、福寿園グループのPR情報を掲載した広報誌です。本リーフレット掲載の記事、写真等の無断掲載、複製、転載を禁じます。