

Fukujuso

Vol.13 JANUARY. 2023 1

2023年スローガン
魅力的なストーリーテラーになろう
Be a good storyteller

TAKE
FREE



Fukujuen

煎茶道教室より(福寿園宇治茶工房)

宇治の露製茶(株)が食育イベントに参画

11/5sat、11/19sat

日本食糧新聞社様主催の食育イベント「2022三西 食のEXPO」(11/5、大阪市立三軒家西小学校)と「2022 東浅香山校区 ふれあい親子フェスティバル」(11/19、堺市立東浅香山小学校)に参画しました。「ほうじ茶作り体験」と伊右衛門抹茶入り煎茶を使った「お茶のいれ方体験」などを実施したところ、コロナ禍前に実施した3年前のことを覚えていて、楽しみにしていてくれた児童や、保護者の方も一緒にになってお茶の体験を楽しんでいただきました。

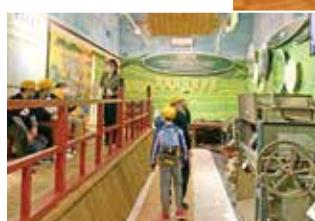


宇治茶工房が、地元 菴道第二小学校の総合学習に協力

11/4fri

宇治市立菴道第二小学校6年生の「総合的な学習の時間」において、地元宇治にあるお店などを取材活動する取り組みが行われ、宇治茶工房も協力いたしました。

25名が3班に分かれてお越しになり、館内を見学したり、「どうして宇治茶工房をつくったのですか?」や「環境に配慮していることはありますか?」など、大人顔負けの子ども記者の質問にスタッフが丁寧にお答えしました。



スタッフの話を熱心にメモをとる様子

資料館の見学の様子

当社グループは、お茶を通じてSDGsの「すべての人に健康と福祉を」や「質の高い教育をみんなに」に貢献し、今後も積極的な活動に取り組んでまいります。

シンガポールにて「日本茶体験会」を実施、「Takashimaya Food Fiesta2022」に出店

10/5に、シンガポール高島屋様にて、金箔入り抹茶「錦彩」を使った日本茶体験会をVIP会員様向けに開催しました。

普段より健康のために日本茶を飲んでおられる参加者様が多く、直接抹茶を点てるレクチャーを受けられる体験会とあり大変好評で、和やかな雰囲気の中、抹茶を点てて楽しんでいただきました。

また10/6～10/17までの期間は、世界のグルメを一挙に集めたイベント「Takashimaya Food Fiesta2022」に



Takashimaya Food Fiesta2022

日本茶体験会の様子



出店しました。連日多くのお客様にお越しいただき、特に柚子をブレンドした緑茶が大人気でした。

毎日足を運んでくださる方や、直営店へご来店くださるお客様も増えるなど、シンガポールの方々に当社を知つていただく良い機会となりました。

福寿園
シンガポール
高島屋店



 Instagram
宇治の露 海外事業部
※海外向け商品やお茶のアレンジレシピをInstagram、Facebookへ英語で紹介しています。ぜひフォローをお願いします。

軽トラの荷台を使って「ほうじ茶作り体験」を実施しました

町おこしにも貢献するイベント「第7回全国軽トラ市in長野しののい」に宇治の露製茶(株)が長野ダイハツモータース様のブース内で初出店いたしました。長野県特産のりんごや地元野菜、スイーツなどを扱うお店が軽トラの荷台を使って販売する中、日本茶をより身近に感じていただきたいと、ほうじ茶が出来上がるまでの工程を手軽に体験していただきました。

「ほうじ茶がこんな風に出来ているとは知らなかったです。」「家でもフ



イパンで作ってみます！」などのお声をいただき、出来上がった時の笑顔が印象的でした。また伊右衛門シリーズ（抹茶入り煎茶・玄米茶、炒り入りほうじ茶）のリーフとティーバッグが完売するほど大盛況で、特にリーフ茶が人気でした。



 Instagram
宇治の露製茶
※商品紹介やイベント報告をInstagram、Twitterで配信しています。ぜひフォローをお願いします。

【四季折々 お正月お茶お菓子まつり】
1月2日～1月10日 神戸阪急(兵庫県)

【にっぽんの味と技展】

1月5日～1月10日 東武宇都宮百貨店(栃木県)

【京都展】

1月17日～1月23日 うすい百貨店(福島県)

福寿園の1月の出店催事情報

【第25回京都ミュージアムロード】

1月26日～3月21日 福寿園京都本店 5階「京の茶具」

【愛でるそして使うアートへ ARTISTIC ITEM COLLECTION】

1月29日 大丸心斎橋店(大阪府)

【バレンタイン催事】

1月25日～1月31日 天満屋岡山本店(岡山県)

1月25日～2月14日 神戸阪急(兵庫県)

1月28日～2月14日 大和富山店(富山県)

1月31日～2月14日 そごう千葉店(千葉県)

これぞ福寿園の銘品 玉露「金雲」



煎茶マナー講座の様子(中央が市木先生)

福寿園宇治茶工房で、煎茶道教室、煎茶マナー講座を担当している市木美知子さん(二條流煎茶道正師範・市木雅清)に、弊社の玉露商品「金雲」や、教室・マナー講座について伺いました。

市木先生の茶道との出会いは、高校生の時に茶道部に入部したことがきっかけで、社会人になってから二條流煎茶道に入門されました。看護師、養護教諭、大学講師などの経歴をお持ちで、特に「子どもの心と体の健康課題」に重点をおいた相談活動をされていました。その経験が、親身になって社中に接することへも役立つており、社中にとっても先生と煎茶道そして美味しい一服のお茶との出会いが良い息抜きで癒しの場にもなっています。

玉露「金雲」に、どういった印象をお持ちで、どういった時に使われていますか?

まつりとして、しばらく口の中で香



玉露「金雲」 70g銅張小缶入 (税込) 10,800円

りが広がって、一煎目の香りを十分に味わってからお菓子をいただき、二煎目をいただくと、味の深みを感じることができるとお茶ですね。宇治茶工房での教室・マナー講座では、玉露は「宇治の朝」、「朝霧橋」、煎茶は「宇治の友」を使っています。玉露「朝霧橋」は冷煎で淹れるととてもおいしいので、夏によく使っています。(いずれも宇治工房限定商品)

玉露「金雲」は特別なお茶ですので、年初めに行う教室内の初煎会や師範披露された方のお祝い会など、特別な時に美味しいと聞いています。進物にも使いますが、お点前をなさらない一般の方に差上げる時には、茶葉の量・お湯の温度・お湯の量・そして抽出時間を十分にとって味わっていただけるよう、説明を添えて差上げています。

煎茶マナー講座について教えてください。

体験される方の中には、玉露を飲んだことがない方や、煎茶道のお点前を見たことがない方も多いいらっしゃるので、戸惑われないように接しています。宇治茶工房に来館したことがきっかけで煎茶道教室に興味を持たれ、二條流に入門され、中には師範まで習得された外国出身の方々も数人おられます。



毎年、1/5に宇治茶工房の茶室「華松庵」にて、VIPを招いた初茶会を二條流がおもてなししております。(写真は2022年時のもの)

【体験内容】

はじめに

- ①お茶席の入り方・作法(襖の開け閉め、扇子の使い方、お辞儀の仕方、床の拝見)
- ②挨拶、茶室の説明、体験内容の説明

玉露を味わっていただく

- ①お点前を見せていただく
- ②茶道具やお茶・煎茶道についての説明
- ③玉露を味わっていただく

煎茶のお点前体験

- 二條流では51種類のお点前があります。体験では基本的な卓上でのお点前を行っています。
- ①茶碗の持ち方、茶巾・盆巾の扱い方、お茶の淹れ方の説明
 - ②実際にお点前をしていただく
 - ③煎茶を味わっていただく

今後の目標について教えてください。

煎茶道の礼儀作法を通して日本の伝統文化をお伝えするだけでなく、非日常的なこの空間で、私と時間を共有することでリフレッシュしていただき、ホットするひと時にもなればと考えております。

煎茶道に興味関心のある方は、是非宇治茶工房の体験にいらしてくださいませ。

入門された方が煎茶道をお稽古した証として、できれば師範まで修得されますよう、私も健康に留意してそのお手伝いをさせていただきたいと思っております。

*煎茶道とは茶道の一種です。抹茶を用いる抹茶道とは異なり、急須などを用いて煎茶や玉露などの茶葉を用います。

*社中とは、入門されている方のこと。



◆福寿園宇治茶工房
ホームページ

高島屋新宿店様の味百選売場に、期間限定ショップを出店しました

若年層のお客様も多い高島屋新宿店様において、福寿園の人気商品や秋・冬限定のお茶の他、カラフルで若い女性に定評のあるNeedle to Leafブランドの商品を取り揃えました。「カジュアルに抹茶を楽しめる器がちょうどほしかったのよね。」と、お茶の葉を釉薬として再利用したマグカップをご購入いただいたり、自宅で気軽に楽しめるティーバッグタイプのお茶が人気でした。

弊社のおいしいお茶、こだわり抜いた茶関連商品をより多くの方に知つていただきたいと、関東方面での催事や期間限定ショップにも出店しています。

Needle to Leaf
ブランドの商品



Instagram 福寿園公式

催事情報も随時投稿しています。ストーリーズでも催事の様子などがご覧いただけますので、ぜひフォローをお願いします。

お茶のレシピ Tea recipe introduction

からだに優しい ほうじ茶粥

■ほうじ茶粥

香ばしくさっぱりとした味わいが特徴の「朝露ほうじ茶」を使って、朝ごはんにほうじ茶粥はいかがでしょうか。優しいほうじ茶の味わいが体に染み渡りますよ。年末年始にたくさん食べすぎた胃腸をいたわるのにもおすすめです。

作り方は、ほうじ茶を詰めたお茶パック一袋と、ごはん一合分を適量のお水と一緒にお鍋に入れて煮るだけです。塩昆布や漬物との相性バツチリです！ぜひ、お試しください。

〈今回使用した商品〉

朝露ほうじ茶 100g袋入（税込）1,080円

※お好みのほうじ茶でも代用いただけます。



Instagram 京町家茶屋 抹茶亭

福寿園宇治茶工房「茶店」 宇治土産に、「宇治の朝」シリーズはいかが

宇治茶工房は、風光明媚な宇治川の畔にあるお茶づくりの体験施設で、茶店、茶寮、茶室、資料館、茶園を併設しており、国内外の多くの観光客様にご利用いただいております。

宇治限定のお茶「宇治の朝」シリーズは、お土産に人気です。また「石臼で抹茶づくり」体験でも使用している「宇治の朝 抹茶」や、福寿茶寮で提供している、かりがねほうじ茶「初かほる」は、実際に飲んでみておいしかったからと、お買い求めいただく方が多いです。その他に、宇治川の対岸にある宇治茶菓



子工房で製造したお菓子や、朝日焼の器など各種取り扱っております。ぜひ宇治に遊びに来られた際は、お立ち寄りください。



Instagram

福寿園 宇治茶工房

※美しい宇治川の風景や体験・お食事などについて配信しています。ぜひフォローをお願いします。



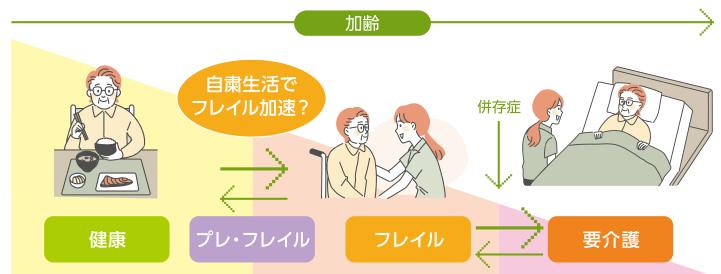
フレイルってなに?①

～新型コロナによる生活の変化で高齢者の身体活動が3割低下～

新型コロナによる行動制限は解除されました。自粛を課しがちな毎日。以前と比べ「散歩や運動をする機会が減った」「家でじっとしている時間が増えた」と感じている方は多く、とくにシニア世代では身体活動時間が約3割減少したという報告があります。そこで気をつけなければならないのがフレイルです。フレイルとは、加齢に伴って体や心の健康が低下し、社会的なつながりが弱くなった状態を指します。そのまま放置すると、要介護につなが

る可能性が大きくなります。フレイルの進行を防ぎ、健康を維持、増進するには、早めに気づいて適切な取り組みを行うことが大切です。「お茶でフレイル予防」のコーナーで

は、今年1年間、with/afterコロナ時代のフレイル予防をテーマに、毎日をいきいきと過ごすための情報を提供していきます。



参照:HP「国立長寿医療研究センター 2020年5月28日 感染予防と身体活動」、HP「東京大学 高齢社会総合研究機構 飯島研究室」

