

# Fukujuen

Vol.15 MARCH, 2023 3

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



春の香りを告げる お花見ティータイム  
さくら緑茶・紅茶ティーバッグ

※写真はイメージです。

Fukujuen

福寿園店舗や福寿園オンラインショップから  
お買い求めいただけます。



オンラインショップ

## フランス唯一の日本茶コンクールJapanese Tea Selection Parisにて 玉露「金雲」が金賞を受賞



世界トップレベルの食が集結し、近年は、急速な健康志向の高まりと共に日本茶への関心が高まるフランス・パリで開催された日本茶コンクールにおいて、玉露「金雲」が玉露・手もみ茶部門にて、栄えある金賞を受賞しました。

どうぞこれを機会に、ぜひ玉露「金雲」の濃厚な旨味と馥郁たる香りをお楽しみくださいませ。



玉露「金雲」  
70g 銅張小缶入  
(税込) **10,800円**



◀福寿園オンラインショップ  
玉露「金雲」をお買い求めいただけます。



審査風景 ©Euro Japan Crossing

その他に、「平安京 かりがねほうじ茶」(京都本店限定)が銅賞、「福寿園 京都ごこう」、「みかん緑茶」が審査員奨励賞を受賞しました。

### 【原料本部 部長(茶匠)辻井 勇人より一言】



コンクールの為に特別に作ったお茶ではなく、福寿園で普段からお客様に親しんでいただいている玉露「金雲」がフランスの方々からも評価をいただいたことを、非常に嬉しく思います。

玉露「金雲」は、新芽を一枚一枚丁寧に摘み採り製茶した京都府産の手摘み玉露の中から厳選、ブレンドした最高峰のお茶です。口いっぱい広がる旨味と京都のお茶の歴史を感じていただきたいです。

## 帝国ホテル大阪様にて、体験型ワークショップ「新春 抹茶石臼挽き体験」を実施しました

帝国ホテル大阪様の宿泊プラン「2023年 帝国ホテルのお正月」では、ホテルの中でお正月をゆったりお過ごしいただく様々なイベントが開催されました。ピング大会、屋台でのお食事などが楽しめる縁日会場「夢広場」に於いて、弊社は体験型ワークショップ「新春 抹茶石臼挽き体験」を実施し、石臼を使ってご自身で挽いた抹茶をその場で点ててお菓子と一緒に召し上がりいただきました。

参加者様からは、「挽き立ての抹茶がおいしかったです。」や「お正月に家族と一緒に日本文化に触れられ、いい思い出になりました。」などのお声をいただき、お茶に親しんでいただくことができました。

弊社では、ホテルや催し会場への出張サービスを承っております。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ぜひご活用くださいませ。



【お問い合わせ窓口】  
園営業本部：  
TEL.0774-73-1011

## 春限定の新作メニュー「ハーブティーと苺のペアリングセット」 好評販売中

福寿園プロデュースのカフェ「茶寮FUKUCHA」で人気の4種類の宇治茶とスイーツのペアリングが楽しめる「ティーペアリングセット」より、春限定の新作メニュー「ハーブティーと苺のペアリングセット」が好評販売中です。(5月15日まで)

当店パティシエによる洋スイーツと、京菓子の伝統を伝える「京菓匠・七條甘春堂」様の協力のもと、「和」を取り入れたスイーツが誕生しました。京都にお越しの際は、ぜひ春の京都を満喫できる一品をお召し上がりにご来店くださいませ。

ハーブティーと  
苺のペアリングセット

(税込) 1,650円

※写真左から

- ・ジンジャーブレンド玄米茶 × しろたま
- ・ハイビスカスブレンドほうじ茶 × ケール ルージュ
- ・シナモンブレンド茎茶 × クリーム フレーズ
- ・ペパーミントブレンド茎茶 × 苺つつみ



◀茶寮FUKUCHA  
ホームページ

※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。

ワークショップ《お茶の木で「花の玉手箱」を創りませんか》を開催  
Needle to Leaf 日本茶のお店 大丸心齋橋店

「花は野にあるように」とお茶席では言います。

茶箱を器に見立て、お茶の木と季節の花を用いた「花の玉手箱」づくりを大丸心齋橋店本館のイベントスペースにて開催しました。

華道弘原未生流 小林秀加お家元のご指導で「一期一会」をテーマに、季節の花に触れ自然の息吹を感じながら、創るひとときをお楽しみいただきました。

参加者からは、「自分だけの花の玉手箱を眺めながら、お茶の時間を楽しみ



完成品(一例)

ワークショップの様子(右側が小林先生)

ます。」や、「すごく新鮮! 近隣に住んでいるので、新たな発見をしに定期的にお店に伺います。」とのお声も頂戴しました。今後も様々なワークショップを開催していく予定です。



Instagram

Needle to Leaf  
日本茶のお店 大丸心齋橋店

ワークショップの情報も配信していきます。  
ぜひフォローをお願いします。

## 福寿園の3月の出店催事情報

【第26回京都ミュージアムロード】

開催中～3月21日 福寿園京都本店 5階「京の茶具」

【京都レストランウインターズスペシャル2023】

開催中～3月27日 福寿園京都本店 3階

「メゾン・ド・マツダ福寿園」

【京都展】

3月2日～3月7日 福屋八丁堀本店(広島県)

【京都歴代のれん会】

3月1日～3月7日 藤崎本館(宮城県)

【大京都店】

3月15日～3月20日 丸広百貨店川越店(埼玉県)

【春旬祭】

3月15日～3月21日 鶴屋百貨店(熊本県)

【京都展】

3月16日～3月21日 西武福井店(福井県)

【二条城さくらまつり2023・京の名産品展】

3月17日～4月16日 元離宮二条城(京都府)

【NAKED FLOWERS 2023 桜 世界遺産・二条城】

3月17日～4月15日(京都府)

## 「茶フレンチ×茶カクテル」をおいしく引き立たせる福寿園のお茶



フロアマネージャー、JSAシニアソムリエの山本美紀さん

福寿園京都本店の3階には、茶フレンチが楽しめる「メゾン・ド・マツダ福寿園」があります。今回は、フロアマネージャーでJSAシニアソムリエの山本美紀さんにお話を伺いました。

### 「メゾン・ド・マツダ福寿園」は、 どんなお店ですか？

王朝文化漂う華やかな空間で、京都府の「現代の名工」に輝いた松田能幸シェフが紡ぐ繊細なフレンチコースをお楽しみいただけます。食材としての宇治茶が寄り添うことで、より一層の味わい深さを感じられます。ディナーコースは月替わりで内容を変更しており、毎月楽しみにご来店いただく京都在住の方や、当店を目的に観光に来られる旅行者様にも多くご利用いただいております。3/27(月)まで、「京都レストランウインタースペシャル2023」に参画しており、京都の食材をふんだんに使ったスペシャルメニューを提供し



人間国宝 羽田登喜男先生の作品が装飾されたフロア

ておりますので、お召し上がりにぜひご来店ください。

### 山本マネージャーの 仕事について教えてください。

2019年9月に当店に配属され、レストラン業務全般を担当しています。またワインのセレクトや、「茶をお酒で淹れる」をテーマに、茶フレンチに合う煎茶ジン・リッキーや碾茶ウォッカ・トニックなどのカクテルや、「抹茶と花」をテーマにしたノンアルコールのモクテルなどの飲料開発も行っております。使っているお茶に興味を持っていただき、購入もしていただけるよう、京都本店オリジナルのお茶をなるべく使っており、割材は、お茶の健康的な魅力を引き立てる為、人工添加物の入っていない天然由来の素材を厳選しています。またお客様の席から作っている様子をご覧いただけるよう、サービスカウンターを厨房からフロアへ配置替えたことで、お客様との楽しい会話や作り方をお教える機会にも繋がっており、「自宅でもお茶カクテルを作って、お茶を楽しんでいます。」とのお声もいただき、大変嬉しく思っております。

### ソムリエとしての経験や、今後の目標について教えてください。

イタリアの国立ホテル学校にて、全州の地域色ある伝統料理とワインについて学びディプロマを取得、帰国後にソムリエを取得しました。その後、フィレンツェに拠点を置き、イタリアとフランスで研鑽を積み、シニアソムリエを取得しました。

海外研修時、日本人に求められることの一つに「茶」がありました。他にはない美しい緑色と清々しい香りは、香水の表現にも起用されるくらいとても魅力的に映っていたようです。当時、関心が薄かった私も日本人としてのアイデンティティを見つめ直す機会となり、茶道を学ぶきっかけにもなりました。またヨーロッパ暮らしの中で、「料理と飲み物」は常に共にあり、いわゆるペアリングを楽しむことは日常的なことでした。これらの経験が、当店で料理と共に楽しめる茶飲料を提案するきっかけにも繋がりました。



イメージ

今後も、淹れ方によって様々な表情を見せてくれる、のびやかで可能性を含んだ「茶」をさらに楽しんでいきたいです。京都本店は、各フロアともリアル店舗でなければ味わえないお茶のおいしさ、おもしろさ、楽しい体験などがございます。当店も「また来たい!」と思っていただけるよう、これからも尽力してまいります。



◀京都レストランウインター  
スペシャル2023 掲載ページ

ご予約をお待ちしております。期間:3/27(月)まで

## 3/13(月)、ひと足早いお茶の初摘みをCHA遊学パークにて開催 摘んだお茶は、数量限定で販売します！

本格的な宇治茶シーズンは八十八夜(5/2)頃からですが、CHA遊学パークのハウス茶園では、冬のうちから加温することで、お茶の生育を促し、細やかな栽培管理のもと大切に新芽を育てています。一般的な宇治新茶に比べ、1ヶ月半ほど早い3/13(月・大安)に茶摘みを行い、その日の内に製茶し、「春一番新茶」15g(税込)2,160円として全国の店舗、オンラインショップにて数量限定で販売いたします。

ぜひ縁起の良い貴重な「初物」として新緑の香りと、渋味が少なく旨味のある味わいをお楽しみください。

また同日、日頃より弊社をご利用いただいている方限定のイベント「春のCHA感謝祭」も開催いたします。報告はFukujiuso 5月号にて紹介いたします。



茶摘みの様子(写真は昨年のものです。)



◀福寿園オンラインショップ

「春一番新茶」の予約販売受付中です。

春一番新茶

15g (税込) **2,160円**



## バニラ抹茶ドリンク

抹茶の風味とバニラアーモンドミルクの爽やかな味わいが楽しめるドリンクのご紹介です。  
ぜひトライしてみてください。

### 【作り方】

- ①ティースプーン1杯分の抹茶に、お湯、または水1/2カップを注ぎ、よくかき混ぜます。
- ②適量の水をグラスに入れ、バニラアーモンドミルク1カップと、①を入れて混ぜるだけ。

〈今回使用した商品〉

伊右衛門 石臼挽き宇治抹茶 30g 希望小売価格:(税込) **648円**

※お好みの抹茶でも代用いただけます。



Instagram 宇治の露製茶(株)海外事業部

## 京都駅 京小町店 京都土産のお買い求めに、お立ち寄りください

当店は、京都限定の京都銘茶シリーズや宇治茶「都のつつみ 無上」、季節限定商品を中心に取り揃えています。最近では、なつめ和紅茶ティーバッグ 3g×10袋入がティーバッグ仕様で簡便にお茶が楽しめるのが人気です。

また抹茶・ほうじ茶ヴァッフェルは1個から購入できますので、お帰りの新幹線でお召し上がりいただく自分用のお菓子としてや、友人へのちょっとしたお土産としてまとめ買いされ



菓子シリーズ



るお客様も多くいらっしゃいます。JR京都駅中央改札すぐのロータリーに面した、おみやげ小路「京小町」北館にございますので、お土産を買い忘れた、観光中の荷物を増やしたくないという方にもご利

用いただきやすいお店です。ぜひ京都駅にお越しの際は、お立ち寄りください。



旅のお土産に  
空港、京都駅構内  
販売店ご案内



### フレイルってなに？③

～65歳以上の半数にリスクあり 4つのポイントでフレイル予防～

2月号の「フレイル11チェック」により、体力の低下や食事の偏り、社会参加の必要性など、いろんな気づきがあったとのお声をいただきました。今回は、フレイルの予防に向けた、身体活動・栄養・口腔・社会参加の4つのポイントをご紹介します。

#### ポイント①

##### ちょっとした運動を心がける

- 足踏みやゴミ出しなどで座っている時間を減らす
- テレビ・ラジオ体操などで筋肉を維持する

- お天気の良い日は散歩する時間を。できることから始めましょう。

#### ポイント②

##### バランスの良い食事を

- しっかりバランスよく食べて筋力と免疫力を維持

#### ポイント③

##### お口を清潔に保つ

- 感染予防にも有効！毎食後と寝る前に歯を磨く
- しっかり食べて、お話してお口周りの筋肉を保つ

#### ポイント④

##### 支え合いを忘れずに

- 家族や友人と支え合い、孤独にならないように
- 買い物などの生活支援は、事前の話し合いで

次号から各ポイントについて詳しくご紹介していきます。お茶をいただきながら、穏やかな気持ちで生活を振り返ってみましょう。

出典「在宅時代の落とし穴 今日からできるフレイル対策」KADOKAWA刊

