

Fukujuen

Vol.18 JUNE, 2023 6

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



福寿園のバラエティー豊かな
冷茶で夏を愉しむ。

※写真はイメージです。

Fukujuen

冷茶に向けた各種商品は、福寿園店舗や
オンラインショップでお買い求めいただけます。



オンラインショップ

福寿園観光ポータルサイトがOPENしました

京都府内には、弊社が運営する様々なお茶の体験施設・飲食店がございます。この度、それらの情報をひとつに集約した観光ポータルサイトが公開されました。

「体験する」「味わう」「お買い物」から知りたい情報を検索したり、お茶づくしの一日を満喫できるモデルコースの掲載、特集記事では、随時、最新情報をお知らせしております。



京都への旅行やおでかけの計画作りにぜひご活用くださいませ。



◀観光ポータルサイト
日本語・英語ページがあります。



DUOと福寿園CHA研究センターが共同開発 「デュオ ザ クレンジングバーム 抹茶」が誕生

5/19、プレミアアンチエイジング株式会社様より、弊社CHA研究センターと共同開発した「デュオ ザ クレンジングバーム 抹茶」が数量限定で全国発売されました。本品には、弊社が新たに開発した茶葉を原料にした整肌成分「茶エキス」、「茶オイル」が使用されており、それぞれ肌への効果「うるおいバリア」、「保湿」、「毛穴のつまりケア（汚れをほぐすこと）」を訴求しています。さらに抹茶を練り込むことで、本物の抹茶の鮮やかな緑色、ふくよかな香りが再現されています。ぜひお近くのバラエティショップやドラッグストアにてお買い求めくださいませ。

6/18まで、「ザ クレンジングバーム 抹茶」3個セットをご購入で、福寿園の豪華景品が当たる！プレゼント企画を実施中です。ぜひこの機会にお買い求めください。詳しくは、下記WEBページをご確認くださいませ。



◀「デュオ ザ クレンジングバーム 抹茶」のWEBページはこちら



【販売場所】

ロフト、マツモトキヨシ、ドン・キホーテなどのバラエティショップやドラッグストア他

【商品に関するお問い合わせ】

プレミアアンチエイジング(株) コンタクトセンター TEL:0120-557-020



数量限定 ※無くなり次第終了

「デュオ ザ クレンジングバーム 抹茶」

90g(税込)3,960円

東大寺聖武天皇祭2023「聖武天皇御忌法要 慶讃法要」にて、 抹茶「都の昔」を奉納いたしました

例年5/2に開催される東大寺聖武天皇祭では、午前中に聖武天皇をお祀りしている天皇殿で論議法要が行われ、午後からは先駈(さきがけ)・僧侶・稚児・楽人などによる練り行列が行なわれました。この練り行列が大仏殿に到着した後に行われる「聖武天皇御忌法要 慶讃法要」において、今回38回目となる抹茶奉納の榮に浴し、弊社福井社長が大仏様の御前に抹茶「都の昔」を献上いたしました。



大仏様を拝む福井社長



◀抹茶「都の昔」は、福寿園オンラインショップからご購入いただけます



SDGs「質の高い教育をみんなに」の取り組み紹介

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

3/17fri

ハワイ大学の茶道部員様が来日し、エクスカージョンとして宇治茶工房にも来館され、石臼で抹茶づくりと器づくりを和気あいあいと楽しみながら体験されました。さすが茶道部の皆様とあって抹茶の点て方がとてもお上手で、ご自身で挽いた香り高い抹茶を堪能されておられました。福寿茶寮でのお食事や茶店でお買い物も楽しんでいただきました。



石臼で抹茶づくりの様子

4/14fri

こごくら幼稚園(京都府宇治市)の園児さんに、地元の名産品 宇治茶に親しんでいただきたいとの想いから、日常なかなかできない茶摘みを宇治茶工房の茶園「朝日園」にて体験していただきました。

例年より早く芽吹いたまばゆいばかりの新芽を、小さな手で上手に摘む姿に心が和みました。また用意していたお茶の葉の天ぶらにも興味津々で、「お茶の味がする。」「どんどん食べちゃう。」と楽しんでいただきました。持ち帰ったお茶の葉は、幼稚園にてホットプレートを使って製茶され、香りと色を楽しみながらおいしく召し上がっていただきました。



茶摘みの様子



お茶の天ぶらに食が進む園児さんたち



◀体験スポットは教育の場としてもご利用いただけます。福寿園観光ポータルサイト

福寿園グループは、お茶を通じてSDGsに貢献し、今後も積極的な活動に取り組んでまいります。

自己表現こそ、お茶の楽しみ Needle to Leaf(ニードル トゥ リーフ)ブランドの立ち上げから深く関わっているSHOWKOさん



Needle to Leafは、2014年にリリースされました。コンセプトづくりや商品開発をはじめ、パッケージや店舗のビジュアルデザインを手がけたアーティスト SHOWKOさんに、ブランドに託した想いをお話いただきました。

はじめは新ブランドのコンセプトづくりから

オファーをいただいたのは2013年の冬でした。京都のテレビ番組でお話した工芸や文化のこと、そして「うちのなかでも五感を研ぎ澄ませるような時間の提案」に興味をお持ちいただいたそうです。「これからの時代にあった新しいブランドをつくりたい」という嬉しいご依頼でした。さっそく京都の本社へ出向き、たくさんの方から製品や製茶に関するヒアリングをさせていただきました。驚いたのは、お茶づくりには茶葉の選別や合組(ごうぐみ=ブレンド)をはじめ多様なプロセスがあり、それぞれに深い知見と技術をお持ちの専門家が大量いらしたことです。



Needle to Leafオリジナル商品と著書

どんなコンセプトにするか、みなさんとの協働はそこからスタートしました。

「手のひら茶室」の発想と「一芯二葉」がブランドの根幹

「楽しむためのお茶」の存在が薄れつつあった当時。でも、お盆をお部屋に用意し、その上に好きなものだけを並べれば、自分だけの小さな茶室のような空間になるはず。忙しい毎日でも「手のひら茶室」なら、好みの空間や時間をつくるができます。「お茶は自分を表現する手段、それを伝えられたらこのブランドは成功」というプレストを重ねました。やりとりの中で印象に残ったのが「一芯二葉」という言葉です。お茶の木は、先端に芯と呼ばれる芽があり、その下に2枚の葉がついています。この「一芯」が何かを繋ぐ「針」のように感じられました。お茶の楽しみの先にあるのは人と人との繋がりで、人間関係を丁寧に縫い合わせるようなブランドにしよう、そこからNeedle(針) to Leaf(茶葉)というネーミングが誕生しました。

お茶の楽しみを拡げる商品、デザイン
 一般には取り扱いの少ないお茶を全国から集め、試飲を重ねて商品化していきました。ひとつが「hinomeシリーズ」です。碾茶(てんちゃ)用の製造工程で、葉は抹茶になりますが、葉脈は、これまで目の見ませんでした。しかし、それ

を熱湯を注ぐだけでかんたんに旨味のあるお茶にできるのではないかと開発したのが「碾茶葉脈」です。もうひとつは「旅する日本茶シリーズ」です。たとえば旅先で夕焼けを眺めている気分になれるようなお茶を開発し、グラフィックストーリーを組み合わせる旅を演出しました。

パッケージには、若い世代の心を掴めるようなビジュアルを採用しています。店舗には、茶室にいるような気分を味わってもらえるように槽(やぐら)を組み、試飲とご自身で取り合わせが出来るインタラクティブなスペースを目指しました。



SIONE 銀座寺本店

Needle to Leafは「美味しい」から始まる自分表現の旅

手のひら茶室に今日は何を設えようか、どんな時間を楽しもうか。そんな気持ちを携えているだけで、どこを歩いても発見があり、愉快的気持ちになります。敏感に暮らす感性を養う機会として、その積み重ねはやがて日々の幸せにつながっていくはず。

お茶の時間を通じ、味や香り、彩りとの対話を重ねることで開いていく「自分を好きになれる時間」、それこそがNeedle to Leafの力です。一緒に創造していくつもりで、これからもご一緒できたらいいなと考えています。

SHOWKO/宮川 尚子

330年続く茶陶の窯元「真葛焼」に生まれる。陶芸修行の後、グラフィックデザイナーとしてもキャリアを重ねながら2009年に自身の工房を法人化(株式会社スプリングショウ)。「読む器」をコンセプトにしたブランド「SIONE(シオネ)」を立ち上げる。現在は、領域を超えて新しい価値を創造するアーティストとして、時代に添ったもてなしの文化を提案。著書「感性のある人が習慣にしていること」、「私らしい言葉で話す」も好評発売中。



Needle to Leaf 日本茶の
 お店 オンラインショップ

店舗は、大丸心齋橋店 本館8階にございます。

年に一度の、新茶の季節 「新茶まつり」を開催

西日本エリアの各百貨店様にて、「新茶まつり」の催事を実施いたしました。

天満屋岡山店様では、各茶産地の福寿園の新茶を豊富に取り揃えた他、テイクアウトの抹茶ドリンクや、抹茶もなかサンドの実演販売も行いました。

また東京GINZA SIXに店舗を構える福寿園と割烹くろぎのコラボレーションブランド「くろぎ茶々」のお菓子 宇治抹茶最中「茶香衣」を特別に取り寄せて販売したところ、「上品なお菓子で、母の日のプレゼントにも最適ですね。」などのお声もいただき大変好評でした。

催事場にディスプレイしたお茶の新芽は、ご希望のお客様にお持ち帰りいただき、新茶の息吹をご家庭でも楽しんでいただきました。



催事場風景(天満屋岡山店)



抹茶もなかサンド

ECサイト「ぐるすぐり」▶

宇治抹茶最中「茶香衣」は、こちらからもご購入いただけます。



Instagram 福寿園公式

催事情報を随時発信しています。ぜひフォローをお願いします。

福寿園の6月の出店催事情報

【第40回 京洛老舗の会】

6月14日~6月19日 佐賀玉屋(佐賀県)

【夏のアイス&スイーツフェア】

6月28日~7月3日 大丸札幌店(北海道)

お茶のレシピ

Tea recipe introduction

抹茶 水無月

京都では6月30日になると、1月から6月までの半年間の「罪穢れ(つみけがれ)」を祓い清める神事「夏越しの祓(なごしのはらえ)」が各地の神社で催されます。この神事の際に罪を払い無病息災を願って食べられるのが「水無月」です。

コールドグリーンティーを使って、抹茶水無月を作ってみませんか。

【材料(6切れ分)】

牛乳パック:1個(空パックを開かずに洗ってください)
小麦粉:100g 甘納豆:100g コールドグリーンティー:40g
砂糖:40g 水:300ml

【作り方】

- ①小麦粉(ふるっておく)、コールドグリーンティー、砂糖、水をダマにならないようによく混ぜます。
- ②①と甘納豆を牛乳パックに入れ、牛乳パックの口を閉じて横にたおします。
- ③電子レンジ600Wで8分間加熱します。
- ④粗熱がとれたら、三角形に切り分けます。



<今回使用した商品>

コールドグリーンティー

100g 袋入(税込)540円



Instagram
福寿園公式

福岡を代表する日本茶専門店

当店は、福岡・天神の中心で都市と商業の交通、そして人が豊かに交流する、大きな「劇場」としてデザインされた天神地下街様に、創業当初(1976年)よりございます。

人気商品は、九州エリアで人気売上ともにNo.1の蒸し製玉緑茶「肥後玉緑茶 老竹」や茶処探訪シリーズで、九州銘茶の富春園のお茶も取り揃えております。

天神地下街様の会員や公式アプリをインストールされているお客様のご来店も多く、春・秋・クリスマスに開催される天神地下街のイベントでは、毎回、当店スタッフが考案した限定のオリジナルセット商品などを販売しています。今春は、京都の一部店舗や福寿園オンラインショップなど数店舗でしか購入できない抹茶ケーキ「京オペラ 抹茶九重」を限定販売したところ、そちらをお目



2023年4月中旬に撮影

当に期間中、何度もご来店くださる方がおられるなど、大変好評でした。

近年高まる抹茶ブームにも対応し、抹茶や茶道具も豊富に取り揃えています。福岡の日本茶専門店を代表

するお店として、皆様のご来店をお待ちしております。



Instagram

福寿園 福岡店

商品入荷のお知らせやイベント情報などを発信しています。ぜひフォローをお願いします。

食事で免疫力和筋力をアップ①

～「小太り」よりも「やせ」が危ない～



「日本では栄養失調の人が増えている」と聞いて、みなさんはピンときますか？ 1日3食きちんと食べていても次のような症状を感じている人が、とくに高齢者の間で増えています。

- いつの間にか体重が減った
- 疲れるようなことをしていないのに、体がだるい
- 低体温や低血圧に悩まされる
- 夏でもよく風邪をひくなど、免疫力が低下している

こうした傾向は「新型栄養失調」と呼ばれ、70歳以上の6人に1人が該当するといわれています。高齢に

なると食が細くなり、必要な栄養をとりにくくなりがち。また、脂っこいものや糖質を避けるといったメタボ予防の習慣が、かえって栄養不足を招くこともあります。これも「フレイル」につながる大きな要因。高齢期になってからの体重減少は、老化や抵抗力の低下を促したり、骨折や各種疾患のリスクを高めます。フレイル予防に欠かせない「筋肉」を失う可能性もあるので注意が必要です。栄養管理には年代ごとに段階があることも頭に入れておきましょう。

【40～65歳】

過栄養に気をつけてメタボを予防

【65～75歳】

過栄養か低栄養か、気をつけることを個別に判断し対応

【75歳～】

新型栄養失調(低栄養)に気をつけてフレイルを予防

日本茶に含まれるカテキンの一種であるエピガロカテキン(EGC)は、免疫力を活性化させる働きがあり、冷水でも比較的よく浸出されるとの報告もあります。これからの季節、水出し茶を飲んで元気に夏をのりきりましょう。

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

