

Fukujusō

Vol.19 JULY. 2023 7

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



祇園祭祭礼図屏風を展示(京都本店1階「京の茶舗」)



京都の風物詩「祇園祭」に想いを馳せ、
楽しむ冷茶。

*写真はイメージです。

Fukujuen

福寿園 京都本店HP
祇園祭特集ページはこちら▶



第2回「福寿園・お茶の文化賞」の授賞式が行われました

第2回「福寿園・お茶の文化賞」の授賞式が京都文化博物館にて行われました。「福寿園・お茶の文化賞」は、弊社社長や名誉会長を務め、永年にわたり茶産業、茶文化の振興に生涯を捧げられた故 福井正典氏の遺志を受け継ぎ、公益財団法人京都文化財団様が、「お茶の文化」について活躍する個人や団体を表彰するものです。

寄附者を代表して弊社社長 福井正興よりご挨拶をさせていただ



前列左から、弊社 福井正憲会長、福井正興社長、NPO 法人日本茶インストラクター協会 奥村静二専務理事様、戸田惺山様、山田啓二理事長(公益財団法人 京都文化財団)、古川博規京都府副知事

き、主催者の公益財団法人京都文化財団 山田理事長より下記受賞者に表彰状を授与されました。

故 名誉会長が心から願っておら

れた茶業発展に向け、引き続き、京都からお茶にまつわる文化芸術が、より多彩に根強く日本や世界に波及していく活動をサポートしてまいります。



茶室「帰庵」でのお茶会

大賞

NPO法人日本茶インストラクター協会様

日本茶インストラクター認定試験の実施など、日本茶の更なる普及活動の推進を行うことにより、歴史ある日本茶文化の継承と、新たなる茶文化を創造し、より広く社会の健康と文化及び教育の向上に寄与する活動をされています。

この度は、「福寿園・お茶の文化賞 大賞」という栄誉ある賞を授与いただき、誠に光栄に思います。創立から23年間にわたる全国各地の日本茶普及活動が認められましたことは、これまでご尽力いただきました皆様方のお陰と深く感謝申し上げます。この受賞を励みにして、日本茶アドバイザー・日本茶インストラクター会員5,500名が一丸となり、世界にむけて、更なる日本茶普及活動を展開してまいります。今後ともご支援ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

理事長:柳澤 伯夫



奨励賞

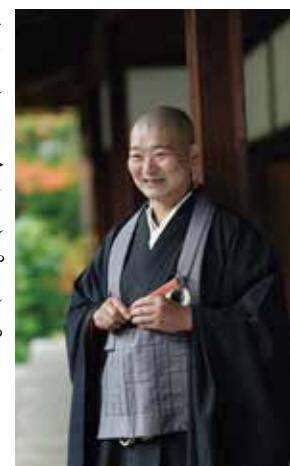
戸田 恙山(せいざん)様

新しくて自由な方法で茶の湯の文化を広めるため、野点(野外での茶会)を可能にする、持ち運び可能な竹の茶室「帰庵」を作成。くつろいだ空気のなかで茶碗を供し、茶を感じ、味わってもらいたい、と日本各地、病院のロビーなどいろいろな場所で活動されています。

この度は、「福寿園・お茶の文化賞 奨励賞」を授与いただき、「竹の茶室・帰庵」の活動を一緒にしている稲井田将行と2人で大変喜んでおります。もともと茶室は都市の中に自然を取り入れるものですが、私たちは自然の中に茶室を持ち込んでお茶のひとときを楽しんでいます。

自然と人の和、人と人の和、人と物の和を大切にしつつ、これからも様々な自然や人との出会いを楽しんでいきたいと思っております。

大徳寺 大慈院住職:
戸田 恙山



奈良国立博物館 特別展「聖地 南山城」に協賛しております

奈良国立博物館で行われる特別展「聖地 南山城」に弊社も協賛しております。

(会期:2023年7/8~9/3)

京都府の最南部、奈良市に隣接する地域は旧国名の山城国にちなんで、いま「南山城」と呼ばれています。淨瑠璃寺の本尊・九体阿弥陀像の修理完成を記念して開催される本展では、南山城とその周辺地域の寺社に伝わる仏像や神像を中心に、絵画や典籍・古文書、考古遺品などが一堂に展覧されます。ぜひ、宇治茶とも縁の深い地域にちなんだ本展をご鑑賞くださいませ。

7/7までは、展覧会公式サイト、ローソンチケットなどにて、山城地域をモチーフにしたオリジナルデザインの弊社お茶缶付き(煎茶)の前売りチケットも販売中です。(限定200セット)

※会場特設ショップでは、煎茶ティーバッグ5袋入(税込)702円、ほうじ茶ティーバッグ5袋入(税込)648円の2種類が販売されます。



5/16tue

記念式典 Anniversary event

山城ライオンズクラブ結成60周年記念式典が、福寿園CHA遊学パークで開催されました

5/16、弊社福井会長が名誉理事を務める山城ライオンズクラブの結成60周年記念式典がCHA遊学パークで開催されました。

心地良い五月晴れの中、ご来場者様には新茶摘み体験をしていただき、「実際やってみると中々面白いもので、非日常が味わえて楽しかったです。」などのお声をいただきました。また茶室「福寿庵」の茶席では、弊社の抹茶「平安の昔」を振る舞いおもてなしをしました。式典では、バングラデシュの被災した学校の修繕工事支援に対し、バングラデシュのカーン元国際理事から感謝のメッセージを頂戴したり、他の諸団体様から感謝状を拝受したりしました。

今後も福寿園グループは、山城ライオンズクラブを通じて社会奉仕活動や支援活動を行い、社会への貢献に努めてまいります。

※ライオンズクラブはアメリカで誕生した会員の力を集結して実行する国際的な社会奉仕団体のこと、ライオンズクラブ国際協会といいます。

CHA遊学パークは各種イベント会場として、お茶室は貸席としてご利用いただけます。詳細はお問い合わせください。

(CHA遊学パーク TEL:0774-73-1200)



会場風景



会員表彰(マイルストーン・シェプロンアワード)
左:羽尻CHA遊学パークチーム長(山城LC会長) 右:福井公子様



新茶摘みの様子



茶席風景

京都の夏の風物詩「祇園祭」に想いを馳せ、楽しむ夏のお茶

福寿園京都本店 地下1階「京の茶蔵」
チーフ伊藤 明子さん



京都の中心地 四条で、お茶を通して「出会い」の場を創生する福寿園京都本店。深い茶の知識と分かりやすいお話で、お茶の世界へと引き込んでくれる地下1階「京の茶蔵」のチーフ、伊藤明子さんにお話を伺いました。

地下1階「京の茶蔵」では、どんなことが楽しめますか？

お茶講座やブレンド茶づくりなどの体験を楽しんでいただくことができます。店内には、お茶の審査に用いる拝見場や、お客様お好みのブレンド茶を仕上げる工房があり、シングルオリジンの茶葉は、京都府産にこだわっております。

団体様への対応も可能で、大人数の場合は6階「京の茶座」にて実施しております。また企業や学校の研修・ホテルのイベントなどへの出張お茶講座も承っておりますので、お気軽にお問い合わせくださいませ。

お問い合わせ先:地下1階「京の茶蔵」

TEL.050-3152-2900

現在の仕事に至った経歴や資格について教えてください。

大学卒業後、福寿園に入社。販売や企画などの仕事に携わりつつ、プライベートで茶道の稽古を始め、2000年に日本茶インストラクターの資格制度ができると、さっそく受験して合格しました。

おいしいお茶の淹れ方をレクチャーする機会が増える中、気付いたことは、熱湯で淹れて、しぼり切らない方が思いの外多いこと、つまり、番茶の淹れ方をしているという事実でした。ならばその理由について追及したいという思いが強くなり、いったん退職。京都造形芸術大学(現・京都芸術大学)の大学院修士課程で全国の自家製茶の製法や習俗について研究し、論文や学会で研究成果を発表しました。北は岩手県から南は鹿児島県まで全国に赴き調査する中で、「お茶は人生になくてはならないものだ。」と、改めて実感しました。

2008年、京都本店設立にあたりお声がけをいただき、これまでの私の知識と技術を生かそうと決心し、福寿園に戻ってまいりました。当店は、全国各地よりご来店があり、お客様からお住まいの地域に根ざした茶の習俗についてお聞かせいただくこともあります、お茶への興味



シックな雰囲気の内観

は広がる一方です。これからもお茶の学びを続け、シングルオリジンの面白さや、常に一定の味わいを作り続けるブレンド技術の素晴らしさ、お茶の楽しさをお伝えしていきたいと考えています。

※2005年 日本茶アドバイザー専任講師、2006年 茶道裏千家専任講師、2010年 日本茶インストラクターリーダーを取得

祇園祭シーズンにおすすめする京都本店の楽しみ方や、夏のお茶の楽しみ方を教えてください。

まず「動く美術館」とも称される山鉢巡行が京都本店からご覧いただけます。また祇園祭限定のお茶(1階)や茶器(5階)を記念に購入していただくことができ、祇園祭特別コースのフレンチ(3階)がお楽しみいただけます。B1階では、「祇園祭とお茶」の逸話を紹介するお茶講座や、「冷茶3種飲み比べ体験」(7月~9月頃まで)で、祇園シリーズのお茶を使った冷茶の楽しみ方を紹介しております。

おいしい水だし茶の作り方として、水1ℓに対して茶葉20gを入れて冷蔵庫で4時間から一晩置き、翌朝茶殻を取り除く方法を当店では推奨しています。ぜひお好みの茶葉を使って、この夏、お試しいただければと思います。



今読んでいるお茶に関する本は面白くておすすめ!のこと。

 福寿園 京都本店HP
祇園祭特集ページ

各フロア、祇園祭を盛り上げる取り組みを行っています。
ぜひご覧の上、ご来店くださいませ。

京の夏の旅

 伊藤チーフがレクチャーする京都市
観光協会様主催 京の夏の旅「冷茶で涼やかな夏を! お茶講座と茶フレンチ昼食」
(開催日:7/6,8/10,9/7)は、こちらからお申込みできます。

季節限定!新芽の茶の木を使ったワークショップを開催しました

5/7、大丸心斎橋店本館7階のレストランスペースにてワークショップ「親子で創る 新芽茶の木とカーネーションの花玉手箱」を開催いたしました。華道弘原未生流家元 小林秀加先生のご指導のもと、当店オリジナルのTEA BOXを器に見立て、新芽の茶の木とカーネーションなどを用い、参加者様には個性溢れる素敵な『花玉手箱』をお作りいただき、母の日のプレゼントとしてもご利用いただきました。



完成後は、作品を眺めながら水出し新茶をお召し上がりいただき、ゴールデンウイーク最後の休日をお楽しみいただくことができました。

今後もワークショップを随時開催予定で、Needle to Leafのコンセプトである「毎日のお茶の時間に新たな刺激と彩を。」をお届けしてまいります。

  Instagram Needle to Leaf 日本茶のお店
大丸心斎橋店
※ワークショップの情報やお茶のアレンジレシピなども発信しています。
ぜひフォローをお願いします。



左:鈴垣チーフ、右:小林先生

福寿園の7月の出店催事情報

【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)

【京都観光物産展】7月16日、17日 ゼスト御池(京都府)

お茶のレシピ

Tea recipe introduction

オレンジ セパレートティー

渋味の少ないかぶせ茶に、国産レモンの果皮をブレンドした「冷茶 れもん緑茶」は、かぶせ茶のまろやかな旨味と、レモンのさわやかな風味が、気分転換にもおすすめです。

そんな「冷茶 れもん緑茶」を使った、見た目にも爽やかで、ほんのり甘いアレンジレシピを紹介します。

【材料】

- ・濃いめに淹れた「れもん緑茶」
- ・オレンジジュース(果汁100%)
- ・ガムシロップ
- ・お好みでレモンスライス

【作り方】

- ①グラスの半分くらいまでオレンジジュースを入れ、ガムシロップを入れて混ぜます。
- ②氷を入れて、グラスの内側にスプーンの背をあてて、それにそつと「れもん緑茶」をやさしく注ぎます。

ポイント

どちらか片方のドリンクの糖度を高めると、綺麗な層のセパレートティーが作れます。



〈今回使用した商品〉

冷茶 れもん緑茶

ティーパック

3g×10袋入(税込) 918円



Instagram
福寿園
大丸心斎橋店

福岡で抹茶のことなら「抹茶亭 博多大丸店」へどうぞ

当店は、福岡・天神の繁華街にある大丸福岡天神店様の本館B2階にございます。

2019年に抹茶に特化したお店「抹茶亭」へとリニューアルオープンし、充実した抹茶の品揃えと茶器や茶道具、抹茶を使ったティーアウトドリンク、スイーツを販売しております。

常連客様にはお買い物の休憩に抹茶ドリンクをご愛飲いただいております。季節限定の当店オリジナルの抹茶ドリンクも販売しておりますので、色々な抹茶ドリンクをお試しくださいませ。

全ての抹茶ドリンクに茶道のお稽古でもお使いいただけるランクの抹茶を使用しており、爽やかな香り



2023年5月下旬に撮影

とほど良い苦渋味がドリンクにした際にも相性が良いです。

皆様のご来店をお待ちしております。



Instagram
抹茶亭 博多大丸店

商品入荷のお知らせや商品・メニュー紹介を発信しています。ぜひフォローをお願いします。

食事で免疫力と筋力をアップ② ～たんぱく質リッチな食事でまず食べる力をUP～



フレイルの引き金となる低栄養のいちばんの要因は、たんぱく質不足。身体をつくるたんぱく質が不足すると、新陳代謝が悪くなり、体力やスタミナもなくなります。記憶力や思考力が低下したり、筋肉量が減少するサルコペニアを発症したり、やがて身体全体の機能が衰えるフレイルにつながるのです。たとえたんぱく質をとっていても、自身魚や豆腐のように舌でつぶせて楽に飲み込めるものばかりだと、嚙む力も衰えてしまいます。元気な高齢者の話を聞くと、毎日欠かさず

歯ごたえのある肉を食べているという人が多いようです。加齢とともに敬遠されがちな肉類ですが、長く肉を食べないでいると腸内環境も変化し、消化酵素の減少などが起こるといわれています。毎食、少しづつ食べる工夫をすることが大切です。脂っぽい肉料理の後は、緑茶がおすすめ。口内の脂をすっきり落してくれます。

フレイル予防も免疫力アップも、たんぱく質から!

● 内臓、血液、筋肉、皮膚や髪、爪な

ど、身体を構成するすべてのものをつくる

- 筋肉を強くするエネルギーをつくり出すための酵素をつくる
- 身体の機能を調整するホルモンをつくる
- 神経伝達物質を合成して、脳を活性化させる
- 精神を安定させ、不眠やうつを防ぐ
- 免疫機能を高め、病気やケガの抵抗力や治癒力も高める

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

