

Fukujuiso

Vol.20 AUGUST, 2023 8

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



*写真はイメージです。

冷茶で、すっきりとした旨味を楽しむ夏のひと時。

冷茶 玉露 ティーパック、冷茶 煎茶 ティーパック、冷茶 れもん緑茶 ティーパック
各3g×10袋 袋入

Fukujuen

冷茶商品は、福寿園店舗や
オンラインショップで
お問い合わせいただけます。



オンラインショップ

たっぷりのお茶をつかったミルクジャムが新発売

～抹茶の豊かで芳醇な香り、和紅茶の優雅な香りが、濃厚ミルクとマッチした「ミルクジャム」をつけることから、私の一日は始まる～

「食を通じてNeedle to Leafのお茶を楽しんでいただきたい。」との想いから、8月下旬、たっぷりのお茶をつかったミルクジャム2品が新発売されます。朝食、アフタヌーンティー、ナイトティーと、一日のお茶の時間と共にミルクジャムをお楽しみください。なめらかな食感で、お茶の香りとミルクジャムのほどよい甘さが口の中に広がります。

MATCHA MILK JAM 抹茶ミルクジャム

150g 瓶入 (税込) **1,620円**

WAKOCHA MILK JAM 和紅茶ミルクジャム

150g 瓶入 (税込) **1,296円**

※Needle to Leaf(ニードル・トゥー・リーフ)とは、「『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。」をコンセプトに、福寿園がプロデュースするブランドです。



■販売場所: Needle to Leaf 日本茶のお店 大丸心齋橋店、Needle to Leafオンラインショップ、福寿園 店舗
(一部取り扱いしていないお店もございます。)



◀Needle to Leaf オンラインショップはこちら

※8月下旬より販売を開始いたします。

帝国ホテル 大阪様にて、 「日本茶アフタヌーンティー ～サマーフルーツwithティー～」が好評開催中

昨年ご好評いただいた、帝国ホテル 大阪様とのコラボレーションによる「日本茶アフタヌーンティー」が本年も開催されています。

福寿園の厳選された香り高い茶葉を用いたスイーツとともに、日本茶をお楽しみいただけます。今年は、夏のフルーツとあわせ、装いを新たにをご用意いたしております。

陽光が降り注ぐ開放感溢れる店内で優雅なひとときをごゆっくりお過ごしください。



イメージ

■場所: 帝国ホテル 大阪

プフェ&ラウンジ「ザ パーク」(1階)

■期間: 8月31日(木)まで

■時間: 11:00～18:00(ラストオーダー16:00)

■料金: お1人様 6,000円

インターネット予約限定優待価格 5,580円

※マイ インベリアルへのご登録が必要です。(ご登録無料)

※サービス料、消費税込。

■4日前までにご予約をお願いします。



会場イメージ
※画像提供:
帝国ホテル
大阪様



◀詳細及びご予約はこちらから
(帝国ホテル 大阪様HP)

SDGsの取組み紹介

7/1sat~7/31mon

京町家茶屋 抹茶亭

大勢の観光客が訪れる祇園祭の期間中(7/1~7/31)、環境に配慮した「マイボトル推奨企画」として、京都駅八条口にある京町家茶屋 抹茶亭にて、ステンレスボトル「ポケトル」(120ml)をお買い上げの方に、期間中何度でも100円で「薄うす抹茶」を給茶するサービスを実施いたしました。

お客様からは、「ポケトルでおいしい抹茶が飲み歩きでき、環境にも良いなんて素晴らしい取組みですね。」などの好評をいただきました。

今後も、環境に配慮した様々な給茶サービスの実施を検討してまいります。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



May~June

宇治茶工房

宇治市立西宇治中学校と西小倉中学校の2年生が、仕事体験を通して、職業や自己の将来に関する学びを深める為、宇治茶工房にて職場体験をされました。

エントランスでのお客様のご案内、茶寮でのホール業務や掃除、またお茶づくり体験は、実践することでお茶の魅力

に触れていただくなど、お茶体験施設の仕事について総合的に学んでいただきました。生徒さんからは、「思っていたよりも多様な仕事があり、覚えるのが大変だった。」や「自分で挽いて点てた抹茶がとてもおいしかったので、家族や友達にもおすすめしたい。」などの感想をいただきました。



石臼で抹茶づくりの様子(宇治市立西小倉中学校の2年生)

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



最新工場で作られる福寿園の抹茶



生産開発グループ 生産チーム
設備技術担当 藤本 夏彦さん

工場の設備や機械の面からお茶づくりを支えている藤本夏彦さんに、今年3月に増設した「抹茶匠工房」のを中心にお話を伺いました。

抹茶匠工房は、どんな施設ですか？

2017年より増設に向け着手した抹茶専用の工場で、ISO14001（環境）、FSSC22000（食品安全）の国際規格の認証を受けています。石臼の台数を4倍に増やし、温度・湿度管理はもちろんのこと衛生管理も徹底した工場です。従業員は、抹茶匠工房に入場するまでに2回エアシャワーを通過するの必要があり、付着したゴミなどは持ち込まれません。抹茶の原料となる碾茶（てんちゃ）を工房内に入庫する際も「パスボックス」というエアシャワーを通過させています。室内は、気圧を外気よりも高くすることで、気圧が高い方から低い方へ流れる特性を利用し、常に清浄な空気を保っています。



抹茶匠工房（一部）

挽いた抹茶を自動で袋詰めする充填機や、新たな原料茶づくりに挑戦すべく、従来よりも粒度を細かくふるい分けることができる分級機も新たに導入しました。



抹茶の自動充填機

藤本さんがお持ちの資格や、仕事内容について教えてください。

電気の制御回路の不調による修理・改善を得意としておりますが、より仕事に役立つ資格を取得したいと思い、入社後、第3種電気主任技術者とエネルギー管理士（国家資格）や、認定電気工事従事者を取得しました。これらの経験や知識を活かして、工場全体の機械のトラブルが発生した場合の修理・改善や、新しい機械、設備、工場導入の業務を担当しております。後者は莫大な投資費用をかけて行うため、どんな機械・設備を導入するかなど、メーカー企業に直接赴いて調査をし、比較

検討するところから慎重にスタートさせます。竣工式・起動式が迎えられた日には、達成感を感じます。また日々の業務においては、お客様に、安心・安全なお茶をスピーディーにお届けするために、常に機械を万全な状態で稼働させなければなりません。繁忙期に機械トラブルが重複すると早く復旧させなければ、とプレッシャーを感じることもありますが、毎日機械に接する工場の方々の協力を得ながら、工場運営を支えています。

弊社の抹茶の特性と今後の目標について教えてください。

石臼挽き抹茶は、石臼同士との摩擦による適度な熱伝導が抹茶との相性がよく、ほのかな香りを漂わせるため、弊社では、一部業務用の抹茶以外、石臼挽きにこだわっています。石臼で抹茶を挽くには、1時間にわずか数十グラムの抹茶しか作ることができません。また白の「目立て」（刻み目）は、こまめなメンテナンスが必要です。丁寧に挽かれた抹茶は、約10マイクロメートルの微粒子となり、なめらかで非常に豊かなコクや旨味を感じる抹茶になります。石臼によっても特性が異なるため、ランクの高い抹茶ほど上品で奥深い香り、深いコクと強い旨味が感じられるように、より細かく挽ける石臼を使って生産しています。

※1マイクロメートルとは1mmの1000分の1のこと。



抹茶のイメージ

今年、導入した分級機を使いこなせば、これまでにはない業務用の抹茶製品を作る可能性が広がるのではないかと考えております。ぜひどんな抹茶製品が世の中に出回るか、楽しみにしてください。

8月末まで、インスタフォローキャンペーン実施中!

8/31迄、該当店舗にて(税込)2,160円以上お買上げ&フォロー画面を店舗スタッフに提示すると、福寿園ポイントカードの「福寿園スタンプ 2倍+ 1個」を進呈中です。通常でもお得なポイントカードなので、まだお持ちでない方は、この機会にお作りください。

夏におすすめの冷茶や、ギフトのお買い求めに、ぜひご利用くださいませ。

福寿園ポイントカードは、500円で1ポイントたまり、20ポイントたまるまで500円分のお買物券としてご利用いただけます。



【期間】

8月31日迄

【キャンペーン内容】

(税込)2,160円以上お買上げ&フォロー画面を店舗スタッフに提示すると、福寿園ポイントカードの「福寿園スタンプ 2倍+1個」進呈。

例えば、(税込)2,160円お買上げの場合、通常4ポイントのところ、合計9ポイントGET!

【該当店舗】

福寿園店舗全店(三越日本橋店は除く)、京都本店 地下1階「京の茶蔵」、茶房アドニス福寿草、京町家茶屋 抹茶亭、嵐山茶屋、Needle to Leaf 日本茶のお店 大丸心齋橋店

【注意事項】

※他のキャンペーンとは併用不可

※新規・既存のフォロー両方OK! ※お一人様一回限り

※本キャンペーンは、予告なく変更・中止する場合がございます。

福寿園の8月の出店催事情報

【お茶とスイーツ】8月2日~8月8日 いよてつ高島屋(愛媛県)

和紅茶フルーツティー

和紅茶を使って、真夏のティータイムを楽しみませんか。和紅茶とは、日本国内で生産される紅茶のことで、自然で柔らかな風味を味わえるのが特徴です。暑さが厳しい日中はアイスにしたり、少し肌寒い朝晩はホットにしたり、フルーツ香る和紅茶で、ゆったりリラックスタイムをお過ごしください。

【ティードリッパーラルゴスタンドセット*を使った作り方】

*Needle to Leaf 日本茶のお店 大丸心齋橋店で取り扱っております。

①ホットかアイスの和紅茶を作る。

ホット/茶葉 約8g、お湯 500ml、約1分抽出
アイス/約10gの茶葉でホット同様に作り、氷を入れたピッチャーに注ぐ。

②「ティードリッパーラルゴスタンドセット」のドリッパーにカットしたお好きなフルーツ適量と、①で作った和紅茶を入れれば、見た目も華やかな和紅茶フルーツティーの完成です。

※大きめの耐熱ガラスのティーポットなどで作る場合は、①で作ったホットかアイスの和紅茶とお好きなカットフルーツ適量をティーポットに入れて、30分以上(お好みの味になるまで)浸したら完成です。

〈今回使用した商品〉

陽芽(Hinome) 和紅茶 50g袋入 (税込)972円

HARIO ティードリッパーラルゴスタンドセット
ドリッパー/ピッチャー 各800ml(税込)8,800円



Instagram

Needle to Leaf 日本茶のお店
大丸心齋橋店

お茶とお菓子のギフトが人気 福寿園ダイナシティ小田原店

当店は、難攻不落の城で知られる小田原城がある隣駅、JR鴨宮駅よりバスで約10分の大型ショッピングセンター、ダイナシティ小田原店にございます。

同フロアの食品館1階は、お菓子売場がメインとなっており、当店でも菓子シリーズをたくさん取り揃え、お茶とお菓子の組み合わせギフトの提案に力を入れています。

若いファミリー層がお住まいの地域でもあり、ご自宅用には、手軽に美味しいお茶が飲めると京洛茶座シリーズのティーバッグのお茶が人気です。

8月は、帰省土産として、冷茶れもん緑茶とお菓子の詰め合せギフトを特におすすめしております。ご予算やお好みに合わせて、お詰め合せのご案内をいたしております。



2023年6月下旬に撮影

すので、お気軽にお声がけくださいませ。皆様のご来店をお待ちしております。



Instagram

ダイナシティ小田原店

※商品入荷のお知らせや、季節のお茶の楽しみ方を紹介しています。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③

～カルシウムとビタミンD・Kで骨の健康を守る～



加齢とともに減少するのが骨密度。骨粗鬆症を原因とする骨折や寝たきりは、圧倒的に女性に多く見られます。適度な運動や日光浴を心がけながら、骨をつくる栄養素をとることが重要です。主役はやはりたんぱく質。骨に柔軟性や耐久性を与え、成長や修復に重要な役割を果たしています。そして骨や歯を丈夫にするために欠かせないのがカルシウムやビタミンD・Kです。

●カルシウム

普段は骨の中に貯蔵されており、食

事からとるカルシウム量が不足すると、血液中に放出されます。この状態が続くと虫歯や歯周病、さらには骨粗鬆症にもなりやすくなります。

●ビタミンD

日光に当たると皮膚で合成されます。紫外線が気になる方は、ビタミンDを豊富に含む魚やキノコを使った料理で補いつつ、日光浴で合成する2本立てにするとよいでしょう。

●ビタミンK

カルシウムが骨に沈着するのを助

け、骨粗鬆症の予防に役立ちます。小松菜やほうれん草といった青菜、また納豆にたくさん含まれています。

そして、お茶も強い味方。緑茶に多く含まれるカテキンの抗酸化作用は、骨を構成する細胞や組織を酸化ストレスから守り、骨の健康を促進するといわれています。気軽にできるフレイル予防のひとつです。

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

