

# Fukujuen

Vol.21 SEPTEMBER, 2023 9

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



抹茶が豊かに香る本物のお菓子

抹茶ケーキ「京オペラ 抹茶九重」(手前)、  
宇治茶銘菓「宇治のみどり」(奥)

※写真はイメージです。

Fukujuen

掲載商品は、宇治茶菓子工房、  
福寿園ポルタ店、福寿園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

～あなたの生活のいつもそばに寄り添うお茶～

## 宇治の露製茶(株)より「抹茶入りの煎茶」、「くきと葉の焙じ茶」、「和の紅茶」の3品が新発売

日本人の生活は古来より緑茶とともに歩んできました。薬として、贅沢な嗜好品として、庶民の日常の飲用として…。緑茶の生活への取り入れられ方は様変わりしつつも、悠久の時の流れとともに、日常のそばにある嗜好品です。現代の生活者のそばに寄り添うお茶を開発し、この度、発売が決定しました。お取引をご検討いただける量販店様などは、お気軽にご連絡ください。

### 【商品のポイント】

- ・マイボトルやマグカップでおいしく飲める1P当たり3g入
- ・食中、食後においしく飲めるライトな飲み口
- ・苦味・渋味が少ない原料設計で、若年層や海外の方にも好まれる味わい
- ・ティーバッグの紐はロングタイプで、つけっぱなしでもOK
- ・環境に優しい生分解性フィルターをティーバッグに採用

※宇治の露製茶株式会社は、多様化する国内外の流通に対応した福寿園のグループ会社です。



左から、

#### 「和の紅茶」

上質なセカンドフラッシュの和紅茶を使用したやさしい味わい。

#### 「くきと葉の焙じ茶」

京都府産の渋味が少ない碾茶の茎を使用したスッキリ甘香ばしい風味。

#### 「抹茶入りの煎茶」

甘香ばしい茎茶や風味豊かな宇治抹茶をブレンドしたスッキリとした味わい。

各3g×8P入 各(税込)486円

### 【問い合わせ窓口】

ホールセールチーム 東エリア担当:鎌田 迄

TEL 050-3152-2938



◀福寿園オンラインショップ

※9月下旬より販売を開始いたします。

## 機能性表示食品「伊右衛門 インスタント緑茶『血糖値』、『尿酸値』」 展示会にて「新商品注目度No.1」を獲得

薬事問屋のピップ株式会社様主催の展示会に宇治の露製茶(株)が出展し、機能性表示食品「伊右衛門 インスタント緑茶」の血糖値の上昇・脂肪の吸収を抑える『血糖値』と、尿酸値が高めの方の尿酸値を下げる『尿酸値』の2品を全国のドラッグストア様、調剤薬局様に商談いたしました。多くの反響があり「展示会内新商品注目度No.1」をいただきました。また「味がおいしい」や、「品質がしっかりしている」などの評価を頂戴しました。

11月以降よりドラッグストア様、調剤薬局様の各チェーン店にて展開、販売スタートいたします。お取引をご検討いただけるドラッグストア様などは、お気軽にご連絡ください。商品を陳列する販促仕器・POPなどにも対応いたします。

### 【問い合わせ窓口】

サービス推進チーム:松村 迄

TEL 0774-66-1429



展示会風景



◀福寿園オンラインショップで購入できます。

## Needle to Leafブランドより、Tea utensilsシリーズを新発売

役目を終えた茶の木を再利用した茶具シリーズ《Tea utensils》として、「茶さじ Tea spoon」、「菓子切り Sweet pick」、「マドラー Muddler」の3品を新発売いたしました。「寿命を迎え役目を終えた茶の木をもう一度活かし、お茶にまつわる道具に生まれ変わらせたい。毎年、青々としたお茶の葉をもたらしてくれた茶の木に感謝したい。」と、450年の歴史をもつ山中塗（石川県加賀市）の職人さんのご協力のもと、約1年にわたる試行錯誤の上、美しい色と透けた木目の茶具に仕上げてもらいました。手仕事ならではの素材さを感じていただき、世界に一つしかない茶具を“My Tea ware”としてお使いくださいませ。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



茶樹 茶さじ Tea spoon

(税込) 3,993円

適量の茶葉をすくえるサイズにこだわりました。



茶樹 菓子切り Sweet pick

(税込) 1,353円

お菓子を切りやすいサイズにこだわりました。お茶会の趣向としてもおすすめです。



茶樹 マドラー Muddler

(税込) 2,563円

様々なドリンク作りにおすすめです。

販売場所: Needle to Leaf 日本茶のお店 大丸心斎橋店



◀ Needle to Leaf ホームページ

※山中塗は、石川県内の漆器の3大産地として、「塗りの輪島」、「蒔絵の金沢」に並ぶ「木地の山中」といわれ、木工加工に定評があります。

## SDGs「質の高い教育をみんなに」の取り組み紹介

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



5/19fri

### 茶問屋ストリート

木津川市立恭仁(くに)小学校の生徒17名様が、地元の歴史や産業について学ぶ課外授業において、茶問屋ストリートにお越しになり、見学と玉露のおいしい淹れ方体験をされました。スタッフよりお茶の成分などについて分かりやすく説明した後、実際に玉露を淹れてみると、「出汁のような甘い味は何の成分ですか?」など専門的な質問もお

受けするなど、お茶への興味関心を高めていただくことができました。



玉露の淹れ方体験の様子



展示館の見学風景



◀ 茶問屋ストリートのページ

7/6thu

### 宇治茶工房、宇治茶亭

京都府教育委員会が今年度より実施している課題解決型学習「未来の担い手教育プログラム」(京都を中心とした企業・大学と連携して、子ども達が社会に出たときに直面するような「答えのない問い」に長期的・継続的に取り組む学習)において、宇治黄檗学園宇治市立黄檗中学校様の連携授業に協力しております。7/6には、施設見学と体験活動、スタッフへのインタビューのため、ご来館いただきました。今後、宇治茶工房では体験スペースや茶室の活用について、宇治茶亭では景観をいかした活用についての課題を中学生ならではの柔軟な発想で企画提案していただける予定です。



宇治茶工房の茶店にて



◀ 宇治工房HP



体験スペース「体験茶亭二十帖」の見学



資料館の見学

## 抹茶ガナッシュが豊かに香る本物のフランス菓子「京オペラ 抹茶九重」



観光グループ 宇治工房チーム 宇治茶菓子工房 課長・荒木 章夫さん

4年連続、皇室献上の贈答品としてや、グルメ・スイーツ・ギフトをお取り寄せできる通販サイト「婦人画報のお取り寄せ」にて抹茶スイーツ部門「金賞」の獲得、また福寿園本社がある木津川市のふるさと納税の返礼品としても選ばれている人気の抹茶スイーツ「京オペラ 抹茶九重」をメインに作っているパティシエの荒木章夫さんに、お話を伺いました。

### 「京オペラ 抹茶九重」はどんなスイーツですか？

ビスキュイジョコンドというアーモンドの生地とバタークリーム、抹茶ガナッシュを9層に重ねた抹茶のオペラケーキです。福寿園の抹茶を贅沢に使い、和のテイストに仕上げました。



京オペラ 抹茶九重イメージ

開発をスタートさせたのは2017年。社内の打合せで、層になったケーキが良いのでは？とヒントをもらい作り始めました。こだわったのは使用する抹茶の種類とガナッシュに入れる抹茶の比率です。抹茶は数種類を試す中で、飲むのに良い抹茶と菓子作りに良い抹茶とは別物と捉えるようになり、ケーキにした時に香りが良く色鮮やかで、渋味も感じられるようなものを選びました。

ガナッシュに入れる抹茶の量は、多ければ多いほどお茶の味は濃くなりますが、抹茶が水分を吸って口当たりが悪くなり、渋味が増してしまいます。色、食感、味を満たすバランスを探しあててのりに時間をかけました。

### 「京オペラ 抹茶九重」のおすすめの食べ方について教えてください。

抹茶の味わいがしっかりとしたケーキなので、和紅茶やほうじ茶などあっさりめなお茶とペアリングするのがおすすめです。暑い日には、冷凍されている状態でもアイスケーキとして冷たくおいしく召し上がっていただけます。

※「京オペラ 抹茶九重」は、冷凍販売・冷凍配送している商品です。

### 荒木さんの出身・経歴や仕事内容について教えてください。

宇治茶の産地である京都・和束町の茶農家生まれで幼いころから茶に親しんできました。高校卒業後はケーキを作る仕事を志し、製菓の専門学校で学び、洋菓子店を開いた経験もあります。現在は、実家の茶農家の仕事を手伝いながら和束茶手揉技術保存会に所属し、手揉みの技術の伝承にも努めています。そんな私にとってお茶は特別な素材ではなく、スイーツに使うのもごくごく自然なことです。お茶屋が作るスイーツとして、お茶本来の味わいをたっぷりと感じていただける菓子作りを今後もしていきたいと考えております。



宇治茶菓子工房 外観

仕事場である宇治茶菓子工房は、お茶の香り漂う歴史道・平等院表参道にあり、売店からガラス越しにお菓子の製造風景をご覧いただけます。2010年のオープン当初に開発され、日本画家 森田りえ子先生に描いていただいたパッケージが美しい宇治茶銘菓「宇治のみどり」や、抹茶・ほうじ茶ラスクなどを製造販売しており、こちらは福寿園が全国の百貨店などに店出する催事や百貨店のECサイトで販売されることもあります。またテイクアウトの宇治抹茶ソフトクリームも宇治散策のお供に人気です。

ネットの高評価な口コミやお客様と対面して「おいしい!」と言っていたことが何よりのやりがいと感じております。

## 英語版 福寿園オンラインショップがオープンしました

アメリカとカナダへの配送が可能な英語版 福寿園オンラインショップがオープンいたしました。買い物もカート内で完結することができるなど、海外のお客様からの注文が便利になりました。今後、発送できる国をさらに拡大していく予定です。サイトは、日本における海外向けニーズだけでなく、海外からの目線での商品セレクトや表現をした作りとなっております。ぜひ海外にお住まいの友人・知人がおられましたら、お知らせくださいませ。



英語版 福寿園オンラインショップ▶



◀その他の国への海外発送に関しては、こちらのページをご参照ください。



Instagram fukujen\_us

※英語で日本茶の最新情報を発信しています。ぜひフォローをお願いします。



### 福寿園の9月の出店催事情報

【京都展】9月6日～9月12日 JU米子タカシマヤ(鳥取県)

【京都展】9月27日～10月3日 鶴屋百貨店(熊本県)

【京都展】9月27日～10月3日 川徳百貨店(岩手県)

【京都展】9月27日～10月2日 伊勢丹浦和店(埼玉県)

### お茶のレシピ

### Tea recipe introduction

## ほうじ茶ゼリー

残暑厳しく食欲がない時でもおいしくいただける、ほうじ茶を使った、のど越しスッキリのゼリーを作ってみませんか。

健康をお気遣いの方や、お子様、ご年配の方にも喜ばれる体に優しい「有機 京のほうじ茶」を使った、甘さ控えめの「ほうじ茶ゼリー」の作り方を紹介します。

#### 【作り方】

- ① ほうじ茶を濃いめに300ml作ります。
- ② ①に寒天ゼリーの素60gを混ぜ合わせます。
- ③ トレイに入れて、冷蔵庫で1時間ほど冷やし固めたら出来上がり。

カットして器に盛りつけ、お好みでミルクをかけてお召し上がりください。

※今回のレシピでは、富澤商店の加糖タイプの寒天ゼリーの素を使用しております。

〈今回使用した商品〉

有機 京のほうじ茶 100g袋入(税込)648円

※他のほうじ茶でも代用いただけます。



Instagram 福寿園 天満屋岡山店

## 「進物品」、「敬老の日ギフト」のお買い求めに、福寿園そごう千葉店をご利用ください

当店は、JR千葉駅、京成千葉駅、モノレール千葉駅に隣接した千葉市唯一の百貨店の地下1階食品館にございます。アクセスが便利な為、市内だけでなく遠方からもご来店いただいております。

ご自宅用の売れ筋商品No.1は、「茶処探訪 宇治煎茶 50g袋入」です。進物品の需要も高く、進物品のラインナップを重視した品揃えとディスプレイを意識しております。宇治銘茶MG-30A(かぶせ茶 朝露 80g、煎茶 銀閣80gのセット)や高価格帯のお品をお求めのお客様には、名匠茶FM-100(宇治玉露 145g、宇治煎茶145gのセット)が人気です。

9月は、敬老の日ギフトにお茶はいかがでしょうか。お贈りされる若い方やお茶初心者の方にもお茶の



2023年7月中旬に撮影

商品知識や魅力を分かりやすくしっかりとご紹介いたしますので、ぜひご来店くださいませ。

福寿園オリジナルの敬老の日の熨斗もご準備しております。



### オーラルフレイルは健康の要① ～口の些細なトラブルを見逃さない～

「口」は、生きるために欠かせない多様な機能を担っています。加齢による口の衰えを放置すると、食べる機能はもちろん、心身の機能も低下し、要介護につながる可能性が高まります。警鐘を鳴らすために生まれたのが、「オーラルフレイル」という概念です。

オーラル  
フレイル  
の兆候

- 食事にむせることが増えてきた
- 食べこぼしを注意されるようになった
- なんとなくかたいものを選んでいる
- 口の中の乾燥が気になる
- 滑舌が悪くなったのか、聞き直されることがある

いずれも些細なことばかりで、気にせず見過ごしている人は少なくないかもしれません。しかし、口はさまざまな筋肉が協調して動いています。一つひとつの衰えはわずかでも、積み重なると身体のあちこちに不調が出てきます。オーラルフレイルの兆候を見過ご

していると、舌や頬、口の周りの筋肉量や筋力が低下し、口腔機能の低下や摂食嚥下障害、さらに新型栄養失調やサルコペニアの発症にもつながります。日々の生活を思い返してみてください。

お口の健康を保つには緑茶も効果的です。茶カテキンの抗菌作用により口内フローラを崩す悪玉菌の繁殖を抑え、虫歯予防にも効果を発揮します。

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

