

# Fukujuen

Vol.22 OCTOBER, 2023 10

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



## 茶師厳選「熟成玉露」

ひと夏じっくり熟成した玉露は、覆い香と旨味が増した  
まろやかな味わい。京都府産100%の茶葉を使用。

※写真はイメージです。

Fukujuen

「熟成玉露」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

## 「一服のお茶」がもたらすウェルビーイング ～株式会社福寿園×関西大学文学部 共同研究プロジェクト～

お茶は単なる飲み物にとどまらず、人と人をつなぐ役割を担う大切な文化です。

心をこめてお茶を淹れる(点てる)、感謝していただく。こうした「お茶を一服どうぞ」という心の交流がウェルビーイング(身体的・精神的・社会的に良好な状態)をどのように促すのか。

弊社は2022年9月より、関西大学様と共同で研究に取組み、社会的・文化的視点でのお茶の意義を解明、発信しています。

この度、プロジェクト第一弾として、お茶を淹れて飲む体験が、食文化への関心を育むきっかけとなる可能性が明らかとなり、プレスリリースするとともに9/16に神戸で行われた日本心理学会第87回大会にて発表いたしました。

### 研究の今後の展開について

単なる知識の習得よりも、五感を使ってお茶を味わい感じる体験こそ、食文化への関心や意欲を育むきっかけとなり、将来的な文化の継承へつながると期待できます。また、本プロジェクトでは、文化心理学の観点から、お茶を通じたコミュニケーションがウェルビーイングをもたらすという、文化としてのお茶の価値を解明すべく、引き続き研究を進めていきます。



◀9/16、日本心理学会第87回大会の様子

### 【共同研究者 プロフィール】

木戸 彩恵 教授  
所属: 関西大学文学部 総合人文学科 心理学専修  
専門: 文化心理学、質的心理學、発達心理学



◀ 本件に関する  
プレスリリースはこちら

## ホテル様で、弊社のお茶をご利用いただいております

京都の中心地にあるラグジュアリーホテル「空庭テラス京都」様では、絶景と自家源泉の天然温泉を贅沢に満喫できます。そんな空庭テラス京都の女将さんに弊社の「抹茶入り煎茶 緑扇」を気に入っていただき、2023年7月より客室に置いていただいております。

また「抹茶ヴァッフェル」、「ほうじ茶ヴァッフェル」も提案したところ、客室への設置と、セレクトショップ(土産店)での詰め合せギフトの販売がスタートしました。

その他、全国にあるホテル様の客室などで弊社のお茶をご利用いただいております。

お泊りになったホテルで目にされたら、ぜひお楽しみいただければ幸いです。



客室イメージ



セレクトショップ



ホテル外観



「抹茶入り煎茶 緑扇」 45g袋入・ティーバッグ 2g×10袋入、  
抹茶・ほうじ茶ヴァッフェルは、  
◀福寿園オンラインショップからも購入できます。

## 学生の皆さんが新喫茶メニューを考案中

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



京都製菓製パン技術専門学校の学校法人大和学園の学生さん12名様が、企業の具体的な課題に対し解決策を提案する課題発見解決型の学習において、宇治茶工房に来館されました。

館内見学、きき茶体験(5種類のお茶を飲み比べて当てる体験)をしていただき、宇治茶を使った甘味・軽食を提供する「福寿茶寮」、「玉露亭」の喫茶メニューについて説明したところ熱心にメモをとられていました。

今後、「上品な店内デザートメニュー」、「宇治の風景・自然をテーマにしたテイクアウトスイーツ」をテーマに試作を重ね、プレゼンテーションや試作品の披露をしていただける予定です。

宇治茶工房では、試作用のお茶の提供に協力し、良いアイデアは前向きに商品開発に繋げたいと考えています。学生さんのフレッシュなアイデアにご期待ください。



茶店にて

体験スペース  
「体験茶亭二十帖」の見学▶◀ 宇治茶工房  
ホームページ

## 秋の夜長は、音楽を聴きながら玉露を楽しまれてはいかがでしょうか

趣ある茅葺屋根の建物で風光明媚な宇治川の景色が楽しめる宇治茶工房「玉露亭」にて、西村美香さん(フルート)、奥野隆さん(ギター)によるデュオコンサート「玉露とクラシック、ラテン音楽」が開催されました。

前半は、玉露亭の人気スイーツ「玉露パフェ」をお召し上がりいただきリラックスしていただいた後、後半の演奏会では、F.シューベルトの「セレナーデ」やC.ドビュッシーの「月の光」、モリコーネの「ニューシネマパラダイス～愛のテーマ～」など、聴き馴染みがある曲、全7曲が披露され、優雅なティータイムをお過ごしいただきました。



秋の夜長に玉露を飲みながら音楽を聴いて、玉露に含まれる成分テアニンのリラックス効果と音楽のヒーリング効果で、ゆったりとしたティータイムを楽しまれてはいかがでしょうか。

## 玉露パフェ

(税込)1,430円

通常提供しているメニューです。



コンサートの様子

玉露亭は、イベント会場としてもご利用いただけます。

## 【問い合わせ窓口】

宇治茶工房

TEL050-3152-2930



玉露亭

## 銘茶の安心・安全を支える



生産開発グループ 品質保証チーム長  
木下彩さん(官能審査の様子)

原料茶の官能審査の担当を主な仕事とし、弊社グループのお茶の安心・安全を支えている木下彩さんにお話を伺いました。

### 木下さんがいるCHA研究センターは、どんな業務を行っていますか？

関西文化学術研究都市にあり、緑豊かな茶園が広がる福寿園CHA遊学パークの敷地内にあります。商品の品質管理と品質保証のための検査機関の役割を自社で持っていることが強みで、私が所属する品質保証チームでは、主に以下の検査に取り組んでいます。

- 微生物検査/一般生菌、大腸菌群、カビ・酵母、黄色ブドウ球菌等
- 理化学検査/茶成分分析(カテキン等)、水分・粒度等
- 官能審査/原料・製品の形状、色沢、香気、水色(すいしょく)、滋味
- 表示検査/食品表示・メニュー表示・広告等の表示確認



茶成分分析の様子

- 証明書発行/規格書、産地保証書、新規商品品質保証等
- 食品衛生指導/飲食店舗の目視検査、食材・付着菌検査等
- 工場監査/製造委託工場の監査・指導



CHA研究センターがあるCHA遊学パーク

### 仕事概要や、今後の目標について教えてください。

お客様が商品やサービスを安心・安全に飲食したり利用したりできるように、それらが法律や国が定めたルールに基づいて作られているのかを確認し、科学的・生物的・物理的観点から検査し保証しています。またクレームや事故に繋がらない製品づくり、サービスを提供するために、弊社独自の厳しい規格・ルールの制定・チェックをしています。将来的には、CHA研究センターを外部からの検査受託もできる「お茶専門の検査機関」にしたいというのが、私の大きな夢です。

### 秋にお茶がおいしいと言われる理由や、楽しみ方を教えてください。

秋は第二のお茶の旬とも言われます。初夏に摘んだ新茶、特に碾茶(抹茶の原料)や玉露など覆下栽培で育てられたお茶が熟成されると、新緑の季節にはなかった角の取れたまろやかな旨味がしっかりとのってきます。\*味覚分析の結果からも、雑味・渋味の刺激が減少し持続性のある旨味が増加、また香気成分の結果からも、熟成度の指標となる香り成分の変化が確認できます。秋の夜長には、ぜひおいしいお菓子と一緒に玉露を低温でじっくりと何煎も味わい、熟成ならではの風味を楽しんでみてください。

\*茶師厳選「熟成玉露」の分析より

### お茶の劣化について問い合わせがある中、ご家庭で対策できるアドバイスを教えてください。

たくさんお茶をいただいた時などは、お茶の保存方法に気をつけて、最後までおいしく召し上がってほしいものです。良いお茶ほどとっておきたくりますが、お茶は鮮度が大切です。早いうちに飲み切ることをおすすめします。

### 【お茶の保存方法について】

10日分ぐらいを小分けにし、残りのお茶は容器を密閉し、さらにポリ袋に入れて冷蔵庫で保存するのがおすすめです。こうすることで臭いや湿気をシャットアウトできます。長期間飲まない場合は、冷凍保存もよいでしょう。急激な温度変化で容器や茶の表面が結露して傷みやすくなってしまうため、開封する時は、常温に戻してから使うようにしましょう。



微生物検査の様子

## ファンに愛され続ける企業であるための取組み紹介

ファンベースの考えである“100年後も、ファンに愛され続けている企業になっていること”を目的に、事業の力である人材育成のための勉強会を実施しました。

観光施設や工場見学の他、茶匠 辻井氏による「加工技術のこだわり」の座学や、玉露のおいしい淹れ方の復習、お茶の審査体験を通じて、お茶の魅力をお客様に十分にお伝えできるスキルを学びました。

また各エリア混合で従業員がチームとなり、お客様の声、福寿園のここが好き、頑張っていることの情報共有をし、各店がさらにランクアップするためのヒントを得たり、モチベーションを高め合ったりしました。

今後も弊社各店では、店舗でしかできないきめ細やかな接客サービスでおもてなしをし、気持ちよくお客様にお買い物、ご利用いただけるよう、知識や技術の向上に努めてまいります。



共有会の様子



茶問屋ストリート 展示館の見学



玉露の淹れ方体験

### 福寿園の10月の出店催事情報

【京都展】開催中～10月2日 伊勢丹浦和店(埼玉県)  
 【京都展】開催中～10月3日 パルクアベニュー・カワトク(岩手県)  
 【京都展】開催中～10月3日 鶴屋百貨店(熊本県)  
 【京都展】10月4日～10月9日 伊勢丹立川店(東京都)  
 【京都展】10月4日～10月10日 岡山タカシマヤ(岡山県)  
 【京都展】10月11日～10月16日 松菱(三重県)

【京都展】10月11日～10月16日 宮崎山形屋(宮崎県)  
 【京都展】10月18日～10月23日 八木橋百貨店(埼玉県)  
 【京都展】10月19日～10月25日 トキ八本店(大分県)  
 【京都展】10月27日～11月5日 西武秋田店(秋田県)  
 【中秋の名月 抹茶フェア】開催中～10月3日 天満屋岡山店(岡山県)  
 【第1回 日本国際芸術祭 連携企画】開催中～10月15日 福寿園京都本店

### お茶のレシピ

### Tea recipe introduction

## スパイダー風 抹茶ラテ

ハロウィーンに「スパイダー風 抹茶ラテ」はいかがでしょう。

お茶の葉を釉薬に再利用したNeedle to Leafブランドの「お茶の葉マグカップ」は、茶筌も振りやすい形状で使いやすいですよ。ぜひお試しください。

【材料】※お好みの分量でお作りください。

・牛乳 ・抹茶(山月の白) ・お湯

【作り方】

- ① デコレーション用の抹茶(適量)を少量の水で練って、小さなポリ袋などに入れておく
  - ② 温めた牛乳を泡立てる(茶筌を使うと牛乳がよく泡立ちます)
  - ③ 抹茶を「お茶の葉マグカップ」に入れてお湯で点てる
  - ④ ②を③の抹茶に注ぐ
  - ⑤ ①のポリ袋の角を小さく切り、抹茶ラテに何重か円を描き、中心から外に向かって爪楊枝などで線を引く
- これで完成!!

〈今回使用した商品〉

抹茶「山月の白」20g缶入(税込)1,620円

お茶の葉マグカップ(税込)4,565円

※他の抹茶や器でも代用いただけます。



Instagram 大丸心齋橋店

## 福寿園天満屋倉敷店 店長おすすめのミニイベントも随時開催

当店はJR倉敷駅に隣接した百貨店、天満屋倉敷店の地階にあります。長年ご最員にしてくださる地域の方や九州出身のお客様も多く、産地茶の中でも「肥後玉緑茶 青竹」、「八女の里 煎茶 菊・蘭」が人気です。宇治茶好きな方には、2〜3個まとめ買いただくほど茶処探訪の「宇治煎茶」が人気です。

近隣にお茶専門店が少なく茶道具を販売しているお店もないため、抹茶のラインナップや茶器・茶道具を幅広く取り揃え、取り寄せにも対応しています。

お茶初心者の方にも楽しくおいしくお茶に親しんでいただけるように、同フロアの和菓子屋さんとコラボしたイベント「ミニ茶席」の開催などにも取り組んでいます。

だんだんと肌寒く感じる10月頃か



◀ イベントイメージ

Instagramでは、お茶の楽しみ方も提案しています

らは、「熟成玉露」や「ゆず緑茶」といった秋商品を温かいお茶のおいしい淹れ方と一緒に丁寧にご紹介しますので、ぜひご来店くださいませ。



Instagram 天満屋倉敷店

※季節のおすすめ商品やイベント開催の情報を発信しています。ぜひフォローをお願いします。



## お茶でフレイル予防 オーラルフレイルは健康の要②

～パタカラ体操で口の動きを鍛えよう～

お茶を飲んでいる時に咳き込むなど、以前より「むせ」が気になってきたらオーラルフレイルのサインです。飲み込むための筋力が低下していくと、本来食道へ送るべき飲み物や食べ物が入ってしまふ「誤嚥」を招くこととなります。まず、ゆっくりと細かくかみつぶすように食べることを心がけ、時間のあるときは嚥下機能を高める「パタカラ体操」を試してみましょう。

■パタカラ体操で「むせ」を防ぐ

①パバパ、タタタ、カカカ、ラララ

②パタカラ、パタカラ、パタカラ

①②とも5回を目安に続けて発音します。できるだけ大きな声を出しながら、早くはっきりと発音しましょう。家族や知人と競うのも楽しいもの。周りが気になる場合は入浴中がおすすめです。

### トレーニングのコツと効果

- 「パ」は唇を破裂させるように開け閉め → 吸う・飲む力を鍛える
- 「タ」は舌の先で歯切れよく発音 → 食べ物を押しつぶす力を鍛える
- 「カ」は舌の奥をのどに押し付ける → 飲み込む力を鍛える
- 「ラ」は舌の先を回すように動かす → 食べ物を丸める力を鍛える



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

