

Fukujuso

Vol.23 NOVEMBER, 2023 11

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



気軽に抹茶でおもてなし

※写真はイメージです。

Fukufuen

茶話会やおもてなしにおすすめの抹茶は、
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

茶寮FUKUCHA『栗とお茶』フェア開催中

伝統ある宇治茶の気軽な体験と新しい可能性を提案するFUKUCHAブランドのカフェ「茶寮FUKUCHA」(京都駅店、四条店)にて『栗とお茶』フェアが開催中です。(12月31日まで)

新メニュー「^{ティー}マロン Tea Marron」を加えた、お茶×栗スイーツを提供しております。

ほっくり優しい秋の味。お茶とマロンの優美な調和をぜひご堪能ください。

写真右: ^{ティー} ^{マロン} **NEW Tea Marron**

(税込) 1,650円 ※京都駅店限定

淡い香りと苦味のバランスが良い滑らかな和紅茶クリーム、渋皮栗と栗の甘露煮を球体の餡に忍ばせ、高貴で輝けるお茶の未来を表現したスイーツです。

写真中央: ^{ちやかおる} **お茶薫モンブラン**

イトイン(税込)660円、テイクアウト(税込)648円

和栗とフランス産栗をバランスよく組み合わせたモンブランクリームに、抹茶のほのかな苦味と風味がアクセントになるFUKUCHA自慢のモンブランです。

写真左: **栗ほうじ茶最中**

イトイン(税込)385円、テイクアウト(税込)378円

栗と相性が良いこだわりの粒あんに、香り豊かなほうじ茶のチョコレートクリームを合わせた、かわいいお花の形の最中です。



パティシエのこだわり

京都府産の和紅茶に洋菓子のテイストを加えながら、どう京都らしさを表現しようか!?なかなか納得のいく一皿にならず奮闘しました。和紅茶の淡い香りとほのかな苦味を栗やクリームチーズ、洋梨、カシスなどで色々と試したり改良したりして仕上げました。



◀スイーツに使用しているお茶のこだわりは、HPの「お知らせ」をご覧ください

「お茶割り」専用のお茶ティーパックを業務用として販売スタート

居酒屋などでお酒からお茶に興味を持っていただく機会に繋がりたいとの想いで、業務用の「お茶割り 抹茶入り緑茶」、「お茶割り 抹茶入り玄米茶」2品を11/6に新発売いたします。

関東ではメジャーな、焼酎を緑茶や烏龍茶で割る「お茶割り」が、おしゃれに美味しく進化を遂げており、若い方が一杯目から注文するようになってきました。

そんなお茶割りをティーパックという新たな作り方により、本格的な味わいで誰でも簡単に作れる商品を開発いたしました。全国に広めるべく販路拡大に努めてまいります。

【商品のポイント】

- ・食事に合うように旨味の多いお茶をブレンド
お茶割り 抹茶入り緑茶/玉露入り一番茶煎茶、宇治抹茶
お茶割り 抹茶入り玄米茶/玉露入り一番茶煎茶、
宇治抹茶、国産の粗挽き玄米

・1パックで2杯、3杯と楽しめる

1杯目は抹茶と一番茶煎茶の味が、2、3杯目はゆっくりと抽出される玉露の味わいが楽しめます。



右: お茶割り 抹茶入り緑茶 5g×20P入 (税込)1,512円

左: お茶割り 抹茶入り玄米茶 5g×20P入 (税込)1,404円

【商品に関する問い合わせ窓口】

ホールセールチーム 西エリア担当: 岸田迄
TEL 0774-73-1610

海外からの企業訪問型観光ツアーに対応しています

京都府南部で観光を入口とした地域振興を行っているお茶の京都DMO様の観光誘致ツアーの一環として、中国企業の団体客様がCHA遊学パークに来館されました。ツアーのテーマは「イノベーションを繰り返すことで事業継続する企業から学ぶ」で、弊社海外チーム員が中国語で事業の取組みや社会の変化に応じて取り組んできたことについて講演いたしました。その後、茶園や館内見学、ショップにてお買い物を楽しんでいただきました。弊社では観光施設を中心に、お客様のご要望に沿ったテーマの講演や体験などを組み合わせてご提案することもできます。ぜひお気軽にお問い合わせください。海外の企業が日本及び京都観光の動向について、企業訪問見学という視点による観光要望が増えつつある中、国内外の観光客様に楽しんでいただけるサービス、コンテンツの充実を図ってまいります。

【観光事業に関する問い合わせ窓口】

観光グループ：緒方 迄
TEL 0774-86-5975



中国語での講演風景



茶室見学の様子



茶園見学の様子



◀福寿園のお茶体験スポットについてはこちら

着物で、福寿園のお店に出かけませんか

京都の和装産業振興を目的とした「京都きものパスポート」事業に、京都にある弊社8店舗が協力しています。

(2024年9月30日まで)

スマートフォンで京都きものパスポートのWEBサイトにアクセスし、掲載されている「提示画面」を着物姿でお店のスタッフに見せていただくと、お店ごとに特典がございます。(粗品進呈など)

またWEBサイトには、きものが着用したくなるような、きものレンタル店やイベント情報、着くずれ対応などの情報が発信されています。

ぜひ着物姿で京都の街歩きをお楽しみください。



京都本店前にて



京都本店 4階「京の茶庵」の抹茶体験イメージ

【弊社 協力店舗】

- ・京都本店 4階「京の茶庵」
- ・茶房Adonis福寿草(大丸京都店2階)
- ・宇治茶工房 ・宇治茶亭 ・宇治茶菓子工房
- ・CHA遊学パーク ・茶寮FUKUCHA京都駅店
- ・茶寮FUKUCHA四条店



◀各店の特典内容などの詳細は、京都きものパスポートWEBサイトをご覧ください。

お茶は心をととのえ、高めてくれるもの

京都を拠点に活躍する
日本画家の定家亜由子さん



自然がうみだす「美しさ」と向き合い、伝統的な技法と画材で描き上げる定家さん。福寿園にとっては、創造的なインスピレーションをもたらして下さる大切なパートナーです。絵の向こう側に広がるお茶との関わりや楽しみ方についてお話いただきました。

祖母に教わったお茶の楽しみ

両親が松江の出身で、子どものころは折にふれて祖父母の家で過ごしました。大名茶人、松平不味公の時代から、作法にとらわれず日常的に抹茶を楽しむお国柄。たとえ忙しい朝でも祖母がキッチンでササッと点てた抹茶をいただいてから出かけることが当たり前でした。おとなや子ども、お客様によらず、その時間を共有でき、常にそばにあるけれど特別で大切なもの。私にとってのお茶の原点であり、いまでもこの感覚が身についています。

お茶の深みを垣間見た「福祿寿の茶苑」制作

ある日、福寿園さんから、ウィリアム・モリスのパターンをイメージした図案作成のご提案をいただき、取り組んだのが「福祿寿の茶苑」です。物語のはじまりは、最下部に描いたひと粒の「茶の種」。見上げていくと季節は春に。茶苑を守る鳳凰やトンボも飛来し、セキレイが茶摘みをしています。上部の空間に星を描いたことで、地上から一気に天上界へ。種を起点に、輝く命の連なりを描きたいと考えました。学ぶほど描くほど画題としての茶樹の深みに引き込まれ、もっと知りたいと、いまでもわくわくする思いです。



「福祿寿の茶苑」

いずれも心を磨き高めるもの

京都にアトリエを開いてからお茶会にお招きいただく機会が増えました。すべての所作には型と理由があり、学ぶことで心穏やかに、より大きな喜びを共有できる。これは私が日本画に惹かれた理由に通じます。いずれも自然や素材の声に耳を傾け、活かすための技術。お茶の世界には茶葉ごとに相応しい湯温や淹れ方があり、日本画に欠かせない岩絵の具は山の風景に、貝でつくる胡粉は海の風景へと続いています。茶道と同じく、日本画を通して学びを重ね、自分を高め続けることが目標です。

日常のお茶もお茶席のお茶も尊さは変わらず、究める「道」へつながっています。知ることで広がる楽しみの“幅”こそがお茶の魅力だと感じています。



アトリエ風景

〔定家亜由子さん〕

京都市立芸術大学大学院修了。同大学で非常勤講師を勤めた後、本格的に作家の道へ。天然素材を用いた伝統画材で花を中心に日本の自然や風物を描く。2018年高野山大本山寶壽院襖絵奉納。著書に画文集「美しいものを、美しく 定家亜由子が描く日本画の世界」(淡交社刊)。淡交社の月刊茶道誌「淡交」で2024年新年号より1年間、屏絵とエッセイの連載を予定。

12/3まで開催されている京都市美術館開館90周年記念展「竹内 栖鳳 破壊と創生のエネルギー」のクロストーク「わたしたちの好きな栖鳳」(11/18)にご登壇予定。

定家先生が語られます。

詳細は



◀京都市京セラ美術館
竹内 栖鳳(せいほう)

東京国立博物館 特別展「京都・南山城の仏像」にて 弊社オリジナルのお茶が好評販売中

京都府の最南端、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、弊社の本社がある地域でもあります。南北に流れる木津川に育まれた自然豊かなこの地の歴史を紐解くと、日本仏教史上、特筆すべき重要な「聖地」ともいえる場所であったことが分かります。浄瑠璃寺の本尊・九体阿弥陀像の修理完成を記念して開催されている特別展(11月12日まで開催中)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示されています。ぜひ宇治茶とも縁の深い地域にちなんだ展覧会をご鑑賞ください。ミュージアムショップでは、弊社オリジナルのお茶2品が販売されております。

展覧会の思い出に浸りながら、ご自宅でのんびりとティータイムを楽しまれてはいかがでしょうか。



ミュージアムショップにて。左側:煎茶ティーバッグ5袋入(税込)702円
右側:ほうじ茶ティーバッグ5袋入(税込)648円



◀ 展覧会
公式サイト



ホスター

福寿園の11月の出店催事情報

【京都展】

10月27日～11月5日 西武秋田店(秋田県)

【京都展】

11月1日～11月7日 スズラン前橋店(群馬県)

【京都展】

11月1日～11月7日 京成百貨店(茨城県)

お茶のレシピ

Tea recipe introduction

抹茶ミルクジャムソーダ

Needle to Leafブランドの新商品「抹茶ミルクジャム」と炭酸水で作る、爽やかなソーダレシピを紹介します。まろやかな口当たりと爽やかな苦味が楽しめますよ。

【材料】

抹茶ミルクジャム 大さじ1

炭酸水(無糖) 200ml

【作り方】

グラスにジャムを入れ、炭酸水を加えてマドラーでよく混ぜるだけ。

お好みでライムやミントを加えるのもおすすめ。

より濃厚な抹茶の味を楽しみたい場合は、お好みで濃い目に点てた抹茶と氷をプラスするのもおすすめです。

〈今回使用した商品〉

Needle to Leaf 「抹茶ミルクジャム」150g瓶入(税込)1,620円

Needle to Leaf 「茶樹 マドラー」(税込)2,563円

耐熱フレーバーグラス【チューリップ】300ml(税込)1,650円

TRAY【#223 NATURAL】30.5cm×19.5cm(税込)6,600円



Instagram

Needle to Leaf
日本茶のお店 大丸心斎橋店

お茶づくりのストーリーを語る 福寿園大丸京都店

当店は創業300年以上の歴史を持つ大丸様の京都の中心・四条烏丸にある大丸京都店地下1階に昭和32年から出店しております。

9月初旬に、お茶が育つ土づくりから商品になるまでのストーリー性を持たせたディスプレイへと一部変更し、スタッフも茶園研修を受けるなど、よりお客様にお茶づくりのこだわりが語れるお店へとリニューアルしました。パーソナルギフトやお菓子のコーナーもすっきりし、見やすく



いつでも試飲のお茶をご用意しています。
(2023年10月初旬に撮影)



荒茶(生産農家さんが加工した段階のお茶)や製茶(工場で仕上げ加工・ブレンドし製品化されたお茶の葉)を陳列しています。

てお買い物しやすくなったとご好評いただいております。スタッフおすすめの「抹茶 山月の白」や「煎茶 八十八」を定番に、お客様のご要望をお聞きしたり、通年人気の「茶処探訪 宇治煎茶」や季節

のおすすめ商品を試飲でおすすめしたりして、お客様とのコミュニケーションを大切にしております。ご要望のお茶の試飲にも対応しておりますので、ぜひお気軽にお声がけくださいませ。

お茶でフレイル予防 人や社会とのつながりが元気のもと①

～お茶の時間を共有することで、ソーシャル・フレイルを予防～



健康な状態からプレフレイル、フレイル、要介護へと移行する際には、「身体(口腔)」「心・認知」「社会性」の3つの虚弱が絡み合うといわれています。とくに気をつけたいのが社会とのつながりを失った状態をさす「ソーシャル・フレイル」です。きっかけの多くは、「定年退職した」「けがや病気で外出できなくなった」「自分、または親しい友人が引っ越しをした」「趣味の教室など

を退会した」など。誰の身に起こっても不思議ではありません。孤食や一人で過ごすことが続くと、食事や口の健康への関心がなくなるとオーラルフレイルにつながりやすく、外出や体を動かす機会が減ると身体機能は衰える傾向に。引きこもりによる社会性の欠如は、認知機能の低下を招くこともあります。しかし、フレイルには可逆性があり、健康な状態に戻すことが可能です。感染症の予防には従来通り配慮しつつ、外出や人に会うことを心がけましょう。

そこでお茶の出番! 緑茶に含まれる様々な成分は、身体の健康維持に役立ちます。また親しい方とおいしいお茶を飲みながら過ごすゆたかな時間こそが、イキイキとした毎日につながると、私たちは考えています。



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

