

TAKE FREE

FukujuSo

Vol.
28

APRIL.2024.4

Fukujuen



たしな
旬を嗜む

*写真はイメージです。

遠州流 小堀宗実家元御好「濃茶 嘉令乃白」、「薄茶 千秋の昔」が装い一新



遠州茶道宗家十三世家元 不傳庵 小堀宗実様監修のもと、新たにいただいたご揮毫とともに「濃茶 嘉令乃白」、「薄茶 千秋の昔」がリニューアルしました。先代とは趣の異なるブレンドの仕上がりに、小堀宗実様から「おいしい」とのお言葉をいただいています。

一方、3月10日には、「第三百七十八遠諱 遠州忌茶筵」の茶席でお披露目いただくという荣誉にあずかりました。福寿園の茶師とCHA研究センター、抹茶工場の力を結集して作り上げた新しい「濃茶 嘉令乃白」、「薄茶 千秋の昔」をぜひご賞味くださいませ。



茶席風景

遠州流 不傳庵宗実家元御好 濃茶「嘉令乃白」

40g缶入(税込)2,376円、
100g缶入(税込)5,616円、
200g缶入(税込)10,692円

新緑を思わせる爽やかな香味の碾茶をブレンドすることで、当商品の奥深い旨味・甘味はそのままに、ほのかな爽快感が冴える味わいに仕上げました。

抹茶碗に一層映える鮮やかな青緑の色合いもお楽しみいただけます。

パッケージは、濃い藍色の地にご揮毫の銘を配し、味の力強さと誠実さを表現しました。

遠州流 不傳庵宗実家元御好 薄茶「千秋の昔」

40g缶入(税込)1,836円、
100g缶入(税込)4,320円、
200g缶入(税込)8,262円

原料である碾茶の配合を工夫し、当商品特有の旨味・甘味に程よい爽やかさを加えました。

緑鮮やかな抹茶の色合いも抹茶碗に映えることでしょう。

パッケージは、日本の伝統色の朱色にご揮毫の銘を入れ、御銘の繊細なノスタルジエを表現しました。

濃茶「嘉令乃白」、薄茶「千秋の昔」は、全国の福寿園店舗、福寿園オンラインショップ、直販店にてお買い求めいただけます。

※取扱いのない店舗や、全ての容量サイズを常備していない場合がございます。ご用命にあわせてお取り寄せいたしますので、店頭スタッフにお気軽にお申し付けください。



◀福寿園オンラインショップ

直販店: TEL 0774-66-1429(平日10:00~16:00)



お茶の時間 | Tea Time of the Month

新茶で“旬を嗜む”^{たしな}

その年で最初に茶の木の初々しく柔らかな新芽をていねいに摘みとって製茶したものを「新茶」、「一番茶」と呼びます。宇治茶の産地京都府南部では4月上旬になると、新芽が芽吹き始め、立春から数えて八十八日目の八十八夜（今年は5月1日）頃に新茶の茶摘みが始まります。

“初物七十五日”（初物をいただくと寿命が75日延びる）ということわざがあるように、旬の初物は、無病息災や不老長寿の縁起物として古くから日本人に親しまれてきました。いい伝えを裏づけるかのように、新茶にはテアニンやグルタミン酸などの旨味成分が二番茶の2倍以上

含まれています。厳しい冬季を乗り越えるべく茶樹の成長を止め、たっぷり蓄えた栄養が新芽に凝縮するからです。一方、香りには若葉の爽やかさを醸し出す青葉アルコールやジャスミンのような花香成分、海苔のような青々しさなど約600種類もの香気成分が含まれており、ストレス解消や疲労回復作用があるとされています。

京都本店地下1階「京の茶蔵」の伊藤チーフによると、「新茶特有の旨味を引き立てるには、茶葉3gに対し、70°Cのお湯60mlで60秒の抽出を。香りを立たせるなら少し高めの80°Cで」淹れるのもおすすめですとか。

当店では、日本茶インストラクターによるおいしい淹れ方のレクチャーを受けながら、宇治新茶の「めぶき」、「八十八（金）」、「八十八」のテイastingができる「新茶3種飲み比べ体験」を毎年開催しています。（今年は5月中旬～6月末の予定。）京都におでかけの際は、お気軽にお立ち寄りください。



新茶3種飲み比べ体験イメージ

あげまきに長き契りを結びこめ 同じところに縊りも合はなん

あげまき

総角の巻名は、薫が大君に詠んだ和歌に由来します。しかし、宇治の主として独身を貫く決意をした大君は、妹である中の君と薫との結婚を勧めました。薫は、その願いを諦めさせるために、中の君と匂宮との結婚を画策。しかし匂宮は、母后に反対されて宇治を訪ねることができず、大君と中の君は訪れが途絶えたことを嘆き悲しましました。匂宮は中の君に会おうとして、宇治川で舟遊びや紅葉狩りを催しましたが叶わず、やがて夕霧の六の君との結婚を取り決めます。耳にした大君は心労のあまり病に臥し、薫に看取られるなか帰らぬ人に。薫は深い悲嘆に沈み、宇治に籠って喪に服しました。

※現代訳：あなたが結んでいる総角のように、あなたと私が末永く寄りそえるようになりたいものだ



宇治茶工房と橋でつながる橋島の眺め。川面にたゆたう雅な遊芸や匂宮の面影をたどってみてはいかがでしょうか。

ちやきちやきヘルスケア | Tea & Health

お茶で心の交流を、生活にウェルビーイングを

「お茶は単なる飲み物にとどまらない、人と人をつなぐ大切な文化」。その意義を感じていただくために、福寿園では関西大学総合人文学科心理学専修の木戸彩恵教授との協働により、小学生を対象にした調査研究を行いました。お茶教室の経験がどんな印象を与えるのか、感想文から情報を引き出して分析した結果、「説明を受けた知識より、お茶を味わい感じる体験が強く印象に残り、お茶文化への関心が強まった」ことがわかりました。進級や進学、就職、栄転など、春はスタートの季節。「お茶を一服どうぞ」という心の交流が、身体的・精神的・社会的に良好な状態すなわちウェルビーイングを広げてくれます。コミュニケーションの一助に、ぜひお茶をお役立てください。



[おすすめのギフト商品]

宇治銘茶ティーバッグ詰合せ MG-30T

(かぶせ茶 朝露ティーバッグ、煎茶 銀閣ティーバッグ 各2g×22袋缶入) / 税込 3,240円



福寿園オンラインショップからもご購入いただけます。▶



お茶をテーマにしたメタバース空間「metaCHA(メタチャ)京・山城ワールド」がオープン 幻想的な茶室や富士山の山頂でお茶会も!?

インターネット上の仮想空間“メタバース空間”(VR Chat*)にお茶ワールドを制作し一般公開しました。福寿園創業の地である「京都・山城」の歴史と自然を荘厳な趣で表現しています。CHA遊学パークに実在する茶室を再現した空間で抹茶を点てて飲んだり、庭園を散策したり、アバター姿で楽しむことができます。

ここにはインターネットを通じて、世界中のどこからでも訪ねることができます。マグマで沸かしたお湯で淹れる富士山の山頂での茶会など、現実にはありえない体験もバーチャル空間ならではの。出会った方々とおしゃべりしたり、探索したり、気軽に交流を楽しんでみてはいかがでしょうか。

メタバース空間で楽しむお茶を「metaCHA(メタチャ)」と名づけました。「メタチャする?」を合言葉に、皆さんもぜひワールドにお越しください。

*VR Chatはアバター姿となって、仮想世界でのインタラクティブな体験を楽しめるVRメタバースプラットフォームです。

詳細については、右記のmetaCHA(メタチャ)ウェブサイトをご覧ください。<https://metacha.fukujuen.com/>



富士山の山頂



茶室と東屋

※企業発のお茶をテーマとしたメタバース空間は日本初の取り組みです。(2024年2月時点 自社調べ)

香り高い抹茶など和趣満載の「MATCHA Afternoon Tea」開催中

福寿園の抹茶をふんだんに使用した「MATCHA Afternoon Tea」が、グランドプリンスホテル新高輪様で好評開催中です。

抹茶クリームに黒蜜ジュレを閉じ込めてホワイトチョコで包み、粉糖・抹茶のパウダーでスポンジをコーティングした「抹茶ムース(こけ玉風)」はパティシエのウイットに富む一品です。

ティースタンドの1段目には、大好評をいただいている弊社の宇治茶銘菓「宇治のみどり」がならべられ、ドリンクメニューには「深蒸し煎茶 緑風」、「かりがねほうじ茶 初かほる」が用意されています。

春萌える色あざやかなメニューと爽やかな新緑を思わせる抹茶の味わいで、心をほぐす上質なひとときをお楽しみくださいませ。



MATCHA Afternoon Teaのイメージ

- 場 所: Lounge Momiji(グランドプリンスホテル新高輪 1F)
- 料 金: 1名様(税込)6,300円 ※会員様特別価格(税込)5,800円
- 期 間: 2024年5月9日まで
- 時 間: 平 日 12:00～17:30 (3時間制)
土休日 13:00～17:30 (2時間制)
- お問合せ: レストラン予約 TEL: 03-3447-1139
(受付時間 10:00～18:00)

ご予約はこちらのページからできます。▶



簡単!おいしい!抹茶フラペチーノ風

春本番から初夏へ。気温が上がるにつれ、甘くて冷たい飲み物がおいしく感じられるようになります。今回は、お家で簡単にできる、カフェメニューのようにおしゃれな「抹茶フラペチーノ風」のアレンジレシピを紹介します。ぜひお試しください。

【材料】

市販のフローズンバニラアイス(牛乳を凍らせたものでもOK)
抹茶 冷水 お好みで生クリーム

【作り方】

- ① 抹茶を少量の冷水で練る。
 - ② ①をフローズンバニラアイスと混ぜて、冷やしたグラスに注げば完成!
- お好みで生クリームを絞り、練った残りの抹茶でデコレーションすれば、かわいく仕上がります。



[今回使用した商品]
抹茶 龍松
20g缶入(税込)2,160円
※お好みの抹茶でもお作りいただけます。



Instagram 福寿園大丸心齋橋店

お茶を使ったアレンジレシピの他、季節のお茶の楽しみ方などをアップしています。ぜひフォローをお願いします。

米国「Winter Fancy Food Show 2024」でお茶の魅力を発信

海外チームでは、京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会の事業として米国西海岸最大級の高級食品見本市「Winter Fancy Food Show 2024」に参画し、業務用の抹茶を中心に宇治茶のPR・拡販を行いました。ブースでは試飲や説明を通じて、多くの来場者に本物の抹茶のおいしさを知っていただきました。ラスベガスの中心街には抹茶やお茶を扱うカフェが少なく、抹茶を使ったお菓子の多くは海外産原料が使用されているという印象でした。弊社のお茶が受け入れられる可能性の高い都市だと感じました。



エントランス



会場内の様子



弊社ブース



Instagram 宇治の露製茶 海外チーム

海外向けの商品紹介や出展情報をアップしています。コラボレーションのダイレクトメッセージも歓迎です。Facebookもやっています。

福寿園の4月の出店催事情報

【NAKED桜まつり2024 世界遺産・二条城】(呈茶・スイーツ)

開催中~4月7日 元離宮二条城(京都府)

【臨時売店】(物販)

開催中~4月7日 醍醐寺(京都府)

【京都展】

4月10日~4月16日 遠鉄百貨店(静岡県)

4月24日~4月29日 伊勢丹浦和店(埼玉県)

【京都のれん市】

4月17日~4月23日 井上百貨店(長野県)

「2024年上期

京都展等催事

出展のご案内」はこちら▲

