

TAKE FREE

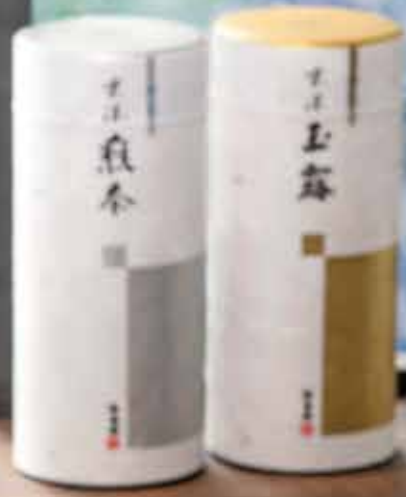
Fukujuso

Vol.

30

JUNE.2024 6

Fukujuen



ひんやり潤す夏のお茶
京涼 玉露・煎茶ティーパック

※写真はイメージです。

宇治工房限定商品 ティーバッグ「源氏物語 宇治十帖シリーズ」(全10種)を新発売

源氏物語「宇治十帖」にちなんだ全10種類のお茶「源氏物語 宇治十帖シリーズ」を新発売いたしました。京都・宇治の風情や、宇治を訪れた旅の楽しい思い出がお茶の香りとともによみがえるような、はんなりとしたティータイムを気軽にティーバッグで楽しむことができるお茶です。

リフレッシュ効果があるといわれているお茶の香りとともに、平安貴族の雅やかな世界観に浸ってみてはいかがでしょうか。

パッケージデザインは、宇治茶工房の喫茶体験スペース「体験茶亭二十帖」に装飾している弊社会長夫人の福井公子さんが描かれたイラストがモチーフとなっています。



当店を訪れた思い出の土産物としてはもちろん、プチギフトとして1個からのご購入や、ギフトボックスにお好きなお茶を詰め合わせて、贈り物にするのにも最適です。

「玉露」甘味、旨味のあるお茶 ※前列右茶摘み前に、茶園に覆いをかけて日光をさえぎることで、玉露特有の香気と旨味を引き出しています。



「かぶせ茶」旨味と渋味があるお茶

※前列右から2番目
茶摘み前に茶園に軽く覆いをするので、淡い旨味を引き出した後味のよいお茶です。

「煎茶」爽やかな渋味のあるお茶 ※前列右から3番目
さわやかな香味とやさしい後味をもつ、飲みやすい煎茶です。

「ゆず煎茶」甘酸っぱい香りのお茶 ※前列右から4番目
典雅な香りの和風ハーブゆず(国産)をブレンドした爽やかな味わいのお茶です。心も身体も穏やかにみだされるひとときのために。

「抹茶入り煎茶」抹茶が入ったお茶 ※後列右
煎茶のキリッとした渋味を、良質な抹茶のまろやかな旨味でつつみこんだやさしい味わいです。

「深蒸し煎茶」みどりが濃いお茶 ※後列右から2番目
茶葉の芯まで深く蒸しました。茶が細かく、濃厚な彩りが示すようにコクのある深い味わいが特徴です。

「かりがね」深い旨味があるお茶 ※後列右から3番目
緑茶を精選する際に取り出した茎(かりがね)を集めた茎茶です。渋味の少ないさっぱりとした味わいと清々しい香りが魅力です。

「ほうじ茶」香ばしいお茶 ※後列右から4番目
良質の煎茶を焙じた芳しさと後味の良さを楽しめるほうじ茶です。

「玄米茶」香ばしい香りのお茶 ※後列右から5番目
良質の緑茶を精選する際に取り出した茎茶(かりがね)と炒り米をブレンドしたお茶です。

「和紅茶」香りただようお茶 ※後列右から6番目
日本の品種・気候で栽培された和紅茶。渋味が控えめで、日本茶の風味を感じさせるようなまろやかな甘味、甘い香りが特徴的なお茶です。

■販売場所: 宇治茶工房、宇治茶亭、
宇治工房オンラインショップ▶



■価格: 各(税込)648円、玉露のみ(税込)702円

■容量: 各2gティーバッグ x5 袋箱入

手軽に、ひんやりおいしい「鹿児島新茶 強火仕立てティーパック」新発売

新茶を手軽に冷茶としても楽しむことができる「鹿児島新茶 強火仕立てティーパック」を新発売します。しっかりとした味わいの鹿児島新茶を加工の時点で、強めの火入れを行うことで、水出しでも充分に新茶の旨味と香りが楽しめるように仕上げています。ティーパックには多めの3gを詰めていることや、茶葉を細かくカットしたことも、おいしく抽出いただくためのポイントです。マイボトルでかんたんにつくることができ、持ち歩きにも最適です。ぜひこの季節だけの新茶の味わいを、ひんやりおいしくお召し上がりください。



■商品情報: 鹿児島新茶 強火仕立てティーパック

3gティーパックx16袋スタンドパック入(税込)1,296円

■販売場所: 福寿園店舗(一部、取扱のない店舗もあります。)、福寿園オンラインショップ▶



東大寺・聖武天皇祭2024「聖武天皇慶讃法要」にて、39年目となる抹茶奉納

世界遺産東大寺(奈良県奈良市)で開催された東大寺聖武天皇祭では、午前には聖武天皇をお祀りしている天皇殿で論議法要が行われ、午後からは僧侶・稚児などによる練り行列が行われました。行列が大仏殿に到着した後に行われる「聖武天皇慶讃法要」では、今回39回目となる抹茶奉納の栄に浴し、弊社社長、福井正興が大仏様の御前に抹茶「都の昔」を献上しました。聖武天皇祭とは、東大寺を創建された聖武天皇の忌日に因み、その遺徳をたたえる法要のことです。この法要にふさわしい銘を持つ抹茶として弊社が奉納いたしました「都の昔」は、濃厚な旨味と程よい渋味の調和を楽しむことができる抹茶として、多くのお客様にご好評いただいています。



抹茶を奉納する福井社長



◀抹茶「都の昔」は、福寿園オンラインショップからもご購入いただけます。

玉露「金雲」が、Japan Food Selectionでグランプリを受賞

あらゆる角度から食を学んだ、食の情報の専門家で構成される一般社団法人日本フードアナリスト協会主催の食品食材の審査・認定制度「Japan Food Selection」において、玉露「金雲」がグランプリを受賞しました。ゆたかな香り、濃厚な旨味、茶葉の美しさなど、伝統の技術で大切に育てた厳選の茶葉を、こだわりの製法でていねいに仕上げた玉露「金雲」が高い評価を得ました。

評価のポイントは以下の通りです。

- ・玉露ならではの旨味を深く感じさせ、まるやかで鼻に抜ける香りが心地よい
- ・旨味が濃く玉露の魅力を堪能でき、茶葉が色鮮やかな緑で美しく、甘い
- ・まさに高級で薫り高く、奥行きを感じさせる深い味わいがあり、癒しを誘う
- ・芳醇で舌にまとうアミノ酸のニュアンスが素晴らしく、冷めても甘味がある
- ・一口、口にただけで香りと旨味の余韻が持続し、豊かな気持ちにさせられる
- ・インバウンド需要にマーケティングやデザインを熟慮したことが伝わってくる
- ・英語表記、一目で伝わる淹れ方のデザインが海外の人でも分かりやすい

玉露「金雲」は、昨年1月にフランス唯一の日本茶コンクール「Japanese Tea Selection Paris」でも金賞を受賞しています。これを機会に、ぜひ福寿園最高峰の玉露をお楽しみください。



玉露「金雲」のイメージ



認定書



盾

■商品情報:玉露「金雲」45gケース入(税込)5,400円

■販売場所:福寿園店舗

(一部、取扱いのない店舗もあります。)

福寿園オンラインショップ▶





冷茶と和菓子「水無月」のイメージ

お茶の時間 | Tea Time of the Month

夏越の祓にあやかって、緑茶でデトックスはいかが

京都では厄除けのご利益があるとして、古くから6月30日に和菓子の「水無月(みなづき)」を食べる風習があり、6月に入ると京都のあちこちのお菓子屋さんに水無月が並びはじめます。由来は、6月1日に宮中で行われた「氷室の節会」と呼ばれる儀式です。皇族は、献上された氷室の氷を食して暑気払いをしましたが、貴重な氷が手に入らなかった庶民は、それを真似して水無月をつくりました。茶の湯の世界ではいまでも水無月を6月のお菓子として用いることが多く、お茶とも関わり合いが深いお菓子といえるでしょう。

1年の折り返しに当たる6月末、この節目に半年間の穢れを祓う「夏越の祓」は全国各地に残る神事です。

もし、休息しているのに毎日の疲れが取れない、やる気が出ない、身体がだるいと感じている人がいらっしやったら、それは蓄積された老廃物が原因かもしれません。「夏越の祓」にあやかり、身体にたまった老廃物を緑茶で排出してみませんか。気持ちもスッキリするはずですよ。

緑茶は日本人にとって馴染み深い飲み物です。緑茶に含まれるポリフェノールの一種カテキンは、肝臓の脂質の代謝、排出を促します。腸内ビフィズス菌(善玉菌)の増殖を助ける働きもあり、腸内を健康に保ち、便秘予防にもなります。一方、ビタミンやミネラルには抗酸化作用があり、新陳代謝を活発にし、有害な活性酸素を除去する働きがありま

す。またカフェインによる利尿作用や疲労回復効果にも期待ができることから、緑茶はデトックスに最適な飲み物といえるでしょう。

毎日の生活でデトックス効果を最大限に引き出すには、まずバランスのとれた食事を心がけることが大切です。併せて緑茶の飲用を習慣づけ、相乗効果を高めましょう。



いまだ大君を忘れることができない薫、そして瓜二つの姫との出会い

宿木(やどりぎ)は、主人公である薫が25歳の春から26歳の夏にかけてのお話です。薫は、いつまでも亡き大君を忘れることができず、妹である中の君に心を寄せられるようになります。しかし、中の君は勾宮の妻。情にほだされるものの、うとましくも思います。ある日、二条院に中の君を訪ねた薫は、宇治に大君の人形を造り勤行したいと語りました。中の君は薫の気持ちをそらそうとして、亡き大君に似た異母妹の浮舟(うきふね)がいることを薫に告げます。

翌年、薫は権大納言兼右大将に昇進し女二宮と結婚をしました。春雨のころ、宇治を訪ねた薫は偶然、長谷寺参詣の帰路に宇治の邸に立ち寄った浮舟一行と出会います。垣間見た浮舟が亡き大君に似ていることに息をのんだ薫は、弁の尼に仲立ちを願い出ました。



宇治川左岸を平等院から上流に向かうとたどり着く宿木の古蹟。
大君という心の宿木を失くした薫の、癒えることない傷みに想いを寄せて。

お茶の栄養を丸ごと摂取するには

緑茶に含まれる脂溶性ビタミンは、ビタミンA、E、Kの3種類。他の食品と比べても含有量の高い優れた食品といえます。期待できる有効成分は下記の通りです。

ビタミンAの一種レチノール

- ・色素形成による視覚の正常化
- ・粘膜の健康維持、抵抗力の強化

レチノイン酸

- ・成長促進作用 ・上皮細胞の角化防止
- ・がんの予防・抑制

ビタミンE

- ・抗酸化作用 ・免疫機能の維持
- ・動脈硬化の予防 ・白血球の機能維持

ビタミンK

- ・出血時の血液凝固 ・骨粗しょう症の予防
- ・動脈硬化の予防

水に溶け出さない成分のため、抹茶でいただくか、茶葉・茶殻を食材としてお召し上がりください。



[おすすめ商品]

宇治新茶「食べる新茶」50g袋入/税込1,620円



◀福寿園オンラインショップからご購入いただけます。



見て、摘んで、食べて 五感を使って楽しく新茶体験

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



京都府宇治市にある、こざくら幼稚園、宇治幼稚園の園児さんを宇治茶工房の茶園にお迎えし、日常なかなかできない新茶摘みを体験していただきました。地元の名産品、宇治茶に親しんでいただくための活動の一環です。

「上からひとつ、ふたつ、みっつと数えて、ぶちっと折ってね。」と一芯二葉の摘み方を指導すると、一生懸命に数えながら小さな手で新芽を摘んでくれました。茶摘みのあとは、用意していた新芽の天ぷらで一休み。「おいしくて止まらない。」「お茶も飲みたいくなる。」といった声が上がりました。おいしく楽しい宇治茶体験、今後も続けてまいります。



◀福寿園観光ポータルサイト

体験スポットは教育・研修の場としてもご利用いただけます。

福寿園の6月の出店催事情報

【京都展】

5月29日～6月4日 さくら野百貨店八戸店(青森県)

【冷茶の淹れ方体験】

6月14日・15日 大和香林坊店(石川県)

6月30日 大和富山店(富山県)

【夏のアイス&スイーツフェア】

6月26日～7月1日 大丸札幌店(北海道)

お茶のレシピ | Tea recipe introduction

アレンジレシピ「ほうじ茶梅酒」、「玉露梅酒」

梅が旬のいま。お茶を使ったいつもとちがう梅酒づくりはいかかでしょうか。「ほうじ茶梅酒」は、梅酒の甘い味わいの中に、香ばしいほうじ茶の風味が溶け込み、ほろ苦さが加わります。「玉露梅酒」は、玉露が持つ青々しい香りや旨味がお酒の甘味ととけあい、後味のやさしい梅酒に仕上がりますよ。

【材料】

- ・茶葉各種 8g(ほうじ茶…大さじ3 玉露…大さじ軽く2杯)
- ・お茶パック
- ・梅酒 300ml ※燻製などの香りづけされていないものがオススメ
- ・500mlぐらいの液体が入る蓋つきの容器(瓶、ポットなど)

【作り方】

- ①あらかじめ消毒しておいた容器の中に、お茶パックに詰めた茶葉を入れる。
- ②茶葉がひたるまで梅酒を注ぐ。
- ③蓋をして、冷暗所もしくは冷蔵庫で1日漬け込む。仕込みはこれだけ!
- ④翌日以降、梅酒に染み出したお茶の色を確認できれば完成。
※茶葉の量、梅酒の量、漬ける時間など、自分好みのカスタマイズもオススメです。



左から、ほうじ茶梅酒・玉露梅酒・通常の梅酒。

[今回使用した商品]

平安ほうじ茶 100g袋入(税込)1,620円

玉露 金閣 45g袋入(税込)1,620円

お茶パック 60枚入(税込)220円



Instagram 福寿園オンラインショップ

福寿園の公式Instagramアカウントです。
シズル感ある写真をたくさんアップして、お茶のおいしさを
お伝えしています。ぜひフォローをお願いします。

