

TAKE FREE

FukujuSo

Vol.

33

SEPTEMBER.2024 9

Fukujuen



茶葉の深い味わいと真心を、
お茶の一杯に込めてお届けします。

*写真はイメージです。

ベリーズ首相ご一家にご来館いただきました

この夏、ベリーズの首相がご家族とともに訪日されました。中央アメリカ北東部、北部にメキシコ、西南部にグアテマラと国境を接し、東部にカリブ海を臨むベリーズは英連邦王国に属する国家です。日本茶のテイastingを体験したいとご希望から宇治茶工房にご来館いただきました。

玉露の淹れ方体験や食事を楽しんでいただき、館内見学後は石臼で挽いた抹茶で濃茶を練り上げ、抹茶アフォガートとしてお召上がりいただきました。「竹かご膳の玉露を使った料理はどれもおいしく、玉露、抹茶ともに深い味わいでした。ベリーズでは、中国緑茶や台湾茶がよく飲まれています。日本ではこんなにもおいしい宇治茶が人々の生活に受け入れられていることに感動しました。」との感想をいただきました。



◀福寿園観光ポータルサイト

体験や飲食を通じて、日本茶・宇治茶の伝統文化をより身近に感じていただける店舗・施設を紹介しています。



右から3番目:ベリーズ首相のジョン・プリセーニョ氏
松井宇治市長もご挨拶にいらっしゃいました(左から3番目)



玉露の淹れ方体験



石臼挽き体験

リニューアルオープン | Remodeled shops

8/9fri |

京都駅 京小町店リニューアルオープン“本物の宇治茶”を発信してまいります

「京都駅 京小町店」が京都駅にある商業施設、京都ポルタ1階「京小町」のエリア内で場所を移しリニューアルオープンいたしました。

国内外の観光客様が行きかう京都駅の土産物売り場を舞台に、世界中の人々が求める本物の宇治茶・抹茶を季節に合わせてラインナップしていく予定です。また京都の物語につながる京都銘茶シリーズや源氏物語宇治十帖シリーズをはじめ、お土産に人気のティーバッグや抹茶菓子も充実させました。

これまでにまして商品が見やすく、手に取りやすくなった新しい店頭でお確かめください。ご来店をお待ちしています。



◀茶寮FUKUCHA京都駅店(京都駅中央口2階)では、10/15まで、観光客様に人気の商品ラインナップなどを取り揃え、販売しております。ぜひこちらにもお立ち寄りください。



珠玉シリーズのお茶の飲み比べを楽しむのもおすすめ

お茶の時間 | Tea Time of the Month

一日の疲れを癒す“秋の夜長”に、お茶を淹れて楽しむ贅沢なひと時を

“お茶”と聞くと、意識を目覚めさせたり、気持ちをリフレッシュさせてくれたりするイメージが強いかもしれませんがね。緑茶は、高温で淹れるとお茶の渋味・苦味成分であるカテキンやカフェインが多く抽出されます。一方、冷手で淹れるとカテキンとカフェインの抽出量は少なくなり、アミノ酸の一種であるテアニンという成分は温度に関係なく抽出されるため、テアニン特有の甘味・旨味をより感じることができます。

テアニンはカフェインの作用を穏やかにし、脳の興奮を抑え、神経を鎮静化させるヒーリング効果があります。最近では「睡眠市場」でこのテアニンが注目されています。

まだまだ暑い日が続きますが、秋の気配を少しずつ感じる頃。“秋の夜長”を趣味の時間として楽しむのも良いですが、秋風にあたりながらゆっくりと

お茶を嗜み、そのままぐっすりと質のいい睡眠に入れたら、心身ともに心地良く健康的だと思いませんか。

福寿園で、敬老の日のギフトとしてもおすすめしている珠玉シリーズ。福寿園の最高峰玉露「金雲」は、濃厚な旨味と馥郁たる香りが逸品で、“秋の夜長”を楽しむのにおすすめのお茶です。今年の4月には、ジャパンフードセレクション*にてグランプリを受賞しており、旨味について下記評価をいただいています。

- 玉露ならではの旨味を深く感じさせ、まろ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
- 一口、口にただけで香り旨味の余韻が持続し、豊かな気持ちにさせられる

せられる

・芳醇で舌にまとうアミノ酸のニュアンスが素晴らしい、冷めても甘みがある

一日の疲れを癒す“秋の夜長”に、じっくりゆったりお茶を淹れて楽しむ自分へのご褒美時間としてや、敬老の日におじいさん、あばあさんに、お茶を淹れてさしあげ、一緒にお茶を楽しむ時間を過ごしていただくのに、ぜひ珠玉シリーズのお茶をお使いくださいませ。

*ジャパンフードセレクションとは2万3千人のフードアナリスト(日本フードアナリスト協会が認定する食の専門家)による日本初の食品・食材の審査・認定制度のことです。



珠玉 銘茶詰合せイメージ

宇治川に身を投げた浮舟、儂げな蜻蛉に想いをたどる薫

思いやり深い薫と情熱一途の匂の宮との板挟みになって悩んだ浮舟は、入水の決意へと追い込まれていきました。浮舟が消息を絶ったことで宇治の山荘は大騒ぎに。

悲しんだ母、中将の君は世間体も慮って、その夜のうちに葬儀をとりおこないます。匂の宮は悲しみのあまり自室に籠もり、薫は浮舟を宇治に放置した後悔から、四十九日の法要を宇治山で盛大に営みました。

やがて夏になり、匂の宮は新しい恋を始め、薫は偶然に垣間見た女一宮や故式部卿宮の姫君に関心を抱くようになります。しかし宇治の姫君たちへの薫の恋慕は絶ちがたく、儂げに飛び交う蜻蛉を眺めては、ひとり追想するのです。



宇治茶工房から三室戸寺へと続く山間の路傍に遺された蜻蛉の古跡
宇治茶工房から、さわらびの道、かげろうの道を歩いて15分、車で4分の場所にあります。

ちゃきちゃきヘルスケア | Tea & Health

茶カテキン「認知機能低下の抑制作用について」

緑茶の持つ可能性は認知症や軽度認知障害の予防でも期待されています。認知症を発症する人の多くを占めているのがアルツハイマー型認知症です。発症メカニズムの一つとして、アミロイドβと呼ばれるタンパク質が脳に蓄積されることで脳細胞の機能が低下するとされています。

国立長寿医療研究センターによると、緑茶の摂取量が1日1杯未満のグループと比べ、1日2杯以上のグループは認知機能低下のリスクが約30%低下しました。緑茶に含まれる茶カテキンはアミロイドβの産生、蓄積を抑え、アルツハイマー型認知症の進行を抑制することも明らかになっています。

9月16日は敬老の日。いつまでも元気に過ごしてほしいとの想いを込めて、お茶をプレゼントしてはいかがでしょうか。



【おすすめ商品】

煎茶「明恵」60g缶入/税込 8,640円・45gケース入/税込 2,160円



◀福寿園公式オンラインショップからもご購入いただけます。

和紅茶を使ったトロピカルティー

まだまだ暑い日が続く毎日、冷たい和紅茶*のアレンジティーはいかがでしょう。福寿園の和紅茶は、香ばしく甘い香りが特徴的です。木々の緑にキラキラと映える陽の輝きを眺めながら、涼しいお部屋でお召し上がりください。ちょっとしたリゾート気分をお楽しみいただけるはずです。

【材料】

・和紅茶 ・オレンジジュースやマンゴージュースなどお好みのトロピカルジュース ・ガムシロップ ・氷

【作り方】

- ①グラスにトロピカルジュース50mlとガムシロップ1個を入れてよく混ぜる。
- ②グラスの縁ぎりぎりまでたっぷり氷を入れる。(溶けた時に、2層が混ざるのを防ぐため。)
- ③濃く淹れた和紅茶をゆっくり氷の上に注ぎ、氷を溶かしながら2層を作っていく。氷を目がけて注ぐのがポイント！

*和紅茶とは、日本で栽培されたお茶の葉を使い、日本で加工された国産紅茶のこと。渋味が控えめで、日本茶の風味を感じさせるような、まるやかな甘味があります。



[今回使用した商品]

和紅茶 50g袋入(税込)1,080円

茶殻の処理が簡単なティーバッグタイプ3g×10袋入(税込)918円、3g×5袋箱入(税込)594円もございます。



 Instagram 福寿園CHA遊学パーク

お茶に関する様々な体験・施設見学の情報を発信しています。ぜひフォローをお願いします。

福寿園京都本店×京都府立大学様 ケースメソッドキャリア演習に取り組みました



京都府立大学様が2024年度前期に実施された授業“ケースメソッドキャリア演習”に参画し、学生107名様を対象に約3カ月にわたり、当店の【商品・体験・企画】について様々なアイデアを提案していただくためのワークを行いました。

最終発表会では、“茶殻入りの和紙を使った《お茶のサスティナブルスニーカー》”、“《お茶の高級ドレッシング》”、“《地下一階・BARに変身計画》”など、学生様ならではのフレッシュで個性豊かなアイデアを多数ご提案いただきました。提案・アイデアについては、実現できるかどうか検証してまいります。



授業風景(スクリーン前右側:京都本店の荒木スタッフ 左側:吉永チーム長)

福寿園の9月の出店催事情報

【京都展】

9月4日～9月7日 JU米子タカシマヤ(鳥取県)
9月4日～9月9日 静岡伊勢丹(静岡県)

9月10日～9月16日 パルクアベニュー・カワトク(岩手県)
9月25日～9月30日 柏タカシマヤ(千葉県)

海外の学生さんたちに多数ご利用いただいています

6/14fri

京都大学大学院農学研究科様では短期交換留学エクスカッションの一環として留学生に日本文化の体験を提供されており、毎年当施設が選ばれています。

今回は、タイで最も長い歴史を誇る農業大学の名門、カセサート大学の学生21名様に抹茶の石臼挽き体験と館内見学をしていただきました。

「お茶の農作物としての興味はもちろん、日本でお茶・宇治茶が受け入れられている歴史や文化的背景を知ることができ、勉強になりました。」などの感想をいただきました。



挽いた抹茶は点ててお飲みいただきました



プロモーション室でお茶の加工について学ぶ様子



石臼体験の様子

5/28tue

韓国から修学旅行で京都を訪れた釜山国際高校様の学生86名に当施設をご利用いただきました。日本語・英語・中国語を勉強し会話することができる優秀な皆様で、日本文化への興味関心も高く、茶道マナー体験では、茶室での正座に苦戦しながらも、香り高い抹茶のおいしさに驚かれていました。

また日本語学習実践の場として、スタッフへの質問や買い物のやりとりも日本語で交わしながら、日本文化を体験・勉強し楽しく過ごされました。

近年、国際化プログラムに力を入れている海外の学校様が増えており、当施設でも日本文化体験コンテンツの充実化に向けた取り組みを進めています。



茶道マナー体験の様子



◀福寿園観光ポータルサイト

体験・観光施設は、教育や研修の場としてもご利用いただけます。

宇治工房 | Uji Kobo

7/4thu・7/5fri |

京都府教育委員会様主催「未来の担い手教育プログラム」に協力

昨年に引き続き、課題解決型学習「未来の担い手教育プログラム」*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います。

7月初旬には、施設見学とスタッフへのインタビューのため、宇治茶工房、宇治茶亭にご来館いただきました。

今後は、当施設のより有効な活用方法について、中学生ならではの柔軟な発想を活かした企画を提案いただく予定です。

*企業・大学と連携して、子どもたち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



森口チーム長にインタビューする生徒さんたち

