

ご自由にお持ち帰りください

# FukujuSo

JANUARY 2025 1

Vol. 37



新年を濃茶でスタートしませんか

- ・濃茶で脂肪吸収抑制と代謝アップ
- ・レシピ「濃茶のアフォガート」
- ・世界へ羽ばたく宇治茶街道

他



Fukujuen

※写真はイメージです。

今月のおすすめ ■ Recommended products

## まるやかな甘さの「濃茶トリュフ」

今年のバレンタインに、「宇治抹茶ボンボン 濃茶トリュフ」はいかがでしょう。風味豊かな宇治抹茶トリュフに、石臼で挽いた宇治抹茶をまぶしたチョコレートです。ホワイトチョコレートのまるやかな甘さに宇治抹茶のほどよい苦味がアクセントになっています。福寿園ならではのにお茶にこだわった濃厚な抹茶トリュフです。

### 濃茶トリュフ×かぶせ茶朝露 ティーバッグ

濃茶トリュフのお供には、かぶせ茶朝露がぴったり。抹茶の程よい苦味がきいたチョコレートの味わいを、まるやかな旨味のかぶせ茶が引き立ててくれます。



宇治抹茶ボンボン 濃茶トリュフ 4個入(税込)2,268円  
宇治抹茶ボンボン アソート 8個入(濃茶トリュフ・抹茶みつ 各4個)  
(税込)4,860円

かぶせ茶朝露 ティーバッグ 2g×10袋入(税込)594円



◀「濃茶トリュフ」は、福寿園オンラインショップからご購入いただけます(1月中旬発売予定)。

お茶のレシピ ■ Tea recipe introduction

## 濃茶のアフォガート

季節を問わず、1年を通して楽しめるようになったアイスクリーム。ある調査では、冬はなめらかで濃厚なアイスクリームが人気だそうです。暖かい部屋で濃厚な濃茶アイスを作って、ちょっと贅沢な時間を過ごしてみたいはいかがでしょう？

### 【材料】

- ・抹茶 4g
- ・お湯 20ml~25ml
- ・バニラアイス お好みで

### 【作り方】

- ①抹茶碗に抹茶と少量のお湯を入れ、なめらかな艶が出るまで茶筌で練ります。
- ②お好みのなめらかさになったら、バニラアイスにたっぷりかけて、濃茶のアフォガートのできあがり。





お茶の時間 ■ Tea Time of the Month

## 新年を濃茶でスタートしませんか

あけましておめでとうございます。新しい年を、抹茶でお祝いしましょう。ところで、抹茶には2種類あることをご存知でしょうか？

ひとつは「薄茶(うすちゃ)」。よく飲まれており、一般的に抹茶というところを指します。もうひとつが「濃茶(こいちゃ)」です。

茶道で抹茶を回し飲みする光景をご覧になったことはありませんか。同座した方々の心を結ぶことが目的で、濃茶はそこで振る舞われます。その名が示すとおり、濃茶は薄茶の2倍の量の抹茶を使用します。また、薄茶のように茶筌でシャカシャカ泡立てるのではなく、少量のお湯で練ることが特徴です。そのため、薄茶のようにさらりとはしておらず、飲み口もとろりとしています。その濃厚

さから「お濃(おこい)」とも呼ばれています。

濃茶には、美味しくて高級な抹茶がふんだんに使用されます。一般的な抹茶と比べ、苦味や渋味より旨味を強く感じることができます。濃茶用にグレードの高い抹茶を購入する際は、まず商品名をチェックしてみてください。流派によって違いはありますが、薄茶用には「白」、濃茶用には「昔」と表記されていることが多いです。参考にしてくださいね。

濃茶は芳醇で濃厚な味わいを感じられる贅沢な抹茶です。新年のスタートにぜひ味わってみてはいかがでしょうか。

### 濃茶の練り方

#### 1.器を温めます

茶碗に湯を入れて温めます。湯を捨

て水気を拭き取ったら、ふるった抹茶を4g入れます。

※抹茶はダマがないよう茶こしでふるって用意しておきましょう。

#### 2.丁寧に練ります

熱湯20mlを茶碗に静かに注ぎ入れます。

茶筌で抹茶とお湯をまんべんなくなじませます。底から左右交互にしっかりと練っていきます。

#### 3.濃さを調節します

抹茶の濃さの調整にさらに熱湯15～20mlを加え、練り上げます。緑鮮やかな艶のあるとろりとした抹茶になったら完成です。

[おすすめの抹茶]

御抹茶 濃茶瑞緑

20g缶入(税込)4,320円

## 世界へ羽ばたく宇治茶街道

福寿園本社の東に遺跡をとどめる高麗寺は、平城京遷都の1世紀前、法隆寺と同時期に開山しました。この界限はまさに「仏教伝来の聖地」であり、「日本茶800年の歴史」の舞台として、「王朝の都 京都・奈良」を結ぶ街道の地にあります。

これらの文化遺産を宇治茶とともに体感していただくための取り組みのひとつ、それが「福寿園宇治茶街道を行く」です。昨秋に竣工した「山城茶問屋の文化を伝える一山城館」をはじめ、街道沿いに設けた4つの文化観光施設が世界中の皆様をお迎えます。

本年は、文化観光施設のそれぞれに託した宇治茶文化とともに街道の魅力をご紹介します。どうぞお楽しみに。

こまでら



高麗寺跡



### 山城館 ■ Yamashiro Kan

11/26tue ■

## お茶のテーマパーク「福寿園 山城館」の竣工式

福寿園創業の地 京都・山城は平安京や平城京よりも古い高麗寺跡や由緒正しい寺院がいくつも佇む場所です。宇治茶の産地でもあり、幕末の神戸港開港の頃には、重要な輸出品として日本近代化の一端を担いました。この地の茶の歴史を伝える施設として、本社・工場の南側に「茶問屋ストリート」、北側に「伊右衛門ティーガーデン」を整備し、「福寿園 山城館」として2024年11月26日に竣工しました。山城茶問屋の仕事や製茶機械の変遷などが分かる展示や体験、お茶の木が植えられた広場なども楽しめる文化観光施設として今春オープンの予定です。ぜひご期待ください。



京都府西脇知事(写真中央)、福井社長(写真中央左)、福井会長(写真中央右)



◀山城館ホームページ



伊右衛門ティーガーデン



茶問屋ストリート

## 宇治にFUKUCHA3号店がオープンしました

日本茶のおいしさを知っていただき、次世代に、世界に伝えたい。「FUKUCHA(フクチャ)」は、そんな想いを込めて、伝統ある宇治茶の気軽な体験と新しい可能性をご提案するブランドです。

2024年11月29日、京都駅店、四条店に続く3号店として、「宇治店」が新たにオープンしました。茶の香りたどよう平等院表参道にございます。

FUKUCHAブランドの宇治茶や、人気商品の宇治茶ティナンシェ・福ぼうる等のお茶を使った菓子を販売しております。25年1月には2階にて、喫茶をスタートする予定です。宇治観光の際はぜひお立ち寄りください。



■ 茶寮FUKUCHA 宇治店  
京都府宇治市宇治蓮華35



宇治茶ティナンシェ  
宇治茶の香りを引き立てる、まるい形状が特徴の宇治茶のフィンナンシェです。

「宇治抹茶」 5個入り(税込)1,350円

「ほうじ茶」 5個入り(税込)1,350円



## ちゃぎちゃぎヘルスケア ■ Tea & Health

### 濃茶で脂肪吸収抑制と代謝アップ

お茶には、脂肪吸収を抑え、代謝を促進する効果があります。お茶に含まれるカテキンには、脂肪分解酵素(リパーゼ)の働きを阻害することで、腸内での脂肪の吸収を抑制する効果があり、食事から摂取した脂肪が体内に蓄積されるのを防ぎます。

カフェインも含まれており、体内に取り込まれると、交感神経系が刺激され、アドレナリンの分泌が増加します。これにより、脂肪細胞から脂肪酸が放出され、エネルギーとして消費されやすくなります。さらに、体温を上昇させる作用により基礎代謝を上げエネルギー消費を増加させる効果があります。

お茶を常飲することで、脂肪の蓄積を防ぎつつ、効率的にエネルギーを消費することができ、健康維持に役立つとされています。また、濃茶は抹茶の量を多く使う飲



み方なのでカフェインやカテキンをより多く摂取できます。健康的に過ごすための生活習慣に取り入れてははいかがでしょうか？

## 六波羅蜜寺様へ「かりがね銘茶 福柱」を奉納しました

空也上人が開創した六波羅蜜寺様の正月吉例行事「皇服茶授与」にご使用いただくお茶「かりがね銘茶 福柱」を奉納し、弊社商品の「大福茶」をご祈祷いただきました。12年に一度の御本尊「国宝十一面観世音菩薩立像」が御開帳され、多くの参拝者が訪れているなか、無事に執り行うことができました。式後は「お茶漬け供養」が開催され、「深蒸し煎茶 緑風」を使ったお茶漬けで参拝者をおもてなしました。

また同日に開催された、お笑いタレントにしてお寺・仏像研究家、みほとけ様のトークショーに、六波羅蜜寺山主の川崎純性様と弊社の福井社長がゲストで登壇。空也上人とお茶にまつわるお話で会場の皆様と楽しい時間を共有いたしました。

※「大福茶」については、Fukujuso2024年12月号の「お茶の時間」をご覧ください



左から六波羅蜜寺山主 川崎様、  
弊社福井社長、みほとけ様



◀「かりがね銘茶 福柱40g袋入」は  
福寿園オンラインショップからも購入いただけます。

## 催事・イベント ■ Events Report

11/15fri ■

## THE GATE HOTEL 京都高瀬川 by HULIC様で抹茶イベントを開催いたしました

京都市の旧立誠小学校の校舎をリノベーションしたTHE GATE HOTEL 京都高瀬川 by HULIC様で、ご宿泊者様限定の「秋のお抹茶体験」を開催しました。

会場である「Retreat Room」は、「日常から離れ、自らを見つめ直すことで新しい自分を発見する＝リトリートする場」として立誠小学校時代の「自彊室(じきょうしつ)」を使用しています。

参加者の多くが訪日観光客のお客様で、茶道や日本文化に興味津々な様子でした。抹茶体験中は抹茶に関する様々な質問が飛び交い、作法や所作などを熱心に学ばれていました。



弊社では、ホテルや催し会場への出張サービスを承っています。お茶の提案からインストラクション、抹茶の点て出しなど、おもてなしの一助にぜひご利用ください。

【お問い合わせ窓口】  
ホールセールチーム 卸担当 TEL:050-3152-2951

### 福寿園の1月の出店催事情報

#### 【お初釜 抹茶体験】

1月4日 無印良品グランフロント大阪(大阪府)

#### 【京都展】

1月7日～1月13日 伊勢丹浦和店(埼玉県)

1月9日～1月16日 うすい百貨店(福島県)

#### 【バレンタイン催事】

1月22日～2月14日 神戸阪急(兵庫県)

1月24日～2月16日 大和香林坊店(石川県)

1月25日～2月16日 大和富山店(富山県)

#### 【第28回 京都ミュージアムロード】

1月23日～3月4日 福寿園京都本店 5階「京の茶具」(京都府)

