

Fukujuso

JUNE 2025 6

Vol. 42

ご自由にお持ち帰りください

冷たい水でゆっくり淹れて――
冷茶れもん緑茶

「父の日」に焼酎のお茶割りはいかが？

・お茶でお口のヘルスケア

・宇治茶のアフタヌーンティー 他





お茶の時間 ■ Tea Time of the Month

父の日に贈る、お茶で楽しむヘルシーな晩酌スタイル

6月15日は父の日です。晩酌のひとつを楽しみにしているお父さんも多いのではないのでしょうか？そんなお父さんに、今年は「お茶割り」をおすすめしてみませんか。

「お茶割り」とは、焼酎をお茶で割って楽しむスタイルのこと。水や炭酸水の代わりに、緑茶やウーロン茶などを使うことで、さっぱりとした飲み口が生まれ、食事にもよく合います。飲みやすさも魅力で、晩酌の新定番としてもぴったりです。

今回は、お茶割りにおすすめのお茶とその作り方をご紹介します。

お茶割りにおすすめのお茶

抹茶入り煎茶 緑扇(りよくせん)

京都・山城で精選した煎茶に、良質な抹茶を贅沢にブレンド。きりっとした煎茶の渋味と、まろやかな抹茶の

旨味が焼酎と絶妙に調和します。

抹茶の鮮やかな緑色が映える、美しいお茶割りをお楽しみください。

平安玄米茶

丁寧に仕上げた香味豊かな煎茶に、香ばしい炒り米をブレンドした玄米茶。炒り米の香ばしさと焼酎のやさしい風味が重なり、ほっと落ち着く味わいです。

食事にも晩酌にも寄り添う、万能タイプのお茶としておすすめです。

お茶割りの作り方(1杯分)

- ・濃いめに淹れて冷ました緑茶：焼酎の約2倍量
- ・焼酎(香りを楽しみたい方には甲類焼酎がおすすめ)
- ・氷(お好みで)

【作り方】

1. グラスに氷を入れて、グラス全体を

しっかり冷やします。

2. 焼酎を注ぎます。

3. お茶を注ぎ、マドラーなどで軽く混ぜれば完成です。

ヘルシーで香りも楽しめる、お父さん想いの晩酌

お茶割りは、ビールや発泡酒に比べてカロリーや糖質が低く、ダイエット中の方にもおすすめです。お茶の自然な香りと、焼酎のまろやかな味わいが織りなす一杯を、お父さんへの感謝とともに贈ってみてはいかがでしょうか。無理なく楽しめる晩酌のひとつが、きっと心も体も和ませてくれます。

[食後のお茶にもぴったり]

抹茶入り煎茶 緑扇 45g袋入 648円

ティーバッグ2g×10袋入 540円

平安玄米茶 200g袋入 1,080円

冷茶れもん緑茶

蒸し暑さが本格化するこの季節に、さっぱりと冷たい「冷茶れもん緑茶」で心と体をリフレッシュしませんか？

毎年ご好評いただいている冷茶れもん緑茶が今年も登場しました。渋味が少なくまるやかな味わいの「かぶせ茶」に、国産レモンの果皮をブレンドした爽やかな一杯です。

レモンにはビタミンCをはじめとした抗酸化成分が豊富に含まれており、夏バテや夏風邪の予防にもぴったり。冷たい水でゆっくりと抽出することで、かぶせ茶の旨味とレモンの爽快な香りが引き立ちます。ぜひ、暑い夏にぴったりの一杯をお楽しみください。

京都観光や祇園祭のお供に
冷たい「れもん緑茶」でひと休み

京都駅八条口の「京町家茶屋 抹茶亭」、嵐山の「嵐山茶屋」では、マイボトルをご持参のお客様に「冷茶れもん緑茶」の給茶サービスを実施予定です。観光や祇園祭の散策途中に、ぜひご利用ください。

(給茶サービス期間)2025年7月1日(火)～7月31日(木)



※写真はイメージです

冷茶れもん緑茶ティーバッグ

・3g×10袋入 (税込)918円

・5g×15袋入 (税込)1,728円



◀冷茶れもん緑茶は福寿園オンラインショップからも購入できます。

れもん緑茶ソーダ

暑い季節にぴったりの、爽やかで清涼感のある一杯です。「れもん緑茶ソーダ」は、すっきりとした緑茶の風味にレモンの爽やかな酸味、そして炭酸の心地よい刺激が絶妙に合わさったリフレッシュドリンク。気分転換をしたいときや、お風呂上がりの一杯としてもおすすめです。

【材料】 ※分量はすべて好みで調整できます。

- ・冷やしたれもん緑茶
(水出し、またはお湯で濃いめにいれて冷ましたもの)
- ・炭酸水(軟水タイプがおすすめ) ・ガムシロップ
- ・スライスレモン、ミントの葉(お好みで)

【作り方】

- ①グラスに氷を半分ほど入れます。
- ②ガムシロップを加えます。
- ③濃いめに抽出したれもん緑茶をグラスの1/3ほど注ぎ、軽く混ぜます。
- ④炭酸が抜けないうち、氷に伝わってそっと炭酸水を注ぎます。
- ⑤レモンやミントを添えれば、できあがりです。



福寿園×大阪マリオット都ホテル ■ Collaboration

シェフこだわりの「宇治茶アフタヌーンティー」開催中

福寿園のこだわりの宇治茶を使用したアフタヌーンティーが、大阪マリオット都ホテルにて販売中です。シェフたちが、福寿園 京都本店「京の茶蔵」にて、お茶の種類や淹れ方などを学び、様々な茶葉を五感で感じ、完成させたメニューです。抹茶、玉露、煎茶、ほうじ茶、玄米茶、碾茶とそれぞれの味わいや豊かな香りを引き出したアフタヌーンティーをお楽しみください。

ドリンクメニューは3種類のお茶をご用意。「和紅茶」と「かりがね玄米茶」、そして残りの1種類は、期間ごとに異なるお茶をご用意します。新緑の季節とともに爽やかなティータイムをお過ごしください。



◀ご予約はこちらから



場所: LOUNGE PLUS (大阪マリオット都ホテル19F)

料金: 1名様(税込・サ料込) 7,000円

期間: 2025年6月30日(月) まで

時間: 11:30~17:00(2時間制)

福寿園×品川プリンスホテル ■ Collaboration

フレッシュな新茶を愉しむ和のアフタヌーンティーが開催中

FUNな体験をお届けする品川プリンスホテルでは、新茶を“飲み・食べ・感じる”和のアフタヌーンティー『新茶びより』を開催中です。

福寿園の新茶「八十八 金」とともに、宇治抹茶を使用したぜんざいやもなかなどの甘味、福寿園の銘菓「宇治のみどり」もお楽しみいただけます。

また、てん茶塩で味わうお茶の葉の天婦羅や、和牛サーロインの炙りなど、日本茶の豊かな香りと味わいを贅沢にご堪能いただけます。

ホテル38Fから望む景色とともに、新緑の季節にふさわしい、日本ならではのティータイムをお楽しみください。



◀ご予約はこちらから



場所: 味街道 五十三次 (品川プリンスホテル メインタワー38F)

料金: 1名様(税込・サ料13%別) 6,500円

期間: 2025年6月30日(月) まで

時間: 平日 11:30~15:30(2時間制) / 土日 11:30~17:00 (2時間制)

夜のアフタヌーンティー 17:00~20:30(2時間制)

福寿園×グランドプリンスホテル新高輪 ■ Collaboration

抹茶と柑橘が織りなす、初夏限定アフタヌーンティー開催中

福寿園の香り豊かな抹茶と、心地よい爽やかな酸味の柑橘類が出会い、初夏にぴったりのアフタヌーンティーメニューが生まれました。

自然豊かな景色を望むラウンジでお楽しみいただけるのは、「深蒸し煎茶 緑風」を使用した清涼感あるゼリーにオレンジソースを合わせたソーダから始まり、金柑をあしらった抹茶ロールケーキ、柑橘ジュレを忍ばせた抹茶ムースなど、季節の緑に映えるスイーツの数々。さらに、抹茶風味のメロンパンにキャロットラペとクリームチーズをサンドした新感覚のセイボリーもご用意しています。

福寿園の煎茶やほうじ茶とともに、五感で楽しむ“初夏の抹茶アフタヌーンティー”を、ぜひこの機会にご堪能ください。



◀ご予約はこちらから



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・サ料13%別) 6,300円

期間: 2025年7月10日(木) まで

時間: 平日 12:00~18:30 (3時間制)

土休日 13:00~18:30 (2時間制)

朝日茶園の面影を今に伝える、興聖寺の静寂

宇治川のほとり、琴坂の名で知られる美しい坂道を上ると、その先にあるのが江戸時代初期に再興された曹洞宗の名刹・興聖寺(こうしょうじ)です。この地はかつて、宇治七名園の一つに数えられる「朝日茶園」が広がっていた場所。江戸時代には幕府への献上茶の産地として知られ、宇治茶の名声を高めました。

福寿園宇治茶工房が育てるお茶「あさひ」は、その茶園にちなんで命名されたもので、香り高くやわらかな味わいが特徴です。春から初夏にかけ、工房ではこの品種の茶摘みを体験でき、かつての茶園の風景を思い浮かべながら、手摘みをお楽しみいただけます。

歴史と自然が調和したこの地で、宇治茶の奥深さをぜひ体感してみてください。



福寿園宇治茶工房から徒歩約3分、琴坂を上ると見えてくる興聖寺の山門

■「あさひ」の茶摘み体験(4月下旬～5月上旬、7月中旬頃)

福寿園宇治茶工房:京阪宇治駅から徒歩7分、JR宇治駅から徒歩15分
茶摘み体験のお申し込みはお電話で050-3152-2930

新商品 ■ New Products

日々のお茶の時間を、もっと豊かで心地よいものに。
福寿園から、オリジナルのティーウェアが新登場しました。

こだわりの詰まったデザインは、日常の一杯を丁寧に淹れたいような仕上がり。どなたにも使いやすく、お茶の魅力をより深く楽しんでいただけるアイテムです。ぜひ、あなたのティータイムに取り入れてみてください。

一部の福寿園店舗やオンラインショップにて購入いただけます。

思いやり急須 (税込) 11,000円

—すべての茶葉と、すべての人に寄り添う急須

福寿園のお茶を初めて手に取る方にも、長年ご愛用いただいている方にも。

「思いやり急須」は、親から子へ、子から孫へと受け継がれていくような、「色々なシーンに寄り添える急須」を目指して生まれました。どのようにも持てて、どの茶葉でも丁寧に淹れられることを大切に設計されたこの急須には、「相手を思いやる」気持ちが込められています。お茶を淹れる時間が心をととのえ、飲むひとときを豊かにする——そんなお茶のひとときを、ぜひこの急須で体験してみてください。



紡ぐお茶布巾 (税込) 1,320円

—お茶の里・上粕の風土と技術が息づく一枚
京都山城・上粕では、昔は美味しいお茶を育てるために茶畑に布製の寒冷紗(かんれいしゃ)をかけました。その伝統と知恵を受け継ぎ、茶葉エキスを先染めした「紡ぐお茶布巾」が誕生しました。色落ちしにくく、ふんわりと柔らかな肌ざわり。太めの糸に仕上げて織り、織布を八枚に重ねているため、丈夫でしっかり。日常のさまざまな場面で活躍し、暮らしに寄り添う布巾です。



TEAM EXPOパビリオンにて【「一服のお茶」がもたらす幸せな時間】の研究成果を発表しました

現在開催中の大阪・関西万博にて、「TEAM EXPOパビリオンステージ発表」が行われ、弊社も登壇いたしました。

「TEAM EXPO 2025」とは、大阪・関西万博のテーマ「いのち輝く未来社会のデザイン」の実現、そしてSDGsの達成に向け、多様な参加者が主体的に関わりながら理想の未来社会を共に創り上げていく取り組みです。

今回のステージでは、弊社と関西大学が3期にわたって共同研究を行ってきたテーマ【「一服のお茶」がもたらす幸せな時間】について、その研究成果を発表しました。

当日は立ち見が出るほど多くの来場者にお集まりいただき、お茶が持つ「人と人をつなぐ力」について広くご紹介することができました。

今後もこの研究の成果を活かしながら、お茶を通じて心と心が通い合う豊かな時間を提供できるよう、誠実なお茶づくりに努めてまいります。



◀福寿園×大阪・関西万博の情報は
Fukujuso4月号をご覧ください



ブース展示



左から弊社齊藤さん、関西大学 木戸教授、馬越さん



ちゃきちゃきヘルスケア ■ Tea & Health

お茶で始める、かんたんお口ケア

お茶には、口腔の健康維持に役立つさまざまな成分が含まれており、虫歯や歯周病、口臭の予防効果が期待できます。たとえば、緑茶に含まれるカテキンには抗菌作用があり、虫歯の原因となるミュータンス菌の増殖を抑え、歯垢の形成を防いでくれます。さらに、緑茶に含まれるフッ素は歯のエナメル質を強化します。

歯周病に関してもカテキンの抗菌作用・抗炎症作用が歯周ポケット内の細菌の増殖や歯周病による炎症を抑えてくれます。

また、カテキンが口内の細菌の繁殖を抑えることで、悪臭の原因となる物質の生成を防いでくれます。

このように、お茶には虫歯や歯周病、口臭の予防に多方面から働きかけてくれる成分が含まれています。歯磨きによる毎日の口腔ケアに加え、お茶も上手に活用してみてください。



福寿園の6月の出店・催事・イベント情報

【あつまれ茶間屋フェス】6月7日 福寿園山城館(京都府)

【アイス&スイーツフェア】6月25日～6月30日 大丸札幌店(北海道)

【大阪・関西万博】開催中～6月16日「おこしやす 京の小路」(夢洲会場内 空の広場D-106)

【けいはんな万博 metaCHA メタバース茶会】開催中～6月22日の土日・6月13日
けいはんなプラザアトリウム(京都府)

2025年6月号 Vol.42
令和7年6月1日発行

株式会社 **福寿園**

〒619-0295 京都府木津川市山城町上柏東作り道11
URL : www.fukujuen.com

※Fukujusoとは、福寿園グループのPR情報を掲載した広報誌です。本リーフレット掲載の記事、写真等の無断掲載、複製、転載を禁じます。写真はイメージです。



公式サイト