

Fukujuso

NOVEMBER 2025 11

Vol. 47

ご自由にお持ち帰りください

碾茶てんちゃ香る――

新たな味わいが新登場

・「四君子シリーズ」新商品

・緑茶で心を整える

・レシピ「茶殻味噌おにぎり」



Fukujuen



お茶の時間 ■ Tea Time of the Month

てんちゃ 碾茶香る——「四君子」シリーズから新たな味わいが登場

古代中国では、お茶は仙人の世界へ通じる神秘的飲み物とされていました。仏教でいう「醍醐水」「甘露水」に通じる、長寿の象徴をイメージして生まれたのが「四君子」シリーズです。この秋、このシリーズに新たな4種の銘茶が加わりました。

新商品は「一黙」「閑花」「阿伝」「無上」の4銘です。最大の特徴は、茶葉の中に「碾茶^{てんちゃ}」が含まれていること。写真をご覧ください。細長い茶葉に混ざる四角い葉片——これこそが碾茶です。茶園を覆って日光を遮る「覆下栽培」により新芽を育て、摘み取った茶葉は揉まずに「碾茶炉」で乾燥。その後、茎や葉脈を取り除き再乾燥します。こうして仕上げられた碾茶を石臼で挽くと、皆さまご存じの抹茶が生まれます。

手間を惜しまぬ製法から生まれる碾茶を贅沢に使った「四君子」新商品は、香り高く個性豊かな味わい。ご自宅用としてはもちろん、大切な方への贈り物にもおすすめです。

碾茶入り玉露「一黙^(いちもく)」

厳選した玉露に上質な碾茶を合わせ、まるやかな旨味と香ばしさが絶妙に調和。濃厚で気品漂う味わいです。
80g筒入(税込)9,720円



碾茶入り煎茶「閑花^(かんか)」

煎茶のすっきりとした渋味に、碾茶のやわらかな甘味が重なります。口中に広がる爽やかな余韻をお楽しみください。
80g筒入(税込)6,480円



碾茶入りかりがね「阿伝^(あうん)」

とろみのある旨味のかりがねに碾茶の香ばしさが寄り添い、互いの風味を引き立て合います。熱湯で淹れてもまるやかで、食事にもよく合います。
80g筒入(税込)6,480円



碾茶・玉露・かぶせ茶のブレンド 「無上^(むじょう)」

三種の茶葉が織りなす複雑で調和のとれた一杯。色鮮やかで、すっきりとした後味が魅力です。
80g筒入(税込)8,640円



四君子「一黙」「閑花」「阿伝」「無上」は11月中旬より発売予定です。



◀福寿園オンラインショップからご購入いただけます。

抹茶 ■ Matcha

伝統の技が磨く一服の美 石臼挽きがかなえる極上の抹茶

今や世界中で親しまれている「抹茶」。

細かく挽いた茶葉をそのまま味わうにもかかわらず、ふんわりとした泡立ちとなめらかな舌触りを楽しめることが特徴です。秘密は、原料となる碾茶^{てんちゃ}を石臼で丁寧に挽く工程にあります。粒子の大きさはわずか1～10マイクロメートル(0.001mm以下)という驚くほどの細かさ。この微細な粒子が、抹茶特有のまろやかさと深い旨味を生み出します。

石臼挽きの抹茶は、1時間にわずか数十グラムしか作ることができません。挽く際に生じるわずかな熱が茶葉の香りを引き出し、口に含んだ瞬間にふわりと立ちのぼる芳香とともに、格別の味わいを届けてくれます。



碾茶を細かく砕く「目立て」(刻み目)こまめなメンテナンスが必要です。

茶寮FUKUCHA ■ Saryo FUKUCHA

茶寮FUKUCHAから、三つの新しい抹茶スタイル

「茶寮FUKUCHA」に新たに3種類のオリジナル抹茶、Shin・Gyou・Souが登場しました。日本の伝統文化の教えを抹茶に重ね、味わうシーンや気分に合わせて三つのスタイルに仕立てました。格調ある味わいを楽しみたいとき、ほどよくやさらかなひとときを過ごしたいとき、あるいは気軽に日常の一服を楽しみたいとき…。

お好みのスタイルを選びながら、自分らしいお茶時間をお楽しみください。

■Shin(写真中央)

特別な時間のための、特別な抹茶

30g缶入(税込)7,560円

60g缶入(税込)14,040円

■Gyou(写真右)

ミルクと合わせて抹茶ラテにも

30g缶入(税込)4,320円 60g缶入(税込)7,560円

■Sou(写真左)

抹茶を使ったスイーツ作りに

30g缶入(税込)3,510円 60g缶入(税込)5,940円



写真は30g缶入です



◀茶寮FUKUCHA公式サイト

茶寮FUKUCHA抹茶フェア開催中

伝統の宇治茶を、もっと身近に、もっと自由に。
「茶寮FUKUCHA」では、ただいま抹茶フェアを開催しています。(2025年12月31日まで)

新商品のオリジナル抹茶「Shin」「Gyou」「Sou」に加え、人気の「深蒸しショコラ」が抹茶量約2倍の「深蒸しショコラ 濃茶」として登場。さらに、ご自身でお点前を楽しみながら味わう「お点前 深蒸しショコラ濃茶セット」も期間限定でお楽しみいただけます。

京都駅前店、宇治店では、期間中、店内に特別設置された石臼を使い、お客様ご自身で抹茶を挽く石臼体験ができます。

■京都駅前店: 期間中の土日祝 13:00～16:00

■宇治店: 期間中毎日 13:00～16:00

※四条店では実施しておりません。挽いた抹茶は飲んだりお持ち帰りはできません。

さらに、西陣織の巾着に抹茶碗と茶筌を納めた新商品「旅碗(たびわん)」もお目見えです。京都の思い出や贈り物にいかがでしょうか。

お店でも、ご自宅でも、FUKUCHAの抹茶の香りに癒やされるひとときをお過ごしください。



◀茶寮FUKUCHA「抹茶フェア」の詳細はこちら



お点前 深蒸しショコラ濃茶セット



旅碗

緑茶で心を整える

温度が変える緑茶の安らぎ

緑茶には、カテキン類やカフェイン、テアニンなど、さまざまな成分が含まれています。このうち、旨味成分として知られるテアニンには、心を落ち着かせ、緊張や不安を和らげる働きがあり、上質な茶葉ほど多く含まれています。ただし、同じくお茶に含まれるカフェインやカテキン(エピガロカテキンガレート)は、テアニンのリラックス作用を妨げることがあります。そのため、心を穏やかに整えたいときは、お茶の温度を工夫することがおすすめです。

カフェインやカテキンは低温では溶け出しにくいですが、テアニンは温度の影響をほとんど受けません。つまり、「水出し」でお茶を淹れると、カフェインやカテキンが控えめで、テアニンのまろやかさが際立つ、やさしい



味わいのお茶になります。

お茶の淹れ方ひとつで、心の落ち着き方も変わります。その日の気分に合わせて、温度を工夫してみてください。

秋の特別公開——五重塔と紅葉に包まれる海住山寺

福寿園の本社・工場がある木津川市では、毎年「秋の特別公開」を実施し、普段は非公開の仏像や文化財、寺宝を一般参拝者に開放しています。見どころの一つが加茂町の山中に佇む名刹・海住山寺です。奈良時代に創建された古刹で、境内には国宝の五重塔をはじめ、重要文化財の十一面観音立像や文殊堂など、歴史と信仰が息づいています。

秋が深まるにつれ、塔や堂宇を包む紅葉が見事に色づき、山上からは木津川の流れと市街を一望できます。澄んだ空気の中でいただく一服のお茶は、まさに至福のひとつです。

福寿園の創業地・木津川市に受け継がれる茶の心とともに、歴史ある寺の秋景をぜひご堪能ください。



■海住山寺：京都府木津川市加茂町例幣海住山20

寺宝特別公開：10月25日(土)～11月30日(日)まで十一面観音立像などを公開

お茶のレシピ ■ Tea recipe introduction

秋の行楽にぴったり茶殻味噌おにぎり

紅葉が見ごろを迎える11月。澄んだ秋空の下で頬張るおにぎりは格別の美味しさです。秋の景色とともにいただく香ばしい茶殻味噌のおにぎりをおすすめします。

【材料(4個分)】

- ・玉露の茶殻 小さじ1 ・白味噌 大さじ2
 - ・みりん 大さじ1 ・おにぎり お好みのサイズで
 - ・炒りごま 適量 ・焼き海苔
- ①小鍋に白味噌とみりんを入れて、なめらかになるまで弱火にかけて練る。
 - ②①に茶殻を加えて、程よい濃度になったら火から下ろす。
 - ③おにぎりに②の茶殻味噌を塗りオーブントースターで約5分焼く。
 - ④炒りごまをふりかけ、焼き海苔を巻いたらできあがり。



福寿園山城館に「玉露 茶漬け亭」がオープン

お茶のテーマパーク・福寿園山城館に「玉露 茶漬け亭」がオープンしました。玉露茶漬けや玉露おにぎり弁当など、福寿園こだわりのお茶をたっぷりあしらひ、すべて手作りしています。茶箱最中がついたお抹茶セットもおすすめです。福寿園山城館に訪れる際はぜひご賞味ください。

※玉露お茶漬け「花膳」、「葉膳」は営業日二日前までに要予約です。

ご予約はホームページよりお問い合わせください。
20名様限定。



◀福寿園山城館公式サイト



■玉露お茶漬け 花膳(税込)3,850円

催事・イベント ■ Events Report

september ■

イオンモール高の原様で「抹茶入り玄米茶^{こうぐみ}」合組体験を開催

宇治の露製茶(株)では、京都府木津川市のイオンモール高の原様にて、「抹茶入り玄米茶^{こうぐみ}の合組体験」を開催しました。「合組」とは、複数の茶葉を組み合わせ、味や香りを調整し、理想の風味を生み出す日本茶独自の技術です。今回は、煎茶・抹茶・玄米の分量を自由に選りながら、自分だけのオリジナルブレンドをお作りいただきました。

当日はご家族連れの方も多く、普段お茶に親しみの少ないお子さまにも楽しんでいただけました。「お茶について学べて楽しかった」「昨日作ったお茶が美味しかったので、今日も来ました」といった嬉しいお声も寄せられました。

お客様と直接ふれあいながらお茶の魅力をお伝えできた今回の体験は、今後の商品づくりにもつながる貴重な機会となりました。



Instagram

宇治の露Instagram

催事情報や新商品をアップしています。
ぜひフォローをお願いします。



福寿園の11月の出店・催事情報

【京都展】

開催中～11月4日 高島屋柏店(千葉県)

11月5日～11月11日 京成百貨店(茨城県)

開催中～11月5日 東急百貨店さっぽろ店(北海道)

11月5日～11月11日 西武福井店(福井県)

