

Fukujuso

February 2026 2

Vol. 50

ご自由にお持ち帰りください



わたしに贈る、
茶葉のご褒美

- ・福寿園のチョコレート
- ・ストレスとお茶
- ・福寿園のシェフ・パティシエが
教える「お茶のレシピ」

FukuJuen



■お茶の時間_ Tea Time of the Month

わたしに贈る、茶葉のご褒美「Chocolate Collection 2026」

2月は、大切な人に気持ちを伝えたり、自分を少し甘やかしたくなる季節。

最近では、誰かのためだけでなく「自分のために選ぶ」チョコレートも、バレンタインの楽しみ方のひとつになっています。

福寿園のChocolate Collectionは、そんなひとときに寄り添うために生まれました。

数千種に及ぶ茶葉の中から、茶師がチョコレートとの相性を見極め、一つひとつ丁寧に仕立てています。主役はあくまでも“お茶”。甘さの中に、お茶の香りや余韻が静かに広がります。

中でも石臼挽き宇治抹茶を使用した「宇治抹茶ボンボンシリーズ」はさらに進化して登場しました。抹茶の配合量を限界まで高め、前年より濃

厚な抹茶の余韻をお楽しみいただける1粒に。そのほか、お茶の葉を練りこんだ「カレ・ド・茶コラ」や、サクッとした食感が楽しい「クランチショコラ」など、気分やシーンに合わせてお楽しみください。

誰かと分け合う時間も、ひとりで味わう静かなひとときも。お気に入りの緑茶や和紅茶とともに、ゆっくりとチョコレートを楽しむ——そんな時間が、日常を少し豊かにしてくれます。今年のバレンタインは、お茶屋ならではのチョコレートで、自分らしいひとときを過ごしてみませんか。



◀福寿園オンラインショップからも購入いただけます。



創業家の家訓を示す木額です。ものづくりの原点を伝えています。

■福寿園の流儀 一杯のお茶に込めた想い_ Our Philosophy

無声呼人—呼ばずして、人が集うものづくり

福寿園の京都本店に掲げられた「無声呼人」。創業家である福井家に代々伝わる家訓です。「徳を積み、呼ばずとも人は集う」——すなわち、声高に語るのではなく、日々の仕事を通じて信頼を積み重ねていくという姿勢を示しています。

結実した出来事の一つが、京都駅第一号店（昭和27年出店）です。かつての茶屋では、茶壺から茶を取り出し、量り売りをするのが一般的でした。福寿園は自然の恵みである茶の鮮度を守ることを第一に考え、一人でも多くの人に新鮮でおいしいお茶を届けたいとの思いから、京都府南部の茶産地で製造した茶を、防湿性に優れた小袋に詰めて直接販売する方法にいち早く取り組みました。人の往来が激しい駅という場所においても、売り方より品質を優先する姿勢を貫いたのです。



鮮度を守る袋詰めのパッケージ。業界に先駆けた取り組みです。



京都駅第一号店。人の往来が激しい駅で、品質を第一に考える姿勢を形にしました。

京都駅第一号店の看板にはこう書かれています。

皆さん 宇治茶を召上って下さい

宇治茶は京都府の重要物産で茶の京都が京都の茶かと云はれ 生粋の宇治茶は茶の生命とする香味が非常に優れ 地方産茶の追従を許さない品質を有して居ります

製造元より 皆様へ直接御取引を御願ひして 宇治茶の宇治茶たる風味を充分味って頂きとう御座います

是非御引立の程を・・・

一杯のお茶に込めたのは、自然への敬意と、行動で積み上げる信用。「無声呼人」はいまも、福寿園のものづくりを支える心柱であり続けています。



香ばしい香り
心も体も
リラックス「ほうじ茶」

■今月のおすすめ_ Recommended products

ほうじ茶の香ばしい香りは、焙煎によって生まれるもの。その過程で生成される香気成分には、気持ちを落ち着かせ、リラックスへと導く働きがあるとされています。寒さが身に染みる季節、湯気とともに立ちのぼる香りが、心と体をやさしく包み込みます。

四君子 ほうじ茶 梅



吟味した煎茶を浅炒りで焙じ、香ばしさの中に旨味を残しました。贈り物にもおすすめです。

50g筒入 (税込) 2,160円

平安ほうじ茶



良質な煎茶を丁寧に焙じた一品。熱湯はもちろん、冷水でもすっきりとした旨味が楽しめます。

100g袋入 (税込) 1,620円



◀ 福寿園オンラインショップではさまざまな種類のほうじ茶を取り揃えております

■お茶で心を整える_ Tea for Health

ストレスとお茶 ～テアニン・カテキンのちから～

現代社会では、仕事や人間関係など、日々さまざまなストレスを感じる場面が多く、心身のケアが重要視されています。そんな中で注目されているのが、日本人にとって身近な「緑茶」です。

緑茶特有のアミノ酸であるテアニンは脳のα波を増やし、緊張を和らげてリラックス状態へ導くという研究結果が報告されています。特に低温で淹れることで覚醒作用のあるカフェインの抽出を抑え、テアニンのリラックス効果を最大限に引き出すことができます。また、カテキンには抗酸化作用があり、ストレスによって生じる活性酸素を抑える働きがあり、心身共に健康維持に欠かせない飲み物だと言えます。



忙しい日々の中で、温かい緑茶を一杯ゆっくり味わう時間が、心と体を整える小さな習慣になるかもしれません。

CHA遊学パークで日本一早い新茶の初摘み

福寿園CHA遊学パークの温室茶園では、研究の一環として一年を通じてお茶を収穫する「通年摘採」に取り組んでいます。2026年1月5日、その成果として日本一早い新茶の初摘みを行いました。摘み取った茶葉は、茶の開祖・栄西禅師の像などにお供えし、本年の茶業発展を祈願しました。

その後、宇治茶工房にて伝統の手揉み製法で製茶し、茶室「華松庵」にて初茶会を開催。香り高く、まろやかな味わいの手揉み宇治茶をご来賓の皆様にお楽しみいただきました。

自然の恵みに感謝しながら、今年も宇治茶文化とお茶の魅力を丁寧に伝えてまいります。



手揉みの様子



手揉み茶の初茶会

切り取るとB6サイズのファイルに保管できます。

■福寿園のシェフ・パティシエが教える「お茶のレシピ」_ Tea recipe introduction

お茶を知り尽くした福寿園のシェフとパティシエが、ご家庭でも手軽に楽しめるお茶料理レシピをお届けします。

材料

【抹茶ソース用】

・サイダー 50ml ・抹茶 5g (あらかじめこしておく)

【ドリンク用】

・レモンスライス 2枚 ・ミント 1枚 ・レモン汁 2滴
・白桃 5カット ・氷 4個 ・サイダー180ml

1. 抹茶とサイダー50mlを容器に入れ、クリーマーでよく混ぜる
2. ①を濾して抹茶ソースを作る
3. グラスに白桃、レモン汁、氷、サイダーを順に入れる
4. 抹茶ソースを注ぎ、レモンとミントを添えて完成

1876年に開催されたフィラデルフィア万博の「日本茶喫茶室」で提供された「茶ポンス」を、当時のメニューをもとに再現し、白桃を添えてアレンジした一杯です。



フィラデルフィア万博の
ティーパンチを
アレンジした「茶ポンス」



レシピ考案者

茶寮FUKUCHAパティシエ
杉本 映さん

京都のパティスリーやホテルで経験を重ね、現在は茶寮FUKUCHAにて宇治茶の魅力を生かしたスイーツづくりに取り組んでいる。



◀茶寮FUKUCHA公式サイト

自然の恵みに感謝 ― 袋タイプの抹茶が新登場

福寿園より、袋タイプの石臼挽き抹茶「玄」「朱」「白」が新たに登場しました。

濃茶に適した力強い旨味の「玄」、まろやかさと渋味のバランスが取れた「朱」、抹茶が初めての方にも親しみやすい「白」。それぞれ40g入、100g入、200g入をご用意しております。

また、従来の缶入タイプに代わり、チャック付き袋を採用することで、開封後もそのまま保存でき、ゴミの量や分別の手間を減らせます。

お茶という自然の恵みを扱わせていただいているからこそ、私たちは自然を傷つけず、大切にしたいと考えています。使いやすさと環境への配慮を意識したパッケージです。日々のお点前からお菓子づくりまで、幅広く活躍する新しい抹茶をお楽しみください。



石臼挽き抹茶 玄 200g袋入



◀福寿園オンラインショップからも購入いただけます。

帝国ホテル大阪様で「新春 石臼でお抹茶挽き体験」を開催



帝国ホテル大阪様にて、今年も「新春 石臼でお抹茶挽き体験」が開催されました。本イベントは今回で5回目を迎え、リピーターの方も多く、今年も大盛況となりました。お客様には石臼で挽いた抹茶をご自身で点てる体験を通して、挽きたてならではの香りや味わいをお楽しみいただきました。

ゆっくりと回る石臼から生まれる抹茶の鮮やかな色合いと、やわらかな香りに、足を止めて耳を傾けるお客様の姿も多く見られました。新年の始まりにふさわしい、静かで豊かなひとときをお届けする機会となりました。



◀京都展等催事出展のご案内はこちら

福寿園の
2月の出店
・催事情報

【バレンタイン催事】開催中～2月12日 山陽百貨店(兵庫県)
開催中～2月14日 神戸阪急(兵庫県)
開催中～2月14日 そごう千葉店(千葉県)
開催中～2月15日 大和香林坊店(石川県)
開催中～2月14日 大和富山店(富山県)

【京都展】2月18日～2月24日 高知大丸(高知県)
2月26日～3月3日 福屋(広島県)
2月27日～3月5日 藤崎店(宮城県)

