

# Fukujuso

March 2026 3

Vol. 51

ご自由にお持ち帰りください

春のはじまりに寄り添う、  
桜のティータイム

季節のご挨拶に添えるプチギフト  
春の変化期にリセット茶時間  
福寿園のシェフ・パティシエが  
教える「お茶のレシピ」





■お茶の時間\_ Tea Time of the Month

## 春のはじまりに寄り添う、桜のティータイム

春の気配を感じる頃となりました。卒業や転勤など、新しい生活が始まる方も多いこの季節。枝先でつぼみを膨らませ、満開の時を待つ桜の姿に、自然と心が和らぎます。

満開の桜まで待ちきれない!

一足先にお花見気分を味わいたい方におすすめなのが、福寿園の「さくら緑茶」「さくら紅茶」です。

**桜の香りが漂う、**

**まろやかな旨味の「さくら緑茶」**

かぶせ茶のまろやかな旨味に、桜葉のほのかな香りを添えた「さくら緑茶」は、春らしくはんなりとした味わい。桜葉の香りを引き立てるため、玉露のような旨味と、煎茶の爽やかな渋味を併せもち、後味も良いかぶせ茶をベースにブレンドしました。

ティーバッグ3g×10袋入(税込)918円



**ディンブラを使用した、**

**さっぱり後味の「さくら紅茶」**

スリランカ南西部の高地・ディンブラで生産される紅茶は、深く澄んだ水色と、ソフトで華やかな香りが特長です。口に含むと、コクのあるやわらかな甘味に続き、後味のよい爽やかな渋味が広がります。桜葉の上品で甘いフレーバーを、ぐっと引き立ててくれる紅茶です。

ティーバッグ3g×10袋入(税込)648円



満開の桜を待つ時間も、春ならではの楽しみのひとつ。さくらのお茶とともに、心ほどけるひとときをお過ごしください。



◀福寿園オンラインショップからも購入いただけます。



■福寿園のこころ ～一杯のお茶に込めた想い～\_ Our Philosophy

## 味をつくる現場に立ち続ける、茶匠の覚悟

福寿園のお茶の味を支えているのは、原料の仕入れから合組（ブレンド）までを一貫して担う辻井勇人です。茶匠として「福寿園らしい味」をどのように作り続けているのか、その想いを2回にわたり語っていただきました。

**妥協しない。その一言が、福寿園の味をつくる**



私がお茶づくりの中で、最も大切にしているのは「妥協しないこと」です。原料の仕入れ、加工の判断、合組の配分、最終確認。そのどの工程においても、少しでも違和感があれば立ち止まり、納得がいくまで見直します。福寿園らしい味とは、香りと旨味が飲み終えたあとでも口の中に余韻として残るお茶です。その余

韻は偶然に生まれるものではなく、数%単位の調整を重ねた先にようやく現れます。原料選びでは、味や品質以前に、安全性とトレーサビリティを重視しています。どの産地で、どのように育てられたお茶なのかを把握し、欠点のない荒茶を見極める。茶期には実際に産地へ足を運び、茶農家の方々と畑や製造工程を確認しながら、その年の出来を肌で感じます。現場で得た感覚を仕入れや合組に反映させることが、味を守るうえで欠かせない仕事だからです。



拝見場：茶匠が茶葉の形・色・艶などを審査する場所。常に一定の審査ができるように、北側上部から自然光を採り入れ、光が乱反射しないよう壁は黒く塗られています。  
※写真の展示は「福寿園山城館」の資料館にてご覧いただけます。

## 「和紅茶ティーバッグ」 感謝を伝えるプチギフトに



### ■今月のおすすめ\_ Recommended products

「ありがとうございました」に「お世話になりました」、節目に欠かせない贈り物に、「和紅茶ティーバッグ」はいかがでしょうか。

福寿園の和紅茶は、京都府産の茶葉を100%使用。香ばしく甘い香りと、渋味を抑えたまろやかな味わいで、どこか日本茶の風味も感じられます。

5袋入りで、一人ひとりに手渡ししやすいのも魅力。感謝の気持ちとともに、ほっとひと息つく時間を届けてみてはいかがでしょうか。

ティーバッグ3g×5袋入(税込) 594円



◀福寿園オンラインショップではさまざまな種類の和紅茶を取り揃えております。

### ■お茶で心を整える\_ Tea for Health

## 「リセット茶時間」で春の変化期を しなやかに乗り越える

春は寒暖差や年度替わりによる環境の変化で、心身にストレスがかかりやすい季節です。そんな時期におすすめしたいのが、「リセット茶時間」。お茶を淹れるひとときを、気持ちを切り替えるための小さな“儀式”として取り入れてみませんか。

お湯を注いだ瞬間に立ち上る香りや、ゆっくりと茶葉が開いていく様子を眺めることで、自然と気持ちが落ち着いていきます。お茶に含まれるリナロールやピラジジン類、青葉アルコールといった香り成分は、リラックスを助けるといわれています。

一日の区切りや、気持ちを整えたいときにこそ、香り



を味わうお茶のひとときを、毎日の暮らしに取り入れてみませんか。

## “ひと足早い”初摘みがもたらす 希少な手摘み新茶をお楽しみください

CHA遊学パークのハウス茶園では、冬季から加温管理を行い、お茶の生育を促しています。一般的な宇治新茶より約1か月半早い3月17日(火・大安)に茶摘みを行い、その日のうちに製茶したものを「春一番新茶」として販売する予定です。(福寿園店舗\*・福寿園オンラインショップ)  
新緑の香りとやさしい旨味。春を告げる縁起の良い“初物”としてお楽しみください。

\*一部取扱いのない店舗もございます。

春一番新茶15g入(税込)2,160円

細やかな栽培管理のもと育てた新芽を、ふるいあみてみ篩網や手箕といった昔ながらの道具を使い、手作業で形状を整えた、希少な新茶です。数に限りがございます。



例年の初摘みの様子

福寿園オンラインショップでは  
3/6(金)頃より  
予約販売スタート



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

やわらかな陽気に誘われて、桜のもとで過ごすおだやかな時間。お花見に添えたいのが、抹茶の香りがふんわり広がる「茶の香もち」です。素材の風味を生かした、手軽でやさしいお茶菓子のレシピをご紹介します。

【材料】(3人前)

・もち粉 100g ・抹茶 5g  
・水/適量 ・熱湯

【仕上げ用】※お好みで

あんこ、きな粉、砂糖、醤油など

- ①ボウルにもち粉と抹茶を先に混ぜて、水を少しずつ加えながら、耳たぶよりやや硬めになるまでこねる。
- ②生地をお好みの大きさに分け、薄い楕円状に整える。
- ③沸騰したお湯で茹で、浮き上がってから2分ほど経ったらすくひ上げる。
- ④しっかりと水気を切り、お好みの仕上げを添えて完成。



「茶の香もち」  
お花見にぴったり

宇治茶工房公式サイト▶



レシピ考案者

福寿園宇治茶工房 福寿茶寮 藤原 武さん



宇治川の清流をすぐそばに聞きながら、宇治茶づくしのひとときを。宇治茶はもちろん、お茶を使った甘味やお料理などを堪能していただけます。

■新商品\_ New products

## 深い旨味に富んだ「深むし茶宇治緑茶」が新発売

深むし茶とは、製造工程で茶葉を蒸す時間を長くしたお茶のこと。通常の緑茶より長く蒸すことで、濃い緑色の水色と、旨味に富んだコクのある味わいが生まれます。

「深むし茶宇治緑茶」には、宇治茶のかぶせ茶を使用。まろやかさと豊かな旨味が特長で、お湯はもちろん、水出しでも美味しくお楽しみいただけます。



◀福寿園オンラインショップからも購入いただけます。



50g袋入 (税込) 1,080円

■催事・イベント\_ Events Report

1/29thu ■

## 若き女性料理人たちが手がけるコース料理に、お茶で彩りを添えました



京都館金井さん(左)と、ザ・リッツ・カールトン京都料理人・パティシエール・スタッフの皆様



弊社の3種の茶葉とみかんのデザート

ザ・リッツ・カールトン京都の日本料理「水暉」様にて、20代の女性料理人たちが主役となるイベント「Ladies Who Lunch」が開催されました。

弊社では、入社一年目の金井さんが料理に寄り添うペアリングティーとして、水出し玉露、温かい煎茶、抹茶を実演にてご提供いたしました。中でも、京都府産茶葉の旨味を引き出したプレミアムボルドティー「京紅」は、メイン料理と見事に調和し、多くのご好評をいただきました。

お茶の魅力を伝えるひとときとなりました。

福寿園の  
3月の出店  
・催事情報

【京都展】開催中～3月3日 福屋(広島県)  
開催中～3月5日 藤崎店(宮城県)  
3月11日～3月17日 丸広百貨店川越店(埼玉県)

【京都展】3月19日～3月24日 京阪守口店(大阪府)  
3月25日～3月30日 博多大丸店(福岡県)  
【抹茶フェア】3月18日～3月24日 鶴屋百貨店(熊本県)

2026年3月号 Vol.51  
令和8年3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狛東作り道11  
URL: www.fukujuen.com



▲Fukujuso  
バックナンバーはこちら

※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。

バックナンバーはこちら