

Fukujuso

June 2026 6

Vol. 54

ご自由にお持ち帰りください

心と体をリフレッシュ

「冷茶れもん緑茶」

・お茶で晩酌「日本酒出し玉露」

・アートスペース福寿園企画展

「時をかさねて、美しく」

一服の茶と手仕事の記憶」

・宇治茶のアフタヌーンティー





■お茶の時間_ Tea Time of the Month

お茶で愉しむ晩酌「日本酒出し玉露」

6月の第三日曜日は父の日。

お父様が楽しんでいるいつもの晩酌に、趣向を加えた「日本酒出し玉露」をお出ししてみませんか。日本酒でじっくりと玉露の旨味を引き出した一杯は、新酒や原酒にありがちな角も取れて奥行きのある味わいに。玉露の甘みがふんわりと舌の上でほどけていきます。

しかも日本酒に漬けた玉露の茶殻はやわらかさを増し、お茶の旨味と日本酒の香りも高く、おつまみ作りなどに活用できます。お茶づくりの晩酌時間を、ぜひお楽しみください。

「日本酒出し玉露」におすすめのお茶

■玉露金閣 50g袋入(税込) 1,836円

日本酒出し玉露の作り方

- ・好きな日本酒(香りが控えめなものがおすすめ) 180ml
 - ・玉露 10g
- 1.密閉できるガラス瓶などに玉露の茶葉を入れ、日本酒を注ぎます。
 - 2.冷蔵庫で一晩漬けて込みます。
 - 3.茶漉しで茶殻を取り除きながら、徳利などに移して完成です。

おつまみにおすすめ!茶殻マスカルポーネの作り方

- ・日本酒に漬けた後の玉露の茶殻 10g
 - ・マスカルポーネチーズ 100g
 - ・塩 適量 ・クラッカー
- 1.茶殻を包丁で細かく刻みます。
 - 2.マスカルポーネチーズに茶殻を加え、塩で味を調えます。
 - 3.2をクラッカーにのせて完成です。

※お好みで蜂蜜を加えてコクのある甘みを引き出したり、オレンジピールを添えて爽やかな香りを引き立てるのもおすすめです。



時をかさねて、美しく — 一服の茶と手仕事の記憶 —

2026年8月30日(日)まで

木桶職人・中川周士とAntiques&Art Masaによる企画展『時をかさねて、美しく — 一服の茶と手仕事の記憶 —』が開催中です。

本展は、日本茶が育んできた美意識を軸に、工芸とアートが交差する“新しい暮らしの美”を提案するものです。

一服のお茶を味わうひとときの中で、手仕事に宿る時間の重なり、そして使い続けることで育まれる美のかたちを、福寿園京都本店全館を通してご紹介いたします。

美しいものは、長く使い続けたいもの。お茶も工芸も、「美しいから残る」という思いを大切にしながら受け継がれてきました。その世界観を、ぜひ五感でご体感ください。



中川 周士
NAKAGAWA Shuji

1968年京都市生まれ。人間国宝である父・清司に師事後、2003年に中川木工芸比良工房を設立。室町時代から続く伝統的な木桶技法を基盤に、「KI-OKE スツール」や世界的シャンパンブランドとのコラボレーションなど、現代的なデザインで木工の可能性を広げている。2017年第1回ロエングラフトプライズにてファイナリスト選出。近年は2025年シャネル展覧会「la Galerie du 19M Tokyo」企画展示なども手がけ、国内外で高い評価を受けている。



Antiques&Art Masa

京都・下鴨にアトリエを構える古美術商。古いものが時を超えて醸し出すエッセンスやテクスチャーを「見立て」、リメイクする独自の手法で、現代の暮らしを彩るアートへと昇華している。カフェやホテルの空間プロデュースも手がける。



今回は7階アートスペース福寿園の会場に加え、館内各フロアにも展示を設けています。9階エグゼクティブサロンでは、中川氏の木桶の茶室を展示。Masa氏が中川氏の花器に緑を活性、時代屏風パネル® を配して空間を演出しています。

館内を巡りながら、ゆったりと展覧会をお楽しみください。

京都市下京区四条通富小路角 福寿園京都館(福寿園京都本店)7階

■営業日:木曜～日曜 11:00～17:30(月・火・水曜定休)

アートスペース福寿園公式サイト▶





心と体を
リフレッシュ
爽やかな風味の
冷茶れもん緑茶

■今月のおすすめ_ Recommended products

レモンの爽やかな香りが広がる冷たい一杯。蒸し暑さが増してくるこの季節に、心地よい潤いを届けてくれる夏季限定のお茶「冷茶れもん緑茶」が、今年も登場しました。

渋味の少ないかぶせ茶に、国産レモンの果皮をブレンド。まろやかな茶の旨味に、すっきりとしたレモンの風味が重なり、後味まで軽やかに楽しめます。また、濃いめに抽出した冷茶れもん緑茶をグラスの1/3ほど注ぎ、炭酸水とガムシロップを加えると「れもん緑茶ソーダ」としてもお楽しみいただけます。

冷茶れもん緑茶で、涼やかなひとときを、ぜひお楽しみください。

■冷茶れもん緑茶ティーパック
3g×10袋入 (税込)918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。



■お茶で心を整える_ Tea for Health

雨の季節・ 気分のぐらつきとお茶習慣

梅雨の季節は、低気圧や湿度の影響で、気分や体調がゆらぎやすくなります。「なんとなくすっきりしない」「疲れが取れにくい」と感じる日も多いのではないのでしょうか。

そんな時こそ、冷たいお茶と温かいお茶を上手に取り入れてみませんか。

蒸し暑い日中には、水出しの煎茶やほうじ茶で、さっぱりとリフレッシュできます。まろやかな味わいと軽やかな飲み口が、気分を心地よく整えてくれます。

一方、肌寒さを覚えることもある朝や夕方には、温かい煎茶やほうじ茶で体の中からゆっくり温まります。

お茶に含まれるカフェインには気分をすっきりさせ



る働きがあり、テアニンには心を落ち着かせる作用があるといわれています。

その日の気候や気分に合わせて選ぶことで、心と体のバランスを無理なく整えることができるでしょう。

お茶の飲み方ひとつで、梅雨の日々も心地よく。この季節ならではの茶時間を、暮らしに取り入れてみてはいかがでしょうか。

【京都】ザ・プリンス 京都宝ヶ池にて日本茶アフタヌーンティーが開催中

ザ・プリンス 京都宝ヶ池とのコラボレーションによる和のアフタヌーンティー「Eight-tea-Eight」を開催中です。煎茶・ほうじ茶・玄米茶の香りを織り込んだ和洋スイーツとお茶の香りを添えたセイボリーをご用意。抹茶やほうじ茶が素材の旨味を引き立てる、“京都のお茶時間”を新緑の数寄屋造りの茶寮でお楽しみいただけます。さらに、水出し玉露や新茶、玄米茶のほか、お抹茶を点てる体験もご用意。お茶の魅力を五感で味わうひとときをお過ごしください。

- 場所：ザ・プリンス 京都宝ヶ池 茶寮
- 料金：1名様(税込) 10,000円※別途サービス料15%
- 期間：2026年6月28日(日)までの土日
- 時間：13時～15時(120分制)



◀詳細・ご予約はこちらから

【大阪】帝国ホテル 大阪にて抹茶とチョコレートのアフタヌーンティーが開催中

帝国ホテル大阪で、福寿園の香り高い抹茶を使用したスイーツをお楽しみいただけるアフタヌーンティーが開催中です。

□当たりなめらかな「抹茶香るホワイトチョコレートムース」や、きな粉の香ばしさが抹茶の風味を引き立てる「抹茶ときな粉のパフェ」など、和と洋の素材が織りなす多彩な味わいをご堪能いただけます。

さらに、レモンの香りが爽やかな「れもん緑茶」も数量限定でご用意。

陽光の降り注ぐ開放感にあふれた店内で、優雅なひとときをゆっくりとお過ごしください。

- 場所：ブフェ&ラウンジ「ザ パーク」(帝国ホテル 大阪 1階)
- 料金：1名様(税込・サ料込) 6,500円
- 期間：2026年6月30日(火)まで
- 時間：11時～18時30分(16時30分ラストオーダー) (120分制)



◀詳細・ご予約はこちらから

【北海道】札幌プリンスホテル すいちゃ 天空のアフタヌーンティー「翠茶」

- 場所：スカイラウンジ トップ オブ プリンス (札幌プリンスホテル28階)
- 料金：1名様(税込・別途サ料13%) 5,500円
- 期間：2026年6月30日(火)まで



【東京】グランドプリンスホテル新高輪 抹茶とバリーのアフタヌーンティー

- 場所：Lounge Momiji (グランドプリンスホテル新高輪1階)
- 料金：1名様(税込・別途サ料13%) 6,500円
- 期間：2026年7月8日(水)まで



【福井】コートヤード・バイ・マリオット福井 宇治茶アフタヌーンティー

- 場所：THE LOUNGE & BAR (コートヤード・バイ・マリオット福井16階)
- 料金：1名様(税込・サ料込) 6,500円
- 期間：2026年7月17日(金)まで



詳細・ご予約につきましては各ホテルのホームページをご覧ください。

100年前の万博で話題となった“茶ポンス”が期間限定で販売中

伝統ある宇治茶を気軽に体験できる「茶寮FUKUCHA」では、シュワっと爽やかなフルーティー抹茶ソーダ「茶ポンス」を販売中です。(2026年6月30日まで)

「茶ポンス」とは、抹茶を炭酸で割ったティー・パンチのこと。100年前、アメリカ・フィラデルフィア万博に出展された「日本茶喫茶室」で提供された抹茶ソーダの系譜を、現代の京都で再解釈した一杯です。

別添えの抹茶ソースをかけ、お好みの味わいでお楽しみください。



PINEAPPLE
南国フルーツの酸味が爽快感をさらに引き立てる一杯



PEACH
白桃の甘さが抹茶の香りを引き立てる華やかな味わい



STRAWBERRY
甘酸っぱさが人気の定番フレーバー

■各(税込)715円 ※テイクアウトはございません。

茶寮FUKUCHA公式サイト▶



六本木ヒルズ春まつりにてワークショップを開催

都会の中心で春の訪れと日本の伝統文化を五感で楽しむ都心型お花見イベント「六本木ヒルズ春まつり2026」にて、碾茶入り玉露「一黙」を使用した、玉露の有料ワークショップを開催しました。2日間で計8回実施し、いずれも満席となる盛況ぶりでした。お茶の座学に加え、玉露の淹れ方や茶殻を味わうプログラムも実施。事前告知をご覧になって来場された方も多く、大人も楽しめる内容として好評をいただきました。お子様が玉露の味に感動し、四煎目まで丁寧に淹れる姿や、茶殻を積極的に口にする様子が印象的でした。日本茶の新たな楽しみ方への関心も高く、お小遣いで商品を購入される姿も見られました。



福寿園の
6月の出店
・催事情報

【LEAF to BOTTLE Session】 6月8日 福寿園京都館(京都府)

【EXPO和菓子めぐり】 6月12日～6月14日 ららぽーとEXPOCITY(大阪府)

