

Fukujuso

August 2026 8

Vol. 56

ご自由にお持ち帰りください

氷出しで楽しむ

夏のティータイム

・四君子「無上ブレンド」

・夏休みにおすすめのお茶体験

・福寿園のシェフ・パティシエが

教える「お茶のレシピ」



Fukujuen



氷出で楽しむ

■お茶の時間_ Tea Time of the Month

夏に楽しむ「四君子 無上ブレンド」

夏本番を迎える8月。お盆の帰省やご家族・ご友人との集まりなど、人と過ごす機会が増える季節です。そんな夏の団らんやおもてなしにおすすめしたいのが、昨年発売以来ご好評をいただいている「四君子 無上ブレンド」です。

玉露・かぶせ茶・碾茶を選び抜いてブレンドした「無上ブレンド」は、濃厚な覆い香と豊かな旨味が調和した奥深い味わいが魅力。今回は、そのおいしさをさらに楽しむ4つの方法をご紹介します。

①氷出で楽しむ

急須に茶葉を入れ、その上にロックアイスを重ねて常温でゆっくり抽出します。時間をかけることで、とろりとした旨味と上品な甘味が引き立ち、贅沢な一杯をお楽しみいただけます。

②冷茶で楽しむ

茶葉10gとミネラルウォーター500mlを冷茶ポットに入れ、冷蔵庫で約2時間。カフェインや渋味の抽出が抑えられ、旨味と甘味が際立つ、まろやかな味わいに仕上がります。



③茶殻を楽しむ

茶殻は、夏の食卓に欠かせない素麺の薬味にもぴったり。やわらかな茶葉には旨味や栄養が残っているので、めんつゆに加えれば、最後まで無駄なくおいしくお召し上がりいただけます。



④ペアリングを楽しむ

すっきりとした後味は、濃厚な抹茶スイーツとも好相性。「茶寮FUKUCHA」の「ティナンシェ宇治抹茶」と合わせれば、夏ならではのティータイムをお楽しみいただけます。



※「ティナンシェ宇治抹茶」は茶寮FUKUCHA各店にて販売しております。(税込 270円)

■四君子 無上ブレンド 80g筒入 (税込) 8,640円



◀福寿園オンラインショップからも購入できます。

見えない安心を、一杯のお茶に

私たちが何気なく口にする一杯のお茶。その「安心して飲める」という当たり前を支えているのが品質保証の仕事です。今回は、生産開発グループ安全保証部の木下彩さんに、品質へのこだわりと、お客様へ届けたい思いを伺いました。

「安心」を守る、目に見えない仕事

品質保証の仕事は、製品の検査や工場・書類の確認などを通じて、お客様に安心して商品をご利用いただくための品質を守ることです。お客様の目に触れる機会は多くありませんが、「いつも変わらないおいしさ」と「安心して飲める品質」を支える、大切な役割だと考えています。普段は成分分析や微生物検査、官能審査をはじめ、表示や工場の確認など幅広い業務を担当しています。近年は食品原料としてのお茶の利用や海外への展開も増え、品質保証に求められる役割はますます広がっています。

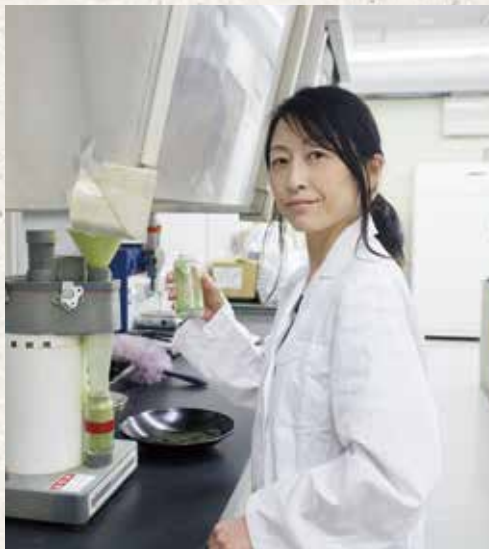
「福寿園の味」を守るために

品質は分析機器の数値だけでは判断できません。官能審査では、茶葉の色や香り、味わいを五感で確かめ、「いつもの福寿園の味」になっているかを丁寧に確認しています。茶葉は産地や気候、収穫年によって表情が変わります。それでも、お客様にいつも変わらないおいしさをお届けすることが、私たちの使命です。そのため、検査結果や書類は必ず複数人で確認し、わずかな見落としも防ぐよう努めています。一つひとつの積み重ねが、お客様の信頼につながると信じています。

一杯のお茶に込める思い

お茶は、生産者の皆様が手間と時間をかけて育てた、大切な恵みです。その思いを受け継ぎ、お客様へ安心してお届けすることが私たちの役目です。福寿園が長年培ってきた品質への姿勢を大切にしながら、これからも知識と技術を磨き、「安全で美味しいお茶なら福寿園」と信頼していただける存在であり続けたいと思います。

安心して味わっていただく、その一杯がお客様の心安らぐ時間につながれば、それが私たちにとって何よりの喜びです。



福寿園CHA研究センターは1990年に開設され、30年以上にわたり、お茶に関する研究や品質管理に取り組んでいます。

お茶に関する質問を募集しています！

福寿園CHA研究センターでは、お茶に関するご質問を募集しています。

「お茶はどうして体にいいの?」「もっとおいしく淹れるコツは?」など、日頃感じている疑問をぜひお寄せください。お寄せいただいたご質問の中から、CHA研究センターの研究員がお答えし、今後の『Fukujuso』でご紹介する予定です。皆様からのご質問をお待ちしております。



◀質問はこちらから

「冷茶和紅茶」で楽しむ 夏のティータイム



■今月のおすすめ_ Recommended products

暑い季節におすすめしたいのが、京都府産の茶葉を使用した国産紅茶「冷茶和紅茶」です。渋味が少なく、まろやかな甘味が特徴で、お食事にもスイーツにもよく合います。

おすすめは、フルーツを使ったアレンジ。ボトルにティーパック1袋と水300ml、冷凍ミックスベリー30gを入れ、約1時間冷蔵庫で水出しするだけで、和紅茶のやさしい甘味とベリーの爽やかな酸味が調和した一杯に仕上がります。

見た目も華やかで、マイボトルに入れて持ち歩けば夏のお出かけにもぴったり。ぜひ、この季節ならではの味わいをお楽しみください。

■冷茶和紅茶 5g×8袋入 (税込) 1,080円



◀冷茶和紅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

休息と、“質の良いひとり時間”としてのお茶

夏休みやお盆は、旅行や帰省などで慌ただしく過ごす一方、家でのんびり過ごして生活リズムが乱れがちな時期でもあります。活動しすぎても、何もしなさすぎても、心と身体のバランスは崩れやすくなります。そんな時こそ、日本茶と過ごすひとときを取り入れてみませんか。

日本茶に含まれるL-テアニンには、リラックス時にみられるα波を増やす働きが報告されています。また、お湯を沸かし、茶葉の香りを楽しみながらゆっくり味わう時間そのものが、気持ちを落ち着かせ、深い呼吸へと導いてくれます。

お気に入りの湯のみで味わう一杯のお茶は、忙しさから少し離れ、自分のペースを取り戻すきっかけにな



ります。この夏は、日本茶とともに心をほっと休める時間を暮らしに取り入れてみませんか。

夏の期間限定メニューが好評発売中

「茶寮FUKUCHA」(京都駅店・四条店・宇治店)では、夏限定の「ティラミスかき氷」を9月30日まで販売しています。

お茶とフルーツ、まろやかなクリームが織りなす味わいが人気の夏限定メニューです。アイスクリームとマスカルポーネクリームを氷の中に忍ばせ、特製シロップをかけてティラミスのような味わいに仕上げました。シャリッ、ふわっ、クリーミーな食感をぜひお楽しみください。

抹茶ティラミスかき氷 (写真中)

木苺のピューレと抹茶アイス、マスカルポーネクリームを合わせ、白玉と白餡最中を添えました。特製抹茶シロップをお好みでかけてお召し上がりください。

ほうじ茶ティラミスかき氷 (写真左)

バナナのピューレとほうじ茶アイス、マスカルポーネクリームを合わせた、香ばしい味わいです。



和紅茶ティラミスかき氷 (写真右)

白桃のピューレと和紅茶アイス、マスカルポーネクリームを合わせた、爽やかな味わいです。

■各(税込) 1,320円

茶寮FUKUCHA
公式サイト▶



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

【材料】(2人前)

- ・帆立貝柱 6個 ・市販のアサリパスタソース 1袋(約260g)
- ・オニオンスライス 40g ・白ワイン 45ml ・日本酒 30ml
- ・マッシュポテト(じゃがいもを茹でてつぶしたもの) 30g
- ・生クリーム 150ml ・抹茶 適量 ・塩 適量 ・こしょう 適量

【付け合わせ】

- ・ブロッコリー(茹でたもの) 適量
- ・煎茶の茶葉(みじん切り) 適量

【抹茶のヴァンブランソース】

- ①鍋に白ワインと日本酒を入れ、約1/3量になるまで煮詰めます。
- ②オニオンスライスと市販のアサリパスタソースを加え、全量が約120mlになるまで煮詰めます。
- ③マッシュポテトと生クリームを加えてひと煮立ちさせます。
- ④ミキサーにかけてなめらかにし、塩・こしょうで味を調えます。
- ⑤仕上げに抹茶を加え、よく混ぜます。

【帆立貝柱の焼き】

- ①帆立貝柱に塩を振って約10分置き、水分を拭き取ります。
- ②フライパンで表面に香ばしい焼き色が付くまで焼き、お好みでこしょうを振ります。

【盛り付け】

- ①皿に抹茶のヴァンブランソースを流し、帆立貝柱を3個ずつ盛り付けます。
- ②帆立貝柱の上に、茹でたブロッコリーを添えます。
- ③仕上げに煎茶のみじん切りを散らして完成です。

帆立貝のポワレ 抹茶のヴァン ブランソース 煎茶添え



福寿園京都本店公式サイト▶



レシピ考案者

福寿園京都本店3階
メゾン・ド・マツダ福寿園
松田 能幸さん

京都市内のホテルで総料理長を歴任。京都府「現代の名工」、厚生労働大臣表彰を受賞。宇治茶とフランス料理を融合させた、新しいフレンチを提案している。

今年の夏休みは、 福寿園の体験施設へ！

夏休みにおすすめのお茶体験をご紹介します。
学研館(CHA遊学パーク)の「抹茶づくり体験」や、
山城館の「探索ミッションラリー」などの夏休み
特別企画をはじめ、お子様から大人まで楽しめる
さまざまな体験をご用意しています。詳しくは
各施設のホームページをご覧ください。



【学研館(CHA遊学パーク)】

茶園から一服まで～抹茶作りを学ぼう！～

対象年齢：10歳以上

抹茶がどのようにつくられているかをご存じですか。
この体験では、茶園で茶葉を観察し、収穫した葉が碾茶
となり、石臼で抹茶になるまでの工程を実際に見て、
体験していただけます。最後は自分で石臼を碾き、で
きたての抹茶を一服。抹茶づくりを五感で楽しめる、
夏休みならではの特別なプログラムです。



開催日時：8月2日、8日、10日
各9:30～11:30
(所要時間：約120分)

料 金：大人(高校生以上)
(税込)5,500円、
子ども(10歳以上)
(税込)2,750円

ご予約・お問い合わせはこちら



◀CHA遊学パーク
公式サイト

【宇治館(宇治茶工房)】

ほうじ茶づくりと香り袋づくり

煎茶を自分で焙煎し、できたての
ほうじ茶の香りと味わいを楽しみま
す。焙煎後の茶葉を使った香り袋づ
くりも体験できます。

対象年齢：小学5年生以上



ご予約・お問い合わせはこちら

◀宇治茶工房

【山城館】

お茶のひみつ探索ミッションラリー

8月9日(日)に山城館内を探索するス
タンプラリー(無料)を開催します。限
定イベント「マイほうじ茶をつくろう！」
(参加費：税込1,000円)も同時開催。自
由研究にもおすすめのイベントです。



ご予約・お問い合わせはこちら

◀山城館

【京都館(京都本店)】

4階 京の茶庵「抹茶体験」

四畳半の茶室「無量庵」で、本格的な
茶の湯の雰囲気を経験。抹茶のいた
だき方や基本の作法を、初めての方
にも分かりやすくご案内します。



ご予約・お問い合わせはこちら

◀京都本店

福寿園の
8月の出店
・催事情報

【特設会場】

8月5日～8月11日 遠鉄百貨店(静岡県)

【Leaf to BOTTLE Session】

8月24日 福寿園京都館(京都府)

