

TAKE FREE

# Fukujusō

Vol.  
36

DECEMBER.2024 12

Fukujuen



お正月を日本茶でお祝いしましょう

\*写真はイメージです。

リニューアルオープン | Remodeled shops

## 「茶寮FUKUCHA」京都駅店が装い新たに拡大リニューアル！

伝統ある宇治茶を世界に、そして次世代に伝えたいとの想いを込めて、新たな可能性と体験を提案する「茶寮FUKUCHA」の京都駅店が2024年11月10日に全面リニューアルオープンいたしました。リニューアルにより店内の客席が増設され、宇治茶と相性の良いお食事やスイーツなどもますます充実しました。旅の合間にほっと一息つける京都らしい時間と空間をお届けします。

### 新メニュー「香ばし焙煎茶」

京都府産ならではの「香り」にこだわった一番茶を店内で丁寧に焙煎します。火入れのうちにFUKUCHA自慢のドリップティーをブレンドし、お客様のテーブルにお持ちして急須に入れます。お手元のお湯を注いで2分、茶葉がひらき、ゆたかな香りが立ち上がるのをゆっくりお待ちください。  
(税込) 770円



### 新メニュー「素麺と燻製茶」

素麺は、冷・温いずれかをお選びいただけます。  
福寿園独自の特許製法で香りづけされたこだわりの燻製茶とともに楽しめます。「鶴素麺」と「山椒燻製茶」おこわセットください。  
(税込) 1,375円



■茶寮FUKUCHA 京都駅店(京都駅ビル 中央口2階)



FUKUCHA外観

### 【新商品】宇治茶のフィナンシェ「ティナンシェ」

宇治茶の香りを引き立てる、まるい形状が特徴の香ばし宇治茶のフィナンシェです。  
京都土産や手土産にもおすすめのギフトボックス入りもございます。

- ・「宇治抹茶」5個入り  
(税込) 1,350円
- ・「ほうじ茶」5個入り  
(税込) 1,350円

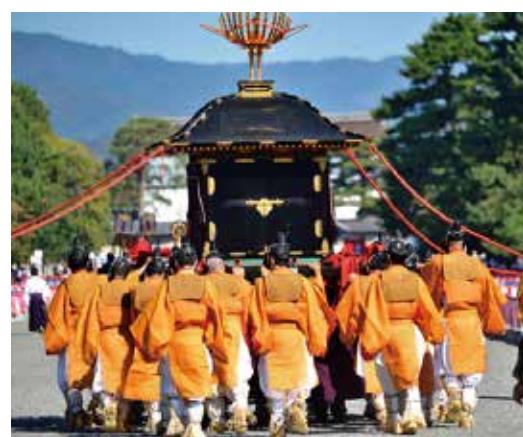


催事・イベント | Events Report

10/22tue |

## 時代祭にて日本文化の一端に触れていただきました

毎年10月22日に行われる京都三大祭のひとつ「時代祭」に出店しました。国内外問わず人気の抹茶をはじめ、京都限定の京都銘茶や香り高い季節限定のゆず緑茶などをご用意しました。抹茶に関しては近年の健康志向の高まりや宇治茶ブームもあり、海外からのお客様に特に好評でした。出店場所の京都御所には観光で訪れるお客様も多く、「季節のお茶を御所で買えて満足」とお喜びのお声もいただいています。



時代祭行列



## お茶の時間 | Tea Time of the Month

### お正月は「大福茶」で無病息災を祈りましょう

今年も早いもので残すところ1カ月足らずとなりました。そろそろお正月の準備を始められる方も多いのではないかでしょうか。福寿園では新年を迎えるにふさわしいお茶の数々を取り揃えています。なかでも元旦にお召し上がりいただきたいのが「大福茶」です。

古来、京都にはお正月に一年の無病息災を祈願し、若水で淹れた大福茶を飲む慣わしがあります。

若水とは、元旦の早朝に井戸などから汲み上げた水を指します。まず神棚に飾り、年神様にお供えをします。その後、賜った若水で口をすすいだり、沸かして茶を淹れたりします。これを「若水迎え」と呼び

ます。神聖な水を取り込むことで、一年の邪気を祓うことができると言われています。

「大福茶」は縁起の良いこの若水を使って淹れます。はじまりは平安時代の中期、都では疫病が流行っていました。六波羅蜜寺の開祖である空也上人が疫病に苦しむ民に梅干し入りのお茶を振舞ったところ多くの人が回復し、疫病が鎮まったと言われています。茶の徳にあやかった村上天皇が、毎年元旦に服すようになったことから「皇服茶」と呼ばれるようになりました。後にこの習慣が庶民の間にも広がり、幸福をもたらす意味の「大福」の文字が当てられ、現代まで続いている。

近年では、玄米茶であったり柳茶であったりと、茶業者によって多様な形で取り扱われるようになっていますが、福寿園では京都の故事に因んだ干梅と昆布をかりがね(茎茶)に合わせて大福茶としています。

お正月には健やかな一年を祈り「大福茶」を召し上がってみてはいかがでしょうか。

#### 大福茶

【袋】かりがね 3g×10袋、福梅・福昆布各5ヶ×2袋入 (税込) 1,080円

【平缶】かりがね3g×5袋、福梅・福昆布各5ヶ袋入 (税込) 864円

## 世界一の物語にふさわしい像 福寿園福井会長夫妻が寄贈

紫式部の育った邸宅跡に建つ廬山寺(京都市上京区)には、筆と紙を手にした紫式部の座像があります。大河ドラマの主役となった今年はとくに拝観に訪れたほとんどの方が写真撮影をされたとか。一般社団法人「紫式部顕彰会」の結成30周年を記念し、顕彰活動などに関わる当社の福井正憲会長夫妻が寄贈したものです。原画は、夫妻と交流のある水墨画家、堀江春美さんが担当。平安女性の装束や座り方など、専門家の意見や数々の資料をもとに細部にまでこだわり描き上げました。世界一の物語の語り部として、作品とともに未来へ受け継がれていくことを祈っています。



## 緑茶に含まれるカテキンは、血圧の上昇を抑える効果があると報告されています

緑茶に含まれるカテキンには、血圧の上昇を抑える効果があるそうです。

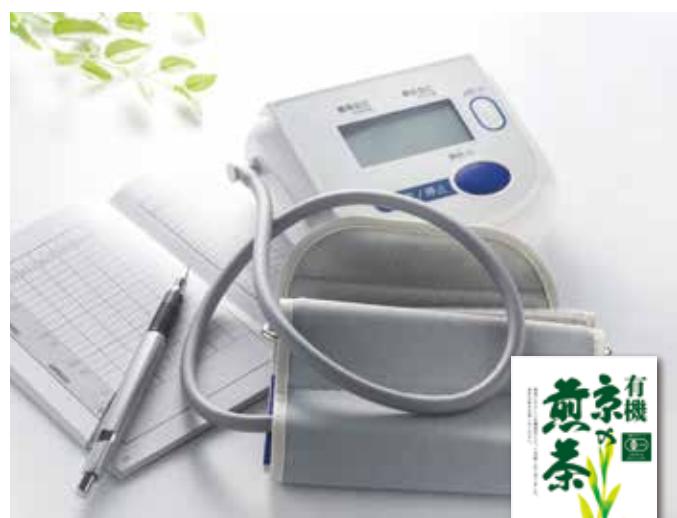
高血圧症の90%以上は本態性高血圧と呼ばれる原因が明らかでない高血圧で、その要因の一つにアンギオテンシンIIというホルモンがあります。

血液中のアンギオテンシンIが肺の毛細血管で代謝されることにより、アンギオテンシンIIとなって血管の収縮を促し、血圧を上昇させます。カテキンにはこのアンギオテンシンIIの生成を抑え、血圧の上昇を防ぐ効果があると報告されています。

いれたての熱い緑茶でほっと一息。

カテキンの効果で血圧の上昇を抑え、からだを温めることで血管は拡張し、血圧も下がります。

寒い朝を穏やかに過ごすためにうってつけの飲み物です。



【おすすめ商品】

「有機 京の煎茶」100g袋入（税込）1,080円

新商品 | New Products

## 福を呼び込む縁起物のお茶「かりがね銘茶 福柱40g袋入」が新登場しました

日本には「茶柱が立つと縁起が良い」という言い伝えがあります。これは大国主命(おおくにぬしのみこと)が宮殿を建てる際に立派な宮柱を立てたという故事から、その縁起があやかったという説が有力です。

「かりがね銘茶 福柱40g袋入」は、茶園に覆いをして丁寧に育てた玉露の茎(かりがね)を柱に見立てた逸品です。渋味が少なくまつりとした旨味ながらも清々しい香りが特徴のお茶になります。パッケージデザインは、繁栄や長寿を願う象徴である年輪を刻んだ宮柱をイメージしております。年末やお正月などのおめでたい席で「福を呼び込む縁起物」として楽しんでいただけます。



新商品「かりがね銘茶 福柱」40g袋入（税込）1,296円

アートスペース福寿園 | Solo exhibition

~12/22sun |

## 田辺竹雲斎 個展『伝統と挑戦—初代竹雲斎から四代竹雲斎の世界—』が開催中

茶の文化を軸にギャラリーを開く「アートスペース福寿園」。第三回個展として、竹工芸家・田辺竹雲斎氏の作品を展示しています。竹工芸は茶の世界との深いつながりのなかで磨かれてきました。初代竹雲斎(1877～1937)は竹工の技法のみならず華道や煎茶道にも励み、茶道は富永潤泉より花月庵流煎茶の皆伝を受けています。その精神は今日の四代目竹雲斎にも受け継がれ、煎茶道の思想や哲学の歴史を重んじながらも、今を生きる人々の心をとらえる創作が続けられています。本展では、伝統を守りながらも、絶えず挑戦を続けてきた歴代竹雲斎の世界をご紹介します。お茶を取り巻く文化の広がりを体感いただけるはずです。ぜひご高覧くださいませ。



■アートスペース福寿園

(京都市下京区四条通富小路角 福寿園京都館(京都本店) 7階)

## 大阪・関西万博関連イベントにて、宇治茶の魅力を発信いたしました

京都駅前広場で開催された大阪・関西万博半年前機運醸成イベント「京都イロドリ EXPOこといろ」に参加しました。当社はEXPO商品2種をはじめ抹茶、抹茶菓子を中心とした商品を販売し、石臼で抹茶を挽く体験を提供しました。京都府の西脇知事をはじめ多くの方に石臼を挽いていただき、ご自身で挽いた抹茶を点ててお召し上がりいただきました。とりわけ注目を集めたのが万博公式キャラクターであるミャクミャクを描いたティーバッグアソートです。イベントを通じて万博への期待感がさらに盛り上がり、あわせて宇治茶の魅力が広がれば幸いです。



### EXPO2025 ティーバッグアソート 6種入り

煎茶、ほうじ茶、れもん煎茶、ゆず煎茶、さくら煎茶、和紅茶各4袋(計24袋入り)  
(税込)2,970円  
全国の福寿園店舗並びにEXPOオフィシャルショップで販売中です。



京都府知事、JR西日本京都SC開発 森本社長にも  
ご体験いただきました

### お茶のレシピ | Tea recipe introduction

## クリスマスリース抹茶ラテ

街はクリスマスマード一色ですね。今年の冬はリースが描かれた温かい抹茶ラテを飲みながら、素敵なクリスマスをお過ごしください!

### [材料]

- ・抹茶4g(デコレーション用2g、点てる用2g)
- ・牛乳150ml 　・お湯 15ml

### [作り方]

- ① デコレーション用に抹茶2gをお湯で練って小さなポリ袋などに入れておく
- ② 抹茶を点てて、マグカップ等にそぞぐ
- ③ 温めた牛乳を泡立てる
- ④ 泡立てた牛乳をゆっくりと抹茶にそぞぐ
- ⑤ ①で練ったデコレーション用の抹茶のポリ袋の角を小さく切り、Vの字を一周しぶり(写真①)、先が細いスティックでそっとVの字の真ん中を一周ぐるりと回して完成です(写真②)



[今回使用した商品]

**御抹茶 龍松 20g缶入 (税込)2,160円**



Instagram 福寿園 大丸心斎橋店

お茶を使ったアレンジレシピの他、季節のお茶の楽しみ方などをアップしています。  
ぜひフォローをお願いします。

