

FukujuSo

FEBRUARY 2025 2

Vol. 38

ご自由にお持ち帰りください

寒い冬にはほうじ茶を

・ほうじ茶でリラックス

・レシピ「ほうじ茶ラテ」

・世界へ羽ばたく宇治茶街道 他



Fukujuen

※写真はイメージです。

今月のおすすめ ■ Recommended products

香り高い福寿園の「ほうじ茶」

ほうじ茶は、茶葉を焙じることで、香ばしさを引き出します。この香りの成分はお茶に含まれる糖分とアミノ酸によって生成されます。これらの糖とアミノ酸がうまく反応するように、熟練の技術と経験で焙煎の温度や時間などを調節しながら仕上げていきます。商品の特性にあわせて焙煎を重ねたり、遠赤外線焙じたりしています。福寿園のこだわりのほうじ茶をお楽しみください。



◀福寿園オンラインショップでは様々な種類のほうじ茶を販売しております。

平安ほうじ茶

良質の煎茶を丁寧に焙じて仕上げたほうじ茶です。普段は熱湯で淹れて香ばしさを楽しむほうじ茶ですが、冷車で抽出することですっきりとした深い旨味を味わうことができます。

平安ほうじ茶 100g袋入(税込)1,620円



かりがねほうじ茶初かほる

緑茶を精選する際に出る茎茶(かりがね)を入念にほうじ上げたお茶です。独特の甘香ばしい風味をお楽しみください。

かりがねほうじ茶初かほる

100g袋入(税込)648円



お茶のレシピ ■ Tea recipe introduction

ほうじ茶ラテ

香ばしいほうじ茶は、牛乳との相性が抜群です。

冬のティータイムにほうじ茶ラテでめくもりましょう。

【材料】

・ほうじ茶 5g ・熱湯 100ml
・牛乳 100ml ・砂糖 お好みで

【作り方】

- ①牛乳をマグカップに入れ、電子レンジ(600w)で50秒ほど温めます。
電動クリーマーで牛乳を泡立てるとさらにおいしくなります。
- ②急須にほうじ茶5gを入れ、熱湯を注ぎ、2分待ちます。
- ③①に、②のほうじ茶をゆっくり注いでできあがりです。甘い味がお好きな方は砂糖を加えてください。





お茶の時間 ■ Tea Time of the Month

寒い冬はほうじ茶で温まりましょう

暦の上では春ですが、まだまだ寒い日が続く二月。熱湯で淹れられるほうじ茶はいかがでしょう。リラックス効果や血行促進効果で心も体もほっこりぬくもるはずです。

ほうじ茶と言えば、透明感のある茶褐色の水色(すいしやく)が特徴。煎茶や茎茶などを焙煎することで、渋味や苦味が抑えられ、さっぱりとした味になります。脂っこい食事のあとにいただくとお口もすっきり、おいしく締めくくることができます。

そして、ほうじ茶の最たる魅力は焙煎がもたらす豊かな香り。この香ばしさは、焙煎時にアミノ酸と糖が加

熱されることによって生じる「ピラジン」という成分によるもの。脳をリラックスさせる効果があるので、ほっと一息つきたいときにおすすめです。また、血管を広げて血流を促進してくれるので、冷え性の方にもピッタリ。ただし、カフェインは煎茶と同じくらい含まれているので、とくに就寝前にはご配慮をお忘れなく。

冬におすすめのほうじ茶ですが、その香りは焙煎時の火加減や時間、焙じる茶葉の収穫時期や部位、そして産地によってさまざまです。

いろいろなほうじ茶を飲み比べてみて、それぞれの個性を体感し、お気に入りの一杯を見つけてみてください。

苦味が少なくすっきりとした味わいでどんな料理にも合うほうじ茶。熱湯を注いで30秒~1分で淹れられる手軽さも魅力的です。ぜひ毎日の生活に取り入れてみてください。

[ギフトにおすすめ]
四君子 ほうじ茶 梅
50g筒入(税込)2,160円

CHA遊学パークにて日本一早い茶摘みを行いました

京都府木津川市の関西文化学術研究都市に位置する福寿園CHA遊学パークでは、研究の一環として、一年を通してお茶を収穫できる通年摘採に取り組んでいます。

1月6日に、研究成果の披露を兼ね、日本一早い新茶の初摘みを行いました。摘んだお茶の葉は、茶の開祖栄西禅師の像にお供えし、本年の茶業発展を祈願しました。初摘み後は、宇治茶工房（京都府宇治市）へと場所を移し、摘みとったばかりの新鮮な茶葉を伝統の手揉み製法で宇治茶に仕上げました。茶師が丁寧に仕上げた茶葉は、高い香りを放ち、とてもまろやかな味に仕上がりました。その後、茶室「華松庵」にて手もみ茶の初茶会を開催し、できあがったばかりの宇治茶を味わっていただきました。

今年も青々とした芽を吹かせた茶の木。若々しい活力や滋養に満ちた自然の恵みをいただけることに感謝し、本年も宇治茶文化や、お茶の楽しみ方を素敵にお伝えできるよう努めたいと考えています。

■温室での初摘みについて

京都品種の鳳春（ほうしゅん）を礫耕（れきこう）栽培という、土のかわりに軽石を敷き詰め、液体肥料で育てる方法で栽培しています。100㎡の実験温室は、温度・湿度・光を年間通じて自動調節しています。11月下旬頃から夜間にも蛍光灯を点灯してお茶の木を“深い休眠状態”にさせないことで、通常より4ヶ月芽吹きを早め、その新芽を新年早々に手摘みで収穫しています。



木津川市長(写真中央)、福井社長(写真中央左)、福井会長(写真中央右)



手もみ茶の初茶会



手もみ式の様子

福寿園宇治茶街道を行く ■ Invitation to Ujicha Kaidou

国宝・萬福寺の門前の石碑に刻まれた宇治茶のはじまり

宇治茶の歴史は鎌倉時代に遡ります。栄西禅師が中国から持ち帰ったお茶の種子は高山寺の明恵上人に託され、上人は茶樹を宇治に広めました。ある時、茶の木の植え方に悩む里人に、明恵上人は馬の蹄跡を目安に植えるよう教えたといいます。この工夫が宇治での茶栽培の発展につながり、室町時代には足利義満の指定茶園が生まれました。萬福寺門前の「駒蹄影園跡碑」には、～梅山の尾上の茶の木分け植えてあとぞ生ふべし駒の足影～という明恵上人の功績を讃える歌が刻まれています。また、萬福寺は煎茶文化を伝えた隠元隆琦が開山した寺としても有名です。福寿園の「煎茶明恵」で宇治茶の歴史を味わってみてはいかがでしょうか。

■京都府宇治市五ヶ庄萬福寺総門前

JR奈良線・京阪宇治線「黄檗駅」下車徒歩5分



煎茶明恵 45g袋入(税込)2,160円

駒蹄影園跡碑

新商品 ■ New products

クランチショコラに15本入が新登場!

毎年好評をいただいている福寿園のパレンタインチョコレートは、福寿園の茶師がチョコレートに最適な茶葉を数千種から厳選しております。手間を惜まず丁寧に仕上げたお茶本来の美味しさ際立つチョコレートです。今年は人気のクランチショコラシリーズから15本入が新登場。プレゼントにしたり、ティータイムにお友だちとシェアしたり、ご自身へのご褒美にぜひどうぞ。

碾茶入り抹茶クランチショコラ (写真上)

まるやかな旨味の碾茶とフィアンティーヌ(薄焼きクッキーのフレーク)のサクッとした食感が楽しい抹茶クランチショコラです。スツと背筋を伸ばしたいときにお楽しみください。すっきりティータイムで気持ちもリフレッシュ。

碾茶入り抹茶クランチショコラ 15個入 (税込)2,700円

ほうじ茶クランチショコラ (写真下)

香り豊かなほうじ茶とフィアンティーヌのクリスピーな食感が楽しいほうじ茶クランチショコラです。ほっと一息つきたいときやほんわかティータイムに。

ほうじ茶クランチショコラ 15個入 (税込)2,700円



◀「クランチショコラ」シリーズは福寿園オンラインショップからも購入できます。

ちゃきちゃきヘルスケア ■ Tea & Health

ほうじ茶でリラックス

ほうじ茶は緑茶を焙煎してつくる我が国特有のお茶です。焙煎時にメイラード反応という化学反応が起こり、ピラジン類という香り成分が発生します。ほうじ茶ならではの香ばしさに最も寄与している成分です。官能評価で好まれるほうじ茶には、このピラジン類が多く含まれることが確認されていると言えます。

ピラジン類にはリラックス効果があることも明らかになっています。中枢神経系において主要な働きをしている受容体の活性を測定した結果、一部のピラジン類で高い活性を示し、動物実験ではピラジン類を投与したマウスに抗不安効果が示されました。ほうじ茶の香りがもたらす和み効果が、科学的にも証明されつつあるということです。

家族の団らんや、ひとりでほっこりしたいとき、ほうじ茶をおすすめします。



帝国ホテル大阪様で「新春 石臼でお抹茶挽き体験」を開催

帝国ホテル大阪様では、新年を彩るさまざまなイベントが催されました。弊社のワークショップ「新春石臼でお抹茶挽き体験」も今回で4回目。大福茶で無病息災を祈念し、石臼で挽いた抹茶をご自身で点ていただくこのイベントにはリピーターの方も多く、本年も大盛況でした。「石臼は重たくて挽くのが大変でしたが、自分で挽いた抹茶はすごくおいしい。」など、嬉しいお声をたくさんいただきました。

福寿園では、京都府内各地にて福寿園京都本店などのお茶の文化体験施設を展開しています。「石臼で抹茶挽き体験」は福寿園宇治茶工房、CHA遊学パーク等で実施しております。

詳しくは弊社観光ポータルサイトをご覧のうえ、ぜひご来館ください。



◀福寿園観光ポータルサイト



新年の寿ぎに 無印良品様でお初釜イベント

初釜とは、茶道において新年を迎えて初めて行われる茶会のことです。無印良品グランフロント大阪店様で、「お初釜 抹茶体験」イベントを開催し、参加者の皆様と新年をお祝いしました。

イベントで使用した茶器は無印良品様で販売されている飯碗を茶碗に見立てて、身近なもので抹茶をお楽しみいただきました。参加者の方からは「ずっと興味があつたのですが、抹茶は敷居が高いと思っていました。初心者も気軽に点てることができてとても楽しかったです。」と楽しんでいただきました。

弊社では、ホテルや催し会場への出張サービスを承っております。お茶の提案からインストラクション、抹茶の点て出しなど、おもてなしの一助にぜひご活用ください。



【お問い合わせ窓口】

リテールチーム 企画担当 TEL:080-6197-1732

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14日 神戸阪急(兵庫県)
 開催中~2月16日 大和富山店(富山県)、
 大和香林坊店(石川県)
 2月1日~2月14日 そごう千葉店(千葉県)

【京都展】

2月18日~2月24日 伊勢丹立川店(東京都)
 2月19日~2月24日 佐賀玉屋(佐賀県)
 2月19日~2月25日 天満屋岡山店(岡山県)
 2月19日~2月25日 高知大丸(高知県)

【Chabako-LAB(チャバコラボ)展】

2月26日~3月11日 日本橋三越(東京都)
 【関西味めぐり】
 2月26日~3月4日 長崎浜屋(長崎県)

