

# Fukujūso

April 2026 4

Vol. 52

ご自由にお持ち帰りください



新茶の季節が

やってきました

・茶処探訪 宇治新茶

・睡眠とお茶

・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

## 今年も新茶の季節がやってきました

「夏も近づく 八十八夜  
野にも山にも 若葉が茂る  
あれに見えるは 茶摘みじゃないか  
あかねだすきに <sup>すげ</sup>菅の笠」

みなさんもきっと一度は耳にしたことがある、文部省唱歌「茶摘」の一節です。初夏のころ、菅で編んだ笠をかぶった茶摘み娘たちがお茶の新芽を摘みとっている—そんな情景を思い起こさせる「新茶」のシーズンが、今年もやってきました。

歌詞に出てくる八十八夜とは、立春から数えて八十八日目のこと。2026年の八十八夜は5月2日(土)にあたります。京都府南部ではこの頃、その年最初の茶摘みが行われます。柔らかく緑鮮やかな新芽を丁寧に摘みとり、製茶したものを「新茶」と呼びます。

八十八夜頃に摘みとられたお茶は初物とされ、古くから無病息災や不老長寿の縁起物として親しまれてきました。

「宇治茶工房」、「CHA遊学パーク」では、4月中旬頃より施設内の茶園にて、新茶の茶摘みや製茶体験をお楽しみいただけます。自分の手で摘み取った新芽をその場で製茶し、できたての新茶ならではのフレッシュな味わいをご堪能いただけます。初夏の思い出づくりに、この時期だけの特別な新茶体験はいかがでしょう。

事前予約のみ。詳細・予約につきましては各施設にお問い合わせください。

【宇治茶工房】050-3152-2930

【CHA遊学パーク】0774-73-1200



画像はCHA遊学パークの新茶摘み体験です

# 味を未来へつなぐという仕事



辻井が考案した次世代のお茶の楽しみ方、茶寮FUKUCHAの「マイドリップティー」。蒸らす時間や抽出効率を考え抜いて茶葉をブレンドし、ドリップでも美味しく抽出できるよう仕上げました。

## ■福寿園のころ ～一杯のお茶に込めた想い～

### — Our Philosophy

前号では、茶匠・辻井勇人が「福寿園らしい味」を形にする現場を紹介しました。その味を次の世代へどうつないでいくのか。第2回では、変化の時代において辻井が大切にしている、人を育て、現場に立ち続ける姿勢について語っていただきました。

### 判断できる人を育て、次の一杯へ



お茶づくりは、設備や仕組みだけで完結するものではありません。最終的に味を判断し、決断するのは人です。だからこそ私は、味を守る仕事のひとつとして、人材育成も大切にしています。

現在は後進とともに市場や産地に赴き、茶農家の方々と一緒に畑や製造現場を見ながら、その年のお茶の特徴などを共有しています。なぜこのお茶を選ぶのか、なぜこの価格になるのか。私の判断の根拠を伝えながら、答えを見つけられるように心がけています。自ら考え、感じ、決断できる人が増えていくことが、福寿園の味を未来へつなぐ力になります。変化の時代だからこそ現場に足を運び、人と向き合いながら、お茶づくりを続けていきたいです。

忙しい日々の中で、あえて湯を沸かし、ひと息つく。その時間に寄り添える一杯を、これからも届けていきます。

## 「茶処探訪 宇治新茶」 ぎゅつと詰まった フレッシュな香りと旨味が



### ■福寿園の新茶\_ Recommended products

福寿園の新茶は、茶匠自らが宇治茶産地をはじめ全国各地のお茶処を巡り、じっくりと厳選した茶葉を使用しています。さらに、熟練の技による合組(ブレンド)によって、味わいと香りを丁寧に引き出しています。宇治茶の主産地である京都・山城地域は、標高差や起伏に富んだ地形など、緑茶栽培に恵まれた自然環境を備える高品質なお茶の産地です。早摘みの初々しい新芽から生まれる、爽やかな香気と豊かな旨味。新茶ならではの瑞々しい風味を、ぜひお楽しみください。

※「茶処探訪 宇治新茶」シリーズは5月9日頃より順次発売予定です。



宇治新茶 めぶき 50g袋入 (税込) 3,240円

宇治新茶 ほのか 50g袋入 (税込) 2,160円

宇治新茶 若葉の風 50g袋入 (税込) 1,620円



◀福寿園オンラインショップでは、各地の新茶を順次取り揃えてまいります。第一弾として、鹿児島新茶を4月16日頃より販売開始予定です。

### ■お茶で心を整える\_ Tea for Health

## 睡眠とお茶～よく眠る準備としての一杯～

睡眠は、長さだけでなく質が大切だといわれています。よい眠りを得るには、就寝前に心身の状態を整えることが大切です。注目されているのが、お茶を取り入れる方法です。

玄米茶や番茶はカフェインが比較的少なく、眠りへ向かう時間に適しています。また、ほうじ茶の香ばしい香りは副交感神経を優位にし、心身をリラックスさせて入眠しやすい状態へと導いてくれます。

おすすめは、就寝直前ではなく眠る30～60分前に、ぬるめに冷ましたお茶をゆっくり味わうこと。明かりを少し落とし、「眠る前の儀式」として楽しめば、脳が



睡眠モードへ切り替わりやすくなるので、寝る前のルーティンとして取り入れてみてはいかがでしょうか？

## 福寿園と大和香林坊店様の 共同主催による福寿茶話会を開催いたしました

大和香林坊店様にて、福寿園と大和香林坊店様の共同主催によるファンイベント「福寿茶話会」を開催いたしました。

当日は大和香林坊店・富山店の多くのお客様にご参加いただき、福寿園の歴史や取り組みの紹介をはじめ、オリジナルブレンドティー作り、ボトルドティーの試飲、四君子新ブレンドの飲み比べなどを通して、お茶の奥深い魅力をご体感いただきました。

新商品の意見交換も行われ、会場は終始和やかな雰囲気に包まれました。

今後も全国各地で福寿茶話会を展開してまいります。

詳細は下記窓口までお問い合わせください。

【お問い合わせ窓口】 福寿園ファン担当・吉本  
fanbase@fukujuen.com



午後の部にお越しいただいた皆様



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(4人前)

#### 【抹茶入りニョッキ】

・じゃがいも 1/2個 ・小麦粉 15g ・抹茶 2g  
・粉チーズ 13g ・卵 1/4個 ・塩 ひとつまみ

#### 【グリーンピースのポターージュ】

・冷凍グリーンピース(解凍したもの) 250g  
・オニオンスライス 25g ・水 200ml ・生クリーム 50ml  
・バター 20g ・顆粒ブイヨン 4g ・塩 ひとつまみ  
・牛乳 適量 ・抹茶 5g ・グラニュー糖 10g ・ぬるま湯20ml

作り方

#### 【抹茶入りニョッキ】

- ① じゃがいもをボイルし、網で裏漉しする
- ② ボウルに小麦粉、抹茶、粉チーズ、卵を入れて混ぜる。さらに①を加えてよく混ぜ、塩をふる
- ③ ②を2cm程度に丸め、沸騰させた鍋に入れる。浮かんでくるまで茹でた後、冷水に入れて水をきる

#### 【グリーンピースのポターージュ】

- ① 鍋でオニオンスライスを軽くソテーし、水を加えて蓋をして15分ほど炊く
- ② ①に生クリーム、バター、グリーンピースを入れ、2分炊いたあと、ミキサーにかける
- ③ ②をザルで漉して、牛乳でお好みの濃度を調節し、ブイヨンと塩を加える
- ④ カップに抹茶入りニョッキを入れ、ポターージュを注ぐ
- ⑤ 抹茶5gとグラニュー糖を混ぜ、ぬるま湯を少しずつ入れて練った濃茶ソースで飾る

※写真では、仕上げにピスタチオのみじん切りをふりかけています。



グリーンピースのポターージュ  
抹茶入りニョッキと  
濃茶ソース



◀メゾン・ド・マツダ福寿園公式Instagram



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

京都の数々のホテルで総料理長を務め、京都府の「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の融合をコンセプトに、新しいフレンチを展開している。

## サステナブルな取り組みが評価され、2商品が受賞しました

福寿園の「日本茶ボトルドティー」と「紡ぐお茶布巾」が、人や地球にやさしく、持続可能な社会の実現に貢献する優れた商品・サービスを表彰する「ソーシャルプロダクツ・アワード2026」にてソーシャルプロダクツ賞を受賞いたしました。



### 日本茶ボトルドティー

日本の伝統産業を次世代へとつなぎ、国内外へ発信するブランドとして高く評価いただきました。消滅の危機にある、手摘み・本簾被覆による宇治玉露という希少な資源に着目し、それをワインのように楽しむ高級ノンアルコール飲料として再構築。日常的な消費とは一線を画すラグジュアリーな付加価値商品として、その完成度と独自性が認められました。



### 紡ぐお茶布巾

規格外で本来は廃棄される茶葉を染料として活用し、技術継承と資源の有効活用を両立したアップサイクル商品として評価いただきました。お茶による染色ならではのやわらかな風合いに加え、八枚重ねによる高い耐久性と心地よい手触りといった商品性も高く評価され、持続可能性を備えた先進的な取り組み事例として認められました。



受賞商品は福寿園オンラインショップで  
購入いただけます。▶



### ■催事・イベント\_ Events Report

## プレミアムボトルドティーの物語を紐解く、特別な体験セッションを開催



ボトルドティーとフレンチのパairing▶

福寿園が長年培ってきた茶葉への深い知識と技術を結集して生まれた、プレミアムボトルドティー。茶匠が厳選した京都産茶葉の旨味を水出しで丁寧に取り出し、繊細で奥行きのある味わいに仕上げました。その芳醇な風味を特別仕様のボトルに封じ込めた、渾身の一本です。この春より福寿園京都本店にて、ボトルドティーの物語を五感で味わう特別な体験セッションを開催。京都本店3階のフレンチとのペアリングもお楽しみいただけます。



詳細・ご予約方法などにつきましては  
下記窓口までお問い合わせください。

[お問い合わせ窓口]

ボトルドティー担当: 春名

noriyuki\_haruna@fukujuen.com

福寿園の  
4月の出店  
・催事情報

【京都展】4月8日～4月14日 井上アイシティ21店(長野県)  
4月8日～4月14日 さいか屋藤沢店(神奈川県)  
4月8日～4月13日 伊勢丹立川店(東京都)  
4月15日～4月21日 浜松遠鉄百貨店(静岡県)

【あんこ展】4月15日～4月20日 天満屋岡山店(岡山県)

