

2013年
8月10日まで

下堂園のお中元



人気のおやつを詰め合わせました。
夏のおすすめギフトA
¥3,625→ ¥3,000

千両100g缶入、夏煎茶パイマル缶、ティーバッグ×5袋
ピーナツ糖×1、kuronko×3、かつおせんべい2枚入×3袋



もらってうれしいイチ押しのお中元ギフト。
夏のおすすめギフトB
¥2,465

千両100g缶入、夏煎茶パイマル缶、kuronko×3



ミント緑茶&夏煎茶で爽やかに。
夏のおすすめギフトC
¥3,380

千両100g缶入、夏煎茶スタンドパック中、ミント緑茶

お茶の水女子大学共同開発・産学共同レシピ茶シリーズ

●三角ティーバッグ 7個入り ¥500

茶葉がよく広がり、仕事や家事の合間に手軽にいれられます。
マイボトルにもどうぞ。

●9月には新しい仲間も登場!!



ロゼ・ウーロン茶

女性にうれしいハーブがたっぷり。
すがすがしい花の香りに癒されます。



ゆず&ミント緑茶

ゆずとミントのすっきりとしたさわやかな香りとやさしい味わいも人気。



ハーブ&ほうじ茶

ほうじ茶に緑茶、しょうが、レモングラスを配合。食後にぴったりの一杯。



だいだい&にんじん紅茶

だいだいとにんじんの香りがマッチした新感覚のお茶です。

お中元ギフト送料

※1件につき3000円以上の購入に限りです。

鹿児島市内

無料

九州

¥300

その他全国

¥500

お中元購入特典

自分もたっぷり飲みたい!!

2013年8月10日(土)までに
¥5,000以上をご購入の方に、
「夏煎茶スタンドパック(中)」
プレゼント!



ご自宅からでも簡単にご注文いただけます。お気軽にどうぞ!



ONLINE STORE

下堂園オンラインストア

WEB www.shimo.co.jp / オンラインストア

TEL 0120-25-2337

FAX 099-269-3811

[受付時間] 9:00~18:00 [定休日] 日・祝

●携帯サイトやインターネットでもお得な限定商品をご紹介します。



<http://www.shimo.co.jp/>

お好みの商品やご予算に合わせて、ギフトをお作りします。
各店スタッフまでお気軽にお問い合わせください。

ギフト商品は店頭での販売です。配送などご希望の方は、各店へお問い合わせください。



Shimodozono
下堂園

鹿児島支店
料金後納郵便



ゆうメール

Lasala Times

season 20, 2013 Summer

ようこそ、お茶の時間へ。



下堂園
Shimodozono

This Lasala times is created for all customers and who is interested in Kagoshima and Japanese tea world.

愛らしく、口もとほころぶ贅沢甘味。

あんみつ

下堂園のお茶にぴったり合う素材をとりそろえて、ラサラだけの「あんみつ」をつくりました。手作りのこしあんやゼリーに、季節の果物とドライフルーツで華やかに。プラス¥200で「あんみつのお茶セット」もお楽しみいただけます。

レギュラー ¥550 ●お茶セット ¥750
ミニサイズ ¥450 ●お茶セット ¥650

「あんみつ」のお茶セット +¥200

「あんみつ」とご一緒にお楽しみください。



緑茶あんみつ

有機栽培緑茶を使った「緑茶アイス」と風味豊かな「抹茶ゼリー」が美しい大人のあんみつ。甘いものが苦手な方にもおすすぬ。



ほうじ茶あんみつ

「ほうじ茶ゼリー」の香ばしさと濃厚な「黒糖アイス」、果物がアクセント。粒入り黒糖と刻んだ栗、白玉の食感も楽しいあんみつです。

夏煎茶で手軽に！

色、香り、ナットクの美味しさ。

「夏煎茶」をおすすめしたい3つの理由

①お茶をおいしくブレンド!

うまみ成分の固まりの「ダゴ」、香りをひきたてる「ほうじ茶」などをブレンド。原料はすべて安心の鹿児島産です。

②2杯目もおいしい!

時間をかけてゆっくりと煎れていただければ、2杯目もお茶本来のうまみが楽しめます。

③おいしく飲みきる!

「夏煎茶」は1杯なんと50円。暑い夏に本物のおいしいお茶をいただくと、身体もしゃきっと気分もお得に!

●夏煎茶の作り方

グラスに夏煎茶1パックを入れ、150mlの水を注げば、涼やかなアイス緑茶のできあがりです。



一般には流通しない、お茶作りの工程で出てくる「ダゴ」。実は一番成分の多い、お茶の芽のおいしいところが固まってできたものなのです。厳選した「ダゴ」の茶粉を加えることで、風味豊かにまろやかに仕上がります。



※季節により果物が変わります。

最上級寒天

老舗の和菓子店で使用されるほどの透明感と上品な磯の香り、軽やかなのごしです。

自家製こしあん

北海道産の大豆を使い、ほんのり甘く、やさしい後味に炊き上げました。

お茶のゼリー

植物性ゼリーを使い「抹茶ゼリー」と「ほうじ茶」ゼリーをぶるんぶるんに仕上げました。

赤えんどう豆

ゆで方を一工夫し、ほのかな塩味とほころびた食感が楽しめます。北海道産です。

第2回お茶のエッセイ 入賞作品発表

「朝のお茶」 薩摩川内市 後藤 メイ子

最優秀賞

早起きする夫が洗面を済ませて台所に行き、お湯を沸かし始める音を聞きながらまどろんでいる私。しばらくして、急須や湯飲みを扱う音がポットの湯を注ぐ音に移ると「ガバツ」と起きる。ぐずぐずしていると朝一番の美味しいお茶を飲み損うからである。

夫は焼酎の棚にもこだわるが、朝のお茶も納得のゆく味にしたいらしい。まず二人分の湯飲み(この思いやり?がうれしい)に湯を入れてある。温めた急須に多めの茶葉と自分だけの湯を入れてすぐに湯飲み注ぐ。それを又急須に戻し、今度は少しだけ待っておもむろに湯飲みを濃〜い茶で満たす。夫の言う「ハシッ」とした茶を満足げに飲み始める頃「おはよう」と私登上。夫の入れた後の茶葉は、程良く冷めた湯をサッと通すだけで好みみのトロンとした味になる。同じでない夫婦の同じでないお茶の湯気が、朝日の中でほのかに混ざり合う。

「一杯の緑茶」 鹿児島市 板坂 良子

入選

さきごろ、久しぶりの結婚式の招待を受けて出席したときのこと。若い二人に合せて、会社関係や友人たちの温かいメッセージと共に、めくるめくようなにぎやかな披露宴。花嫁の祖父は私の兄にあたり、その兄はもう彼岸の人です。孫娘の晴れの姿を見せてあげたかった…。しみじみと感じ入りつつ、御馳走をいただいたせい、無性に口の乾きを覚えます。お茶を飲みたい。熱いお茶を飲みたい。アルコールが苦手な者には一杯の緑茶はかえられません。

帰宅して、「いい結婚式でしたよ」お茶好きだった遺影の兄に熱い緑茶をお供えし、彼岸と此彼岸でお茶を堪能することでした。さめやめ披露宴の余韻とともに秋の夜長、至福の刻が流れました。

「優しい時間」 鹿児島市 池田 紀子

入選

饅頭を少しずつ母の口に入れながら、兄は「美味かな?」と聞く。母はこっくり頷く。合間にお茶をゆっくりと飲ませる。施設のベッドに横たわった母は、満面の笑顔となる。急須に残ったお茶で母の顔や手を拭き、肩を揉む。お腹も心も満たした母は、いつの間にかスウスウ寝息をたて始める。その姿を見届け、兄はそっと部屋を後にする。

家族の顔さえわからなくなった母が、兄と過ごす時間だけはいつも心待ちにしていた。刺激的ではないけれども、お茶の香りに包まれた穏やかで優しい時間。いつまでも続いてほしい。心からそう思っていた。

新茶の芽が伸びはじめる頃、母は逝った。享年九十九歳だった。今日も両親の仏壇に、お茶と季節のお菓子を供える。湯飲みから湯気がたちのぼる。母と兄の、あの温かな時の名残りのように。

※入賞者の名前は敬称略。文中の漢字はそのまま。

選考会より 御礼

選考の結果、最優秀賞2名、入選3名を決定し、前号と今号に作品を掲載いたしました。お茶のようにほっと心があたたまるエッセイをどうぞお楽しみください。第3回の募集は11月を予定しています。みなさまのご応募お待ちしております!



たっぷり飲みたい方に人気のお得なパックです。

夏煎茶スタンドパック(大) ¥1,500
3gティーバッグ×30p入



熱いお茶と組み合わせたギフトにおすすめ。

夏煎茶スタンドパック(中) ¥980
3gティーバッグ×15p入



個性的な復刻版はちよこっと置くだけでおしゃれ♪

夏煎茶パイマル缶 ¥980
3gティーバッグ×15p入

夏煎茶ポイントキャンペーン 9月30日(月)まで

荒田本店、卸本町店、高麗店で夏煎茶(一煎パックを除く)をご購入ごとに、「夏煎茶ポイントキャンペーンカード」に1ポイントを捺印。



5ポイントで「スタンドパック(中)」『パイマル缶』のどちらか1個をプレゼント!! ぜひこの機会に『夏煎茶』をどうぞ。

News Spot



■ 荒田本店・卸本町店

ティーレッスンに参加しませんか?

今回は夏にぴったりの「夏煎茶」をおいしくいただく「ティーレッスン」です。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

●7月中旬予定
●参加費/1,000円(お土産付き)



ラサラのメニューが新しくなりました。

「もっとたくさんのお茶を楽しんでいただきたい」そんな思いから、今回、ラサラのメニューを一部リニューアルしました。

新しい『あんみつ』のほか、これまでメニューにはなかった『千両』や『TEA×HERB』、お茶の水女子大学共同開発の『ココロとからだにやさしいレシビ茶』、奇跡のリングで知られる木村秋則さん監修の『無肥料自然栽培茶』もお楽しみいただけます。

スタッフが一つ一つチェックしながら、新しく作り上げたメニューは、季節のお茶や甘味もさらに充実。ご自宅でお茶とはまた違ったお茶の魅力を味わっていただけるように、スタッフ一同これからも頑張っています。

素材の良さを生かしてすべてスタッフが手作りしています。優しい味わいの甘味と下堂園のお茶をごゆっくりお召し上がりください!

(荒田本店) 松元理恵子・木場めぐみ



CHÁHO SHIMODOZONO

7月7日(日) 11:00~18:00

鹿児島中央ターミナルビルにオープンした「下堂園茶舗」が1周年を迎えます。先着150名様(1welcome tea & sweetsでのおもてなしをご用意いたします。どうぞお気軽におでかけください。

- アニバーサリースイーツプレート(限定20食) ¥300
- ヘルシーdeliパフェ(限定30食) ¥500
- 焙煎職人 梅山盛廣氏による、千両炒りたて販売会 30g/ ¥300
- チョコパテ・セサミパテ半額販売(限定20個ずつ) ¥600 ほか

■営業時間 11:00~22:00(金・土~24:00/日~18:00)
〒890-0053 鹿児島市中央町11-1 鹿児島中央ターミナルビル内1F
TEL:099-822-5100

f 下堂園、下堂園茶舗のfacebook 「いいね!」の情報をぜひチェックしてみてください。

■下堂園
https://www.facebook.com/shimodozono
■下堂園茶舗
https://www.facebook.com/shimodozono/chaho