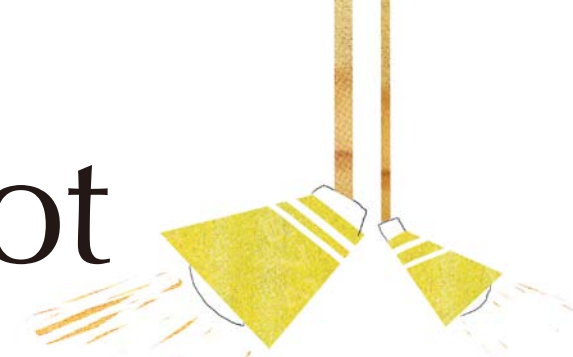


News Spot



■本社

スイスからのお客さま

毎年春と秋の年2回、スイスにある私立学校の修学旅行の子どもたちがやって来ます。修学旅行では、日本文化を学ぶために、京都、奈良などを巡りますが、その学校に勤めている鹿児島出身の先生とのご縁で、2000年から本社を訪れてくださっています。

当日はお茶室を見学したり、日本茶インストラクターの説明を聞きながら、実際にお茶をいただいております。みなさんお茶をよくご存知で、とても上手にいれるんですよ。実は修学旅行で一番最初に訪れるのが鹿児島…。それもちょっぴりうれしいスタッフなのでした。



お茶の話に興味津々のお客さま



お茶室でお抹茶をいただくことも



■ドイツ・下堂園インターナショナル

緑茶チョコ『GREEN KISS』

南九州市川辺町にある直営有機農場「ピオ・ファーム」の有機栽培緑茶を使い、ドイツの下堂園インターナショナルでドイツ職人が精魂込めて作っている緑茶チョコ『GREEN KISS』。ヨーロッパと和の伝統を融合させた新しい味わいのチョコレートです。

ふわっと広がる新鮮な緑茶の味と香り…。すべての原材料がヨーロッパスタンダードのオーガニック検査に合格、ヨーロッパはもちろんです。北米、アメリカ、カナダなど50カ国で販売中です。

平成20年1月からは、いよいよ鹿児島でも販売がスタート。オリエンタルなパッケージもおしゃれな『GREEN KISS』。一度お試しください!!



ミニ (5g) × 4枚入り ¥400
ミニ (5g) × 10枚入り ¥1,000
板チョコ (30g) ¥400

■本社・商品配送センター

2008年の「今年の極」

「お茶好きのみなさまに『今年の私の風味』を共感していただきたい!!」。下堂園社長・下堂園豊の「わがまま」から始まったのが『薩摩緑茶』今年の極』です。

2006年に限定100個で始まった『今年の極』。今年は何のお茶なのかしら?」「いつから販売するの?」と毎回たくさんのお声をいただきます。今年も吟味を兼ね5月末に販売を予定しています。

一人ですっきり楽しみたい方のためのミニ急須をセットにして、さらにバージョンアップした2008年の『極』。どうぞご期待ください。



今年は限定わずか300箱
エディションナンバー入り

- 50g入り・ミニ急須/特別包装箱 ¥2,100
- ご注文・お問い合わせ
tel.0120-25-2337 fax.099-269-3811

■荒田本店

3周年感謝祭!

●6/6(金)~8(日)

皆さまのご愛顧に感謝して、3日間のイベントを開催します。「千両」20%増量や、¥3,150以上お買い上げの方には空くじなしの抽選会、陶器20%引きなどを準備しています。

また、中馬真梨子さんの「有線七宝焼ミニ個展」も同時開催。額やミニスタンド入り、モダンなアクセサリーを展示・販売いたします。どうぞお楽しみに!



「有線七宝焼ミニ個展」
●期間:6/6(金)~15(日)

※作品はすべて一点ものです。売り切れの際はご容赦ください。



編集後記

これから皆さまと一緒に楽しく編集していけたら…と願っています。特集してほしいお茶のこと、気になる情報、毎日のちょっとしたお茶飲み話など、手紙やメールなどでお気軽にお寄せください。お待ちしております!

●ラサラタイムズ編集室
〒890-0054
鹿児島市荒田1-38-10 Tea Spaceラサラ荒田本店
mail.lasala03@shimo.co.jp
tel.099-250-2338
fax.099-250-2228

◎発行元/株式会社下堂園
◎企画・編集/ティースペースラサラ

Lasala Times

「最近お茶がおいしいな…」と感じたら、あなたの暮らしが素敵になってきたサインです。



はじめましての号、お届けします。 season #01
Season of Sunshine!

休日の朝…。

ゆっくりと起き上がりカーテンを開けると、窓の向こう側からキラキラと光る新緑が「おはよう」とあいさつしてくれる。「うーん」と大きな伸びをして、眠ったカラダをすこしずつ呼び覚ます…。

「おいしいお茶、のみたいなあ。」
母からもらった新茶の封を切ると、爽やかな緑の香りがした。熱いお湯を注ぎ、素早くお茶をいれる。真っ白な湯呑みに映し出されたのは、窓の外と同じ青葉色。すがすがしい香りとともにいただく新茶の緑。「ふう〜」。カラダいっぱい広がる幸せの余韻…。元気がすこしずつあふれてくる。

「今日は何をしようかな? まずはその前にお茶をもう一杯…」
お茶は私に、小さいけど確かな幸せをくれる。

Illustration: junichi kouka

Tea Space ラサラ 荒田本店

tel.099-250-2338
鹿児島市荒田1-38-10
営/10:00~18:00 ㊟あり(5台)
休/火曜、第4月曜

「お茶の魅力にハマっています」
高校時代は茶道部で、ずっとお茶に関わる仕事が出来ていました。今は大好きなお茶に囲まれて充実した毎日です。
お茶は本当に奥が深く…。まだまだ修行中ですが、これからもガンバります!! (下園愛里)

Tea Space ラサラ 卸本町店

tel.099-263-3303
鹿児島市卸本町5-18下堂園ビル1F
営/10:00~18:00 ㊟あり
休/月曜、第4火曜

「あんこ作りはお任せください!!」
甘味のお茶はすべて手作りで、多いときには毎日、鍋と格闘しています。鍋を持つ姿はまさに職人!! お茶の味に肉づいてほしいな〜 (たあ) みなさん安心して食べてください!! (石塚万里恵)

お茶の下堂園 高麗店

tel.099-255-2337
鹿児島市高麗町34-2
営/9:00~18:00 ㊟あり(5台)
休/日祝祭日

「お客さまの笑顔に元気をもらっています」
幅広い世代の方からいろいろなお茶情報をいただきます。緑茶塩や粉茶入りのヨーグルト、天ぷらの衣にお茶を混ぜたり…。
お茶を飲みながらの「お茶談義」は、私にとって楽しいひとときです。(山元千鶴)

いつもありがとうございます。ラサラの新聞、はじめます。



お茶にはいろいろな楽しみ方があります。お茶を飲むのはもちろんですが、香りや色を愛でたり、お茶を囲んでおしゃべりしたり…。「たくさんの方に気(楽)に、お(茶)を、く(楽)しんでもらえたら」という思いで、21世紀の幕開けと同時に誕生したのが、この(ラサラ)です。
卸本町店のオープンから5年後、かわいい妹の荒田本店も誕生しました。いつもみなさまにわがわがっていただいているわたしたちですが、最近ちょっと思うのです。「春は桜を愛でながらのんびりと、暑い夏はひんやり冷たく、秋は月とともにほっこりと、冬はからだの中からあたたかく…。季節ごとの

お茶やお菓子、急須やお湯呑みなどのお茶道具も、もっと自由に楽しんでもらえたら…」と。
わたしたちは、大きな声で宣伝したりするのがちょっぴり苦手なので、静かに読んでいただける(LasalaTimes・ラサラタイムズ)を作ることになりました。みなさまがほっとくつろげるようなお茶のお話を、季節ごとにご紹介します。お茶をのんびり飲みながら、読んでいただけると嬉しいです。
そして、みなさまからの声もぜひお聞かせください。お茶好きなスタッフみなでお便りを楽しみにお待ちしております。

いつも家族のために、お茶をいれてくれてありがとう! 5月11日は母の日。 実はおいしいお茶に目がないの、気づいています! 6月15日は父の日。

Mother's Day 11th May 母のお茶



「お茶、飲んだの〜」。
毎朝、あわただしく出掛けようとする私に、母がいつも言ってくれたあの言葉。母のお茶は、朝のざわざわした気持ちをゆったり落ち着かせてくれる魔法の一杯でした。
「今日も元気に頑張ってるね〜」。そんな応援メッセージが込められた母のお茶。また私に元気をちょうだいね。
お母さん、いつもありがとう。

優しい花模様のお湯飲みと黒糖あられは、母の日にぴったりの組み合わせ。

新茶「花百両」100g缶入り×1
湯飲み×1、お菓子×1
●ギフトボックス入り
¥2,722

家事の合間に『ほっと一息セット』

香ばしさと優しさの『玄米茶セット』

緑茶もいいけど、手軽で香ばしい玄米茶もお母さんの好きなお茶。たっぷりサイズのお湯飲みを添えて。

新茶「花百両」100g袋入り×1、玄米茶150g×1、湯飲み×1
●ギフトボックス入り
¥3,045

甘いもの好きのお母さんへ…『ちょっとつまんでネ!セット』

美味しいものをいろいろちよつとずつ食べたい!その気持ちわかります。とっておきの「萬両」を真ん中にして、お菓子をぐるっと並べました。

新茶「萬両」100g缶入り×1、梅こぶ茶(2g×18袋)
お菓子×5種類 ●ギフトボックス入り
¥3,000

父のお茶

Father's Day 15th June



大きな湯のみと新聞。それが子供のころに見た父のトレードマークでした。そして、決めゼリフは「お茶をくれ」。
お茶をいれるのは母の仕事だと思っていたのに、最近、父が自分でいれるようになりました。「お茶というのはな…」父のうんちくに耳を傾けながら飲むお茶は、武骨けどどこかほっとする父そのもの。
「お父さんのお茶はおいしいだろう?」とうれしそうに笑う父。本当においしいよ、お父さん。

お母さんとおそろいで、どう!? 『なかよし湯のみセット』

人気の「千両」にシンプルな磁器のお湯飲みを添えて。お父さん専用のお茶セットをプレゼントしてみてください!

新茶「千両」100g缶入り×1、湯飲み×2
●ギフトボックス入り
¥3,300

食後にた〜っぷり飲んでね! 『本釜炒茶・ほうじ茶セット』

昔なつかしい香りのお茶は、なんだかおばあちゃんを思い出します。大振りの湯飲みでたっぷりどうぞ。

本釜炒茶80g袋入り×1、有機ほうじ茶50g袋入り×1
湯飲み×1 ●ギフトボックス入り
¥3,150

コーヒー党のお父さんにも『黒糖&ほろにがセット』

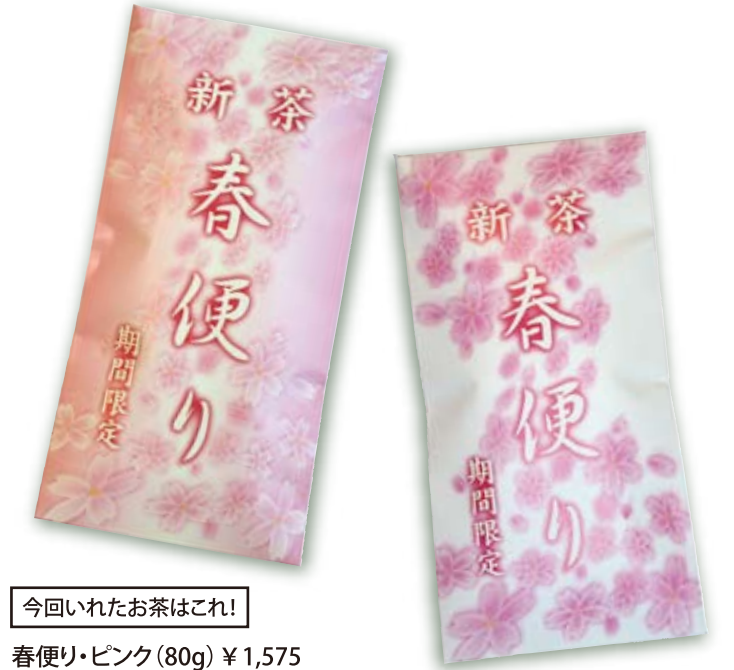
自家製の粉末緑茶をまぶした豆菓子と、濃厚な黒糖あられ。濃いめに入れた緑茶と合わせると、コーヒー党のお父さんがお茶に目覚めるかも!

新茶「花百両」100g缶入り×1、お菓子×2 ●ギフトボックス入り
¥1,410

ラサラ直伝のお茶の技 Part.1

新茶をとにかくおいしくいれる!

せっかくの新茶です。新茶では、摘み取ったばかりの若々しい香りとほのかな甘みを、ぜひ楽しんでいただきたいですね。
お茶をいれるときは「茶葉の量」と「お湯の温度」がポイント!! さらに、新茶の場合は「やや低めの温度」が、おいしくいれるコツです。さあ、はじめましょう〜♪



今回いれたお茶はこれ!
春便り・ピンク(80g) ¥1,575
春便り・ホワイト(80g) ¥1,050
「味は濃く、香りはマイルド」そして、新茶ならではの明るく鮮やかな緑。封を切った瞬間にひろがる新茶のさわやかな香り…。気持ちはなやぐパッケージも人気です。

おいしいお茶のいれ方(3人分)



①お湯を「湯冷まし」する。
2〜3分沸騰したお湯200ccを湯冷ましに入れ、80℃くらいまで湯温を下げます。保温のために急須や湯呑みにもお湯を入れます。

〈Point〉新茶のお湯の目安は「70〜80℃」。湯冷まし手のひらで持てればOK!! この温度だと、新茶の美しい緑色と甘みが、よく引き出されます。



②茶葉を入れる。
急須のお湯を捨て、大さじ1杯(5〜6g)の茶葉を入れます。



③お湯を急須に注ぐ。
湯冷ましのお湯を急須に注ぎ、30〜40秒蒸らします。新茶の場合も時間は同じ。おいしい新茶がいられますように…。



④湯呑みに少しずつお茶を注ぐ。
湯呑みのお湯を捨て、お茶の濃さが均一になるように、少しずつ注ぎかけます。急須のお湯は最後の一滴まで注ぎ入れること。
2煎目からは直接急須にお湯を注ぎ、約10秒ほど蒸らせばOK。これでおいしい新茶のできあがり〜♪

お茶のおいしさ、カタチをかえて… #01

ラサラの甘味



お茶に欠かせないものといえば…。それは「甘いもの」。ラサラでお出しするのは、すべてオリジナルレシピの甘味ばかり♡ アイスクリーム、カステラなど、お茶がいろいろな甘味に大変身します。
今回は数ある甘味の中から、人気メニューの「棒茶ゼリーパフェ」と「グリーンパフェ」をご紹介します。琥珀色の棒茶ゼリーと、緑つやめく緑茶ゼリーがパフェの主役。今日はどちらを味わいましょう…。悩ましくも幸せなひとときをどうぞ。

棒茶ゼリーをつくってみよう!
「知覧棒茶」を煮出して濾し、上白糖とパールアガーを入れて、保存容器に移します。氷水をはった容器に入れ、冷やすこと1時間…。ぶるぶるした棒茶ゼリーの完成! ご自宅でもたっぷりお楽しみください!

棒茶ゼリーパフェ
●本釜炒り茶付き
¥630

知覧棒茶(50g) ¥630
「棒茶」とは緑茶の茎の部分で作るほうじ茶のこと。棒茶は加賀が有名ですが、「知覧棒茶」だって肩を並べる美味しさが広まりはじめています。一般的なほうじ茶よりも浅炒りした「知覧棒茶」は、高い香りとさっぱりした口当たりが特徴です。夏は濃いめに、氷を浮かべてたっぷり飲んでみてはいかが?

新緑の時期になると食べたくなる…。
グリーンパフェ
●ほうじ茶付き
¥525
抹茶カステラと緑茶ゼリー、爽やかな緑茶アイス、極めつけは濃厚な緑茶ソース…。いろいろな味が楽しめる緑茶と、上品な甘さのこしあん。寒天が絶妙に「コロコロする」グリーンパフェ。香り豊かな「ほうじ茶」と一緒にどうぞ。