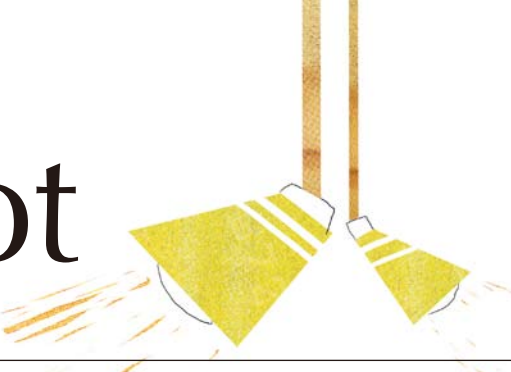


News Spot



■ドイツ・下堂園インターナショナル

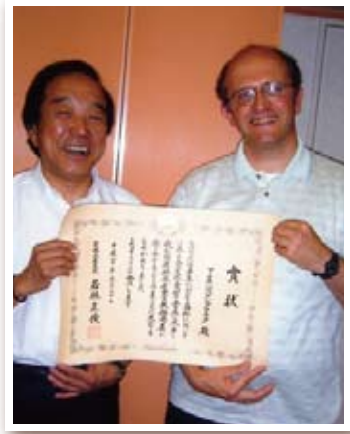
10年にわたり緑茶を海外へ。農林水産大臣賞を受賞。

ドイツを拠点に緑茶を販売する下堂園インターナショナルは2008年6月20日、日本産農林水産物などの海外普及に貢献したとして、農林水産大臣賞を受賞しました。

都内のホテルで開催された授賞式では、下堂園インターナショナル代表取締役のマークス・ハステンブルク氏が、若林正俊農水相から賞状を手渡されました。

下堂園インターナショナルは、有機栽培緑茶の製造販売や輸出を手掛ける現地法人として、1997年に設立。ドイツの茶商や自然食品店に緑茶の魅力や特性をPRし、欧米を中心に販路を広げています。

授賞式に参加したハステンブルク氏は「おいしくて健康によい日本茶は宝。世界の多くの人に届ける手伝いができることは、私たちにとって幸運であり、誇るべきこと」と話し、緑茶の海外普及への思いを新たにしています。



受賞を喜ぶハステンブルク氏と、下堂園社長。緑茶の魅力の世界に広げる、よきパートナーです。

■高麗店

54周年感謝祭! ●10/3(金)~4(土)

高麗店誕生54周年を記念して、2日間のイベントを開催します。感謝祭では皆さまの日頃のご愛顧に感謝して、100個限定の「千両」20%増量や、お茶小物とお茶をセットにした、¥3,000の「感謝袋」をご用意いたします。

お茶にまつわるいろいろなもの、お値段以上にこそり詰め込んだ「感謝袋」は予約制です。どうぞ早めにお問い合わせを!!

■荒田本店・卸本町店・高麗店

緑茶チョコ『GREEN KISS』にちなんで…

KEIKOさん集まれ~!! ●10/1(水)~31(金)

オリエンタルなパッケージがひととき目を引く緑茶チョコ『GREEN KISS』は、海外では『KEIKO』という名前でも親しまれています。海外の方に覚えていただけるように、日本人女性スタッフの名前から命名した『KEIKO』。国内でも発売され、鹿児島の方にも「チョコレートなのに、緑茶の新鮮な風味と香りがたまらない」とご好評いただいています。

荒田本店・卸本町店・高麗店では、この名前にちなんで、「KEIKOさんフェア」を開催します。ご来店いただいたKEIKOさんに、『GREEN KISS』のミニギフトをプレゼント!! メンバースの方はカードを、それ以外の方は免許証などお名前が分かるものをご持参ください。たくさんの方のKEIKOさんのご来店、お待ちしております。

KEIKOさんに、チョコ&キャンディミニギフトをプレゼント!!



「薩摩紅茶と茶香炉展」

●10/8(水)~18(土)

ビオ・ファームブランド『薩摩紅茶』の発売を記念し、秋の夜長にぴったりな茶香炉をたくさん取り揃えました。部屋の灯りを消して、揺らめく光を眺めながら、こぼれお茶の香りであっという間…。秋の一日をほっこりと過ごしてみませんか?

「ちよこっと北海道展」

●11/6(木)~16(日)

昨秋、卸本町店で開催しご好評いただいた「ちよこっと北海道展」。今年はさらにバージョンアップし、3店舗で同時に開催します。

北海道から直送したジャムなどの特産品、トウモロコシや土がついたままのジャガイモやタマネギなど、豊かな大地で育った農産物も登場します。北海道の秋を「ちよこっと」満喫してみてください。

編集後記

今回の『Lasala Times season #02』はいかがだったでしょうか? 味わい深く、旨味がぐ〜んと増す秋のお茶。深まりゆく秋を感じながら、おうちの〜んびりと味わっていただけると嬉しいです。

『Lasala Times』では、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の話をお待ちしております。手紙やメールなどで気軽にお寄せください。

スタッフ一同、楽しみに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

◎発行日/2008年10月1日

あるとき、一杯のお茶に出会った。

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。



お茶の名前は『知覧茶後藤』。農林水産大臣賞を3回も受賞した“お茶づくり名人”後藤正義さんのお茶だ。

真っ白な湯呑みに広がる美しい緑、口に広がるまあるい旨み…。一杯のお茶が不思議と心を落ち着かせてくれた。

「後藤さんへ会ってみたいなあ。」

やわらかな陽射しがまぶしい初夏、後藤さんの畑がある南九州市知覧町を訪れた。南国の陽光をたっぷり浴び、黄緑色にきらきらと輝くお茶畑。新芽の若々しい香りとともに出迎えてくれた後藤さんが、まず最初に言ったのは「お茶でも飲まんね〜」だった。

後藤さんが工場の庭先でいってくれたお茶は、どこかほっとするおだやかなお茶だった。まるで後藤さんのように。

お茶も人も一期一会。出会えたことに感謝して、もう一杯。

season #02/2008

Autumn

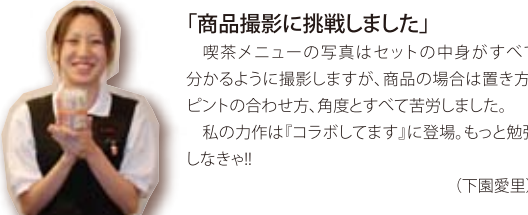
Season to experience the special teas!

Illustration: Junichi Koka

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火曜



「商品撮影に挑戦しました」

喫茶メニューの写真はセットの中身がすべて分かるように撮影しますが、商品の場合は置き方、ピントの合わせ方、角度とすべて苦労しました。私の力作は「コラボ」です!!(登場、もっと勉強しなさい!!)

(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



「自称『さつまどりサブレ』宣伝隊長です!!」

今一番ハマっているのが「さつまどりサブレ」。甘い中にちよこっぴり塩が利いて、たまらなく好き♡休日のおやつにも欠かせません。今年のお歳暮は大好きな『萬両』と組み合わせ、親戚に送るつもりです。

(北園沙央里)

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



「秋になると飲みたくなる、本釜炒茶」

子供の頃は家で母が手もみしたお茶を、釜で炒るお手伝いをもしたものでした。こぼれちゃって、ほんのりと甘い香りは、懐かしい故郷を思い出します。ひなたぼっこしながら、縁側で飲みたいですね。

(山元千鶴)

秋の緑茶

秋摘みの新芽と、氷温冷蔵した新茶をブレンドしました。今年は秋の訪れが例年よりもちょっと早いため、なが〜く秋を楽しめるように仕上げました。爽やかで上品な口当たり、すっきりしたのが特徴。9月~11月の限定販売です。

●80g(袋詰) ¥1,050 ●100g(缶詰) ¥1,260



刻乃蔵

昔、その年の新茶を茶壺に詰めて涼しい場所で寝かせ、秋に封を切る「口切り」という茶事がありました。それを現代に取り入れたのが『刻の蔵』です。摘んだばかりの新茶をその日のうちに加工し、数ヶ月に渡って氷温冷蔵。じんわりと熟成された、香り豊かで深みのある味とコクは、まさに雅やかな一杯です。10月~2月の限定販売。

●80g(袋詰) ¥1,050 ●100g(缶詰) ¥1,260



茜

色の夕焼け空、花屋さんのコスモス、あつたかいお茶…。みなさんはどんなときに秋を感じますか?

秋に飲むあたたかいお茶には、暑い夏で疲れたココロとカラダをときほぐしてくれる不思議なチカラがあります。

ひと夏を越してコクと旨みがぐ〜んと増す秋のお茶。ラサラでは、秋にぴったりの3種類のお茶をご用意しました。この時期しか味わえない旬のお茶です。

知覧茶 後藤

後藤さんの茶畑のある知覧町後岳地区は、冬は寒く、霧が立ちこめるお茶づくりに最適な場所。そのためかひと夏を越すと、高級煎茶「玉露」のような独特の熟成が見られます。やや低めの温度でゆっくりいれると、ミネラルをたっぷり含んだ濃い緑色、とろりとした旨みがさらに愉しめます。

●80g(袋詰) ¥1,575



眠っていたお茶が目を覚ます…。ラサラがお届けする「秋に飲みたいお茶たち」です。

後岳の後藤さん

鹿児島市内から車で約40分。

急勾配の山道をぐんぐん登っていくと、突然、目に飛び込んできたのは、鮮やかな緑、緑、緑…。段々畑ならぬ“段々茶畑”でした。

後藤さんの茶園がある後岳地区は、知覧茶の中でも特に品質の高いお茶を作る場所として知られています。山の斜面をテラス状に切り開いた茶畑は、棚畑でありながら「日本の棚田百選」に数えられているほど。のどかで美しい風景は、いつまでも眺めていたい素朴なあたたかさにあふれていました。

ちょうど、茶摘みの真っ最中。

後藤さんの茶園では、二芽、三芽を残して摘んで、茶樹にできるだけストレスを与えないようにしています。また、茶摘みも2番茶までストップ。親葉がつつやとしたきれいな緑色をしているのも、そこから充実した新芽が伸びてくるのも、後藤さんのこんな優しい育て方から来ているんですね。



「よく来たが〜」。

茶工場で待っていた後藤さんは、とっても気さくなカゴマ人でした。新茶のこの時期は、茶工場も後藤さんもフル稼働です。摘んだばかりの新芽の状態を見ながら、機械の温度や時間を細かく調整。手で葉を軽く揉んで水分の状態をチェックしたり、お湯をかけて色を見たり…。素早い動きで工場内を歩き回ります。



「わずか数秒、数℃の差でお茶の味はがらりと変わる。機械任せにはでけんよ。」

後藤さんの目がきらりと光りました。作業が一段落したとき、庭先のテーブルには奥さんが用意してくれた昼ご飯が並んでいました。炊き込みご飯、煮しめ、お味噌汁、漬物。そして、そこには後藤さんのお茶が添えられていました。「愛情をたっぷり注ぎ、時間と手間をかければかけるほど、お茶はすすくと育つ。『後藤』のお茶を待ってくれる人がいる限り、きばらんとね。茶園の土づくり、独特の摘み方、妥協のない仕上げ…。『後藤』のお茶がどうしておいしいのか、ちょっぴり分かった一日でした。



後藤正義さん・プロフィール
昭和17年4月6日生まれ。中学時代からお父さんの手伝いでお茶づくりを経験。高校卒業後、東京の建設会社に就職したが、21歳のときにリターンしてお茶づくりの世界へ。現在は有機栽培の茶園も手掛けている。一番の楽しみは晩酌。夏は冷たいビールを飲むのが大好き。66歳。

松崎俊一さん・プロフィール
お母さんが下堂園に勤務していたことから、この世界へ。日本だけでなく、紅茶、烏龍茶とお茶にまつわるあらゆることを知る「お茶のエキスパート」。最近ではハーブティーについても勉強中。飽くなき探究心が新商品開発の原動力にもなっていると、趣味は音楽鑑賞と読書。57歳。

「今年の秋は楽しみなことが多くて、今からわくわくしている。」

いつも幸せオーラ全開の松崎さんを、さらに喜ばせていること。それが、スタッフ全員の悲願だった、ピオファーム・ブランドの誕生です。

8種類の商品の中で、特に松崎さんの思い入れが強いのが『べにふうき』。「苦みと渋みの残る『べにふうき』をどれだけ飲みやすくできるか。試行錯誤を繰り返し、開発に約2年をかけた。すっきりとした飲み口と、花のような華やかな香り…。予想以上の出来に大満足」と、松崎さんは自信をのぞかせます。

ヨーロッパ向けのオーガニック緑茶の生産を始めるため、1996年に南九州市川辺町の鳴野原台地に開園したピオ・ファーム。

当初は有機栽培への転換に伴い、収量の激減や害虫との戦いなど、悪戦苦闘の日々が続いていました。そんな状況にあって、「安心して安全なおいしいお茶を作りたい」という思いが、スタッフ全員を支えてきました。

現在、ピオ・ファームでは、約7.5haの広大な敷地に、個性豊かな10品種を有機栽培で育てています。「いくつもの品種を組み合わせることで、他にないお茶が作れる。これがピオ・ファームならではの魅力」と話す松崎さん。ピオ・ファームの可能性は無限に広がっています。

ピオファームの松崎さん

新商品

8種類のピオファームブランド。

世界30カ国で飲まれている「緑茶」をはじめ、自社農園で栽培した安心・安全な「薩摩紅茶」など、どれもピオファームが誇る自信作です。

薩摩紅茶 1st (ファーストフラッシュ)

一番摘みの茶葉のみを使った贅沢な紅茶です。美しい琥珀色、小さく白い花の繊細な香り…。ぜひストレートでお愉しみください。

●50g ¥1,050 (限定100袋)

薩摩紅茶 2nd (セカンドフラッシュ)

二番摘みの茶葉のみを使用しました。ストレートでいただく南国の初夏の日を浴びた力強い味わいが感じられます。

●50g ¥840 (限定100袋)

薩摩紅茶 Standard (スタンダード)

さっぱりとした味わいで、一日何杯でもいただけます。急須でもおいしくいられる手軽さは、「紅茶ビギナー」にもおすすめです。

●50g ¥525

べにふうき

メチル化カテキンを多く含む、いま話題の品種べにふうきを、飲みやすく仕上げました。茎を残すことで香りを引き立てています。さっと湯冷ましてお召し上がりください。

●50g ¥630

緑茶 ファーストグレード

●50g ¥1,050

緑茶 セカンドグレード

●50g ¥840

緑茶 サードグレード

●50g ¥630

ほうじ茶

●50g ¥630

荒田本店・御本町店・高麗店とインターネットのみでの販売となります。

ラサラ直伝のお茶の技 Part.2

紅茶をおいしくいられる幸せ♪

「薩摩紅茶」で、ちょっと優雅に。

いつも飲んでいる緑茶もいいけれど、ときには気分を変えて紅茶でリフレッシュしてみよう♪

今回はラサラ自慢の『薩摩紅茶』のおいしい入れ方をご紹介します。美しい琥珀色、繊細な香りをストレートで愉しんだあとは、ジャムやハーブを加えてちょっとおしゃれにバージョンアップ。さらに、あったか〜いミルクでココロもカラダもほんわりと…。

素敵な秋の一日が過ぎそうですね。



おいしい薩摩紅茶の入れ方(2人分)

- ①お湯を沸かす。**
やかんに汲みだての水(300~320cc)を入れ、沸騰(95~100℃)させます。
(Point) 紅茶は空気を多く含んだ汲みだての水道水(軟水)がベスト。
- ②ポットとカップを温める。**
ポットとカップにお湯を注いで温めます。ポットのお湯を捨てたあと、ティースプーン2杯(4~6g)の茶葉を入れ、①のお湯を注ぎます。
(Point) ポットは陶磁器製やガラス製、または緑茶用の急須でもOK。お湯はぬるかったり、沸騰しすぎると紅茶の香気成分が出ないので注意して!!
- ③紅茶を蒸らす。**
約3分蒸らしたあと、最後の一滴までカップに注げば、できあがり〜♪ ミルクティーのときは、やや長めに蒸らすとさらにおいしくなります。

ナイトキャップにいかが?
ロシアンティー
■2人分
薩摩紅茶/ティースプーン2杯(6g)
熱湯/300cc
ジャム/50g
ウオッカ/適宜

- 作り方
①温めたポットに薩摩紅茶を入れ、熱湯を注ぎ蓋をして、約3分蒸らします。
②ジャムとウオッカを混ぜておきます。
③茶漉しを使い、温めたカップに①を注ぎます。
※②は③に入れたり、別添えで少しずつ加えて飲んでもOK!!

ミルクといえば…
ロイヤルミルクティー
■2人分
薩摩紅茶/ティースプーン2杯(6g)
水/150cc
牛乳/150cc

- 作り方
①手鍋に水と牛乳を入れ、沸騰直前で薩摩紅茶を入れて火を止めます。
②①にフタをして、約3~4分蒸らします。
③②の中をスプーンで軽くひとかきし、茶こしを使って、温めたカップに注ぎ分けます。
紅茶に牛乳を入れたものが「ミルクティー」で、沸かした牛乳の中で紅茶の茶葉を蒸らしたものが「ロイヤルミルクティー」と呼ばれています。砂糖の甘みやシナモンの香りもよく合いますよ。

スライシーな大人の味
オレンジクローブティー
■2人分
薩摩紅茶/ティースプーン2杯(6g)
熱湯/300cc
オレンジスライス/2枚
クローブ/2~4粒

- 作り方
①温めたポットに薩摩紅茶を入れ、熱湯を注ぎ約3分蒸らします。
②茶漉しを使って、温めたカップに①を注ぎます。
③オレンジスライスにクローブをさし、②に浮かべます。

食後にさっぱり!!
ミントティー
■2人分
薩摩紅茶/ティースプーン2杯(6g)
熱湯/300cc
フレッシュミント/大さじ2

- 作り方
①温めたポットに薩摩紅茶とミントを入れ、熱湯を注ぎ約3分蒸らします。
②茶漉しを使って、温めたカップに①を注ぎます。

下堂園と「コラボ」しています。

海外から鹿児島に“逆輸入”『GREEN KISS』

ピオ・ファームの有機栽培緑茶を使い、ドイツで作っている緑茶チョコです。ヨーロッパと和の伝統が融合、ふわっと広がる新鮮な緑茶の味と香りが人気の秘訣。現在世界50カ国で販売中!!

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



一度食べると癖になる!? 『Beans Nuts』

緑茶の爽やかな緑とお豆がドッキングした新感覚の豆菓子です。カッコいいデザインのパッケージ、フレンチっぽいネーミングはとってもおしゃれ。鹿児島での店頭販売はラサラのみだけに要チェック!!

7種類入り/¥420



緑茶たっぷりの大人なサブレ

『さつまどり緑茶サブレ』

鹿児島銘菓として親しまれている『さつまどり』に緑茶が登場!! 風味豊かな卵とバターに、濃厚なお茶の風味がベストマッチした大人な味のサブレです。緑茶色の『さつまどり』は必見かも!?

1枚/¥80



コラボギフト、あります。

お好みに応じてギフトをつくります。お気軽にお申しつけください。

「薩摩紅茶」に、国内産小麦使用の「炭焼きフライビスケット」と「さつまどりサブレ」を添えて。サブレは、緑茶・塩・黒酢黒糖の中から3枚をお好みどうぞ。
急須で気軽に楽しんで…
『薩摩紅茶でキマリ! セット』
●ギフトボックス入り ¥1,545
「薩摩紅茶」茶葉50g 袋入り×2
「さつまどりしおサブレ」3枚、「炭焼きフライビスケット」38g 袋入り×1

多彩な味が楽しめる「Beans Nuts」と、口の中でとろ〜りと溶ける濃厚な「絹黒糖」とっておきの「萬両」でちよっと贅沢な時間を。
シックな秋色がステキ♡
『オトナのおやつセット』
●ギフトボックス入り ¥2,439
「萬両」100g 缶入り×1、「絹黒糖」100g 袋入り×1、「Beans Nuts」7種類入り×1

人気の「千両」と、さっぱりした口当たりの「有機ほうじ茶」で味わう「GREEN KISS」。あなたはどちらがお好み?
チョコだけにちよっと食べたい!?
『千両&ほうじ茶セット』
●ギフトボックス入り ¥2,830
「千両」100g 袋入り×1、「有機ほうじ茶」50g 袋入り×1
「GREEN KISS」ミニ(5g)×10枚入り