

新茶
Tea Space
Lasala
Shimodazono

新茶の口福、お届けします。



いにしへ・ころへ
極上の新茶の香りと旨みをお楽しみいただける最高のギフトです。
●100g缶入り×2... ¥5,355 [09-003]



千両3缶
「お茶大好き」という方に喜ばれる千両を、並べた、人気のギフト。
●100g缶入り×3... ¥3,300 [09-004]



萬両2缶
もらって嬉しいお茶として人気の萬両を、ぜひ大切な方へお届けください。
●100g缶入り×2... ¥3,255 [09-005]



新茶おすすめギフト
「新茶ゆたかみどり」と「千両」にピッタリの3種類のおやつをギフトに、食いしん坊さんにおすすめです。
●「新茶ゆたかみどり」100g缶入り、「千両」100g缶入り、「茶あめ」「千枚あられ」「こぶ茶」「Beans Nuts」... ¥3,339 → ¥3,000 [09-006]

新茶のご予約、受付中!

新茶ご予約特典
5月4日までに新茶¥5,250以上ご予約の方に、素敵なプレゼント(いずれかひとつ)を差し上げます。



- 注文書の希望の商品に☑をおつけ下さい。☒がない場合、自動的に急須となります。
- プレゼントは合計金額に関わらず1家族1個とさせていただきます。
- 1ヶ所¥10,500以上の購入で送料無料となります。

ご注文方法
●専用注文書
専用注文紙にご記入の上、専用封筒(郵送料無料)に入れて投函してください。
●電話
フリーダイヤル 0120-25-2337
受付時間/月~土 9:00~17:00 ※日祝日休
携帯電話からもご利用いただけます。
●Fax 099-269-3811 24時間受付

お支払方法
●郵便振込
お近くの郵便局でお支払いください。振込手数料は無料です。
●コンビニ振込
振込用紙裏に記載されたコンビニでお支払いください。振込手数料は無料です。
●代金引換
初めてご購入のお客様は代金引換となります。商品到着の際、商品と引き換えに配達員にお支払いください。代引き手数料はお客様負担となります。

商品出次第、順次発送いたします。
※複数のお茶をご予約いただいた場合、すべてのお茶が揃い次第、発送いたします。今年は4月下旬より開始の予定です。
※天候により銘柄の仕上りが前後する場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

ころへ 洗練されたまろやかな風味と気品漂う香り、ラサラの最高傑作です。
●100g缶入り... ¥3,150

いにしへ 高級茶葉を使用した深蒸し茶。濃く深い緑色、豊かな風味と香りが楽しめます。
●100g缶入り... ¥2,100

萬両 独自の焙煎加工とオリジナルブレンドにより、豊富な風味を際立たせました。
●100g缶入り... ¥1,575

千両 厳選茶葉を使用。独自の焙煎技術から生まれた個性豊かな風味は、人気No.1です。
●100g缶入り... ¥1,050

産地は鹿児島、品種限定ゆたかみどり。

ダイヤモンド・リーフ 鹿児島が誇る茶品種「ゆたかみどり」を厳選。一年に一度だけの贅を極めた新茶です。
●100g缶入り... ¥2,100

ゴールド・リーフ こくと甘みをバランスよく調和。新茶をちょっとリッチに味わいたい方へおすすめ。
●100g缶入り... ¥1,575

新茶ゆたかみどり ほどよい火入れで「ゆたかみどり」本来のフレーバーな香りとまろやかなくを実現。
●100g缶入り... ¥1,050

生新茶ゆたかみどり 仕上げ工程をできるだけ省き、みだりの状態で缶詰に。新茶の香りが大切という方へ。
●100g缶入り... ¥1,050

春便り ピンク 封を切った瞬間に香る新茶の爽やかな香り。摘みだての新芽を袋詰めしました。
●80g袋入り... ¥1,575

春便り ホワイト 味は濃く、香りはマイルドに。気持ちちはなやパッケージでお届けします。
●80g袋入り... ¥1,050

お好みの組み合わせで、春のギフトをお作りいたします。

QRコード

ケイタイ、HPからもお買い求めいただけます。
● <http://ocha-no-shimodazono.jp/m/>
● HP <http://ocha-no-shimodazono.jp/>



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。

茶づくり人たちの至福。

season 04, 2009 Spring

3店舗同時開催

新茶まつり

4/25(土)~5/3(日)

ふるまい抹茶
先着100名様に豆菓子と茶飴のセットをプレゼント

琴演奏
御本町店にて4/26(日)、5/1(金)の二日間・午後

●ラサラタイムズ編集部
〒890-0054 鹿児島市荒田1-38-10
mail.arata@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/2009年4月15日

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

Tea Space ラサラ 御本町店
tel.099-263-3303
鹿児島市御本町5-18下堂園ビル1F
営/10:00~18:00 ◎あり
休/月曜、第4火曜

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

●編集後記
今回はおいしい天茶が食べられる『天麩羅からり』取材しました。築地直送の帆立や海老、春魚、そして旬の野菜。日本酒はもちろん白ワインにもすごく合います。あまり人に教えたくないお店なので(笑)、大事な人とお出かけください。
いよいよ春がやって来ました。スタッフが一番心躍る新茶の季節です♪ 今年もみんなの思いがいっぱい詰まった、おいしい新茶ができました。一年に一度の贅沢をぜひ堪能してくださいね♡

新茶 春便り

春便り・萬両セット
新芽の香りが爽やかな「春便り」と、とっておきの「萬両」で、ちょっと贅沢に。
●「春便りピンク」80g袋入り、「萬両」100g袋入り... ¥3,255 [09-001]

春便り・千両セット
人気の「千両」2袋入りのお得なセット。この時期限定の「春便り」を添えて、春を満喫♪
●「春便りホワイト」80g袋入り、「千両」100g袋入り×2... ¥3,300 [09-002]

鹿児島から新茶の便りを全国へ...!

全国送料一律 ¥300

桜

前線の北上とともにやって来る、新茶の季節。その年の最初に摘まれる「初物」との出会いは、お茶づくりに携わるすべての人にとって、心躍る至福のとき。「今年のお茶のできはどうだろう?」「どんな新茶をお客さまに飲んでいただくのか?」。

五感を研ぎすませながら、真摯にお茶と向き合って生まれた『2009年の新茶』ができました。

左から、自社農園「ピオ・ファーム」にて霧木さん(製茶担当)・上原さん(20歳からお茶一筋!ピオファームの生き字引)・安達さん(農場長)

お茶一筋45年。下堂園の茶師の一人として、伝統を守り続ける日浦さん。お茶へのアツイ思いを伺いました。

茶師・日浦さんの

心躍る春がやって来た!!

お茶に携わる茶師の仕事。

最近よく耳にする『茶師』とは、お茶を製造・販売する人のこと。僕は、茶農家が生産した『荒茶』の仕入れに立ち会うほか、茶葉の風味を引き出す“仕上げ加工”の『火入れ』を任されています。仕入れの基準は香り。整ったきれいな茶葉より、不恰好でも五感にピン!とくる香りを選ぶ。香りをかくだけで、「こういうお茶になりそうだなあ」と、すぐに想像できるんです。魅力的な香りに出会うとワクワクします。

五感が命。

飲み物や食べ物を味わうとき、人がまず最初に感じるのは香り。だから、茶葉の風味を左右する『火入れ』で、香りをいかに引き出すかがポイントなんです。

さらに、苦みや渋みがなく、ほどよい甘みのあるお茶…。だからこそ、嗅覚と味覚は生命線なんです。



「もう一杯ください」。それが理想のお茶。

一杯目のお茶がおいしいのは当たり前。二杯目、三杯目もおしくなければダメなんです。だから、ライバルは「水」。水はのごとしよく、ごくごく飲める。のどごしが良くておいしければ、「もう一杯」って言いたくなる。そんなお茶を作りたいんです。

それと、高温でいれてもおいしく飲めるお茶。ポットから直接、急須に入れる人って多いでしょ。お客さんのニーズに合うお茶も、もっと作っていきたい。

加工に携わる後継者を育てること。

お茶って、実は科学と同じ。理論を知り、想像を膨らませ、創造することが大事なんです。これまでの経験と技を、若者に伝えていくことが、これからの僕の仕事。

本物の香りや味が分かる職人がたくさんいれば、それが『下堂園』ののれんになる。究極は、どんな人が飲んでも「これは下堂園だね」と分かるお茶。そんなお茶が作れたら…。それが僕の夢です。

日浦和規さん
ひうら・かずのり。福岡県出身。学生時代は駅伝選手としても活躍。そばやラクキョウ、ブリ大根などちょっと機かしいおふくろの味が大好き。「お茶シーズンは緊張の連続。ストレスで眠れないことも」と笑う。昭和22年生まれ62歳。



火入れを語らせたら言葉が尽きない。ジェスチャーも次第に大きく…。



「茶師の一日」

▶am5:00
起床。仕入れに立ち会うときは、朝食は食べません。「ご飯を食べると、口の中に味が残ってしまうからね」。さすが職人!! 心構えが違います。

▶am6:00
会社に到着。工場に持ち込まれる荒茶を、4~5人の茶師でチェック。茶葉を目で見て、香りを確認。湯香みに茶葉を入れてお湯を注ぎ、水色(茶湯の色合い)と茶がらの状態を見ます。最後にスプーンで試飲。

▶am8:00
茶市場で、県内各地から集まる荒茶の入札に立ち会います。多いときで1,000点を超える荒茶が入荷。「全部香りが少しずつ違うんだよ」。茶の品質を見極めるには全神経を集中させることが必要。単に外観の色味を目で見るだけでなく、茶葉に鼻をうずめて香りを嗅いだり、手で触った感触で品質をチェックしたりします。

▶pm0:00
やっとお昼ご飯。「食事は素材の味が感じられるものが多い。濃い味や化学調味料の入ったものを食べると、味覚が分からなくなるんだよね〜」。

▶pm1:00
加工場で『火入れ』の状態を指示。香りの状態を確認しながら、季節や天気によって火入れの温度や時間を変えていきます。「火入れはお茶の個性を引き出す大事な作業。ちょっとした変化も見逃せない」。

夕方は帰宅し、自宅できつろぐ日浦さん。「焼酎は好きだけど、お茶シーズンはほとんど飲まない」とか、明日に備えてpm9:00には就寝…。一年で最も忙しい4月から8月のお茶シーズン。超多忙な日浦さんの毎日が続きます。

News Spot



■3店舗同時開催

「お母さん、いつもありがとう♡」ラサラ・セレクト! 『母の日セット』

5月10日は母の日。いつもはてれくさくて言えない「ありがとう」の気持ちを、お茶に託してみませんか? さわやかな新茶の香りいっぱいの「春便りホワイト」、たくさんのお菓子。お母さんとおしゃべりにも花が咲きそうです♪



母の日セット…¥3,224→¥3,000
●「春便りホワイト」80g 袋入り×2、「緑茶サブ」3枚、「納黒糖」100g 袋入り×1、キャンディー「GREEN KISS」袋入り×1、「黒糖さんご」2枚
※送料別途いただきます。

さらにプレゼント!

母の日セットをお買い上げの方には、1セットにつき一つ、「うるし塗り天然木おはし」が「タオルハンカチ」を差し上げます。



■荒田本店

4周年感謝祭! ●6/6(土)~7(日)

みなさまのご愛顧に感謝して、2日間のイベントを開催します。100個限定の「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%OFFなどをご用意いたします。みなさまのご来店、お待ちしております。

■ピオ・ファーム

フレーバーティーが新登場!! 春は『ミント緑茶』ですっきり。

ピオ・ファームで有機栽培したミントを使って、『ミント緑茶』を作りました。新緑の季節にぴったりの爽やかな香りと緑茶のうまみは、シャキッとしたいときや食後におすすめです。ティーバッグタイプですので、気軽にカップでお試ください。水出しにしてもよりクリアな美味しさをお楽しみいただけます。



●ミント緑茶…¥840
ティーバッグ3g×10p

■本社・商品配送センター

2009年の「今年の極」

お茶好きのみなさまに毎年限定でお届けしている「今年の極」も4年目となりました。社長・下堂園豊が伝えたい『今年の私の風味』は、さて、どのようなお茶なのか…!? ファンの皆さまに喜んでいただけるよう吟味を重ね、今年も5月末に販売を予定しています。詳細はお問い合わせください。



ピオ・ファームからお届けします。

今年の茶葉もすくすく成育中!



待ちに待ったピオ・ファームのお茶たちがいっせいに目覚める季節です。その中でも一番早起きの品種が「ゆたかみどり」。4月3日現在、淡い緑色の2枚の葉をけなげにひろげています。美味しいお茶に育つまであと2週間くらい。太陽と適度な雨の恵みを受けて育っていきます。今年も有機栽培茶のすがすがしい香りを賞味ください。

発売開始 予定日

緑茶1st/5月下旬、薩摩紅茶1st/6月初旬



ドイツオーガニック認証機関QC&Iの検査官と一緒に、管理状況確認。気になる所を一つひとつ現場で解決しながら、ピオ・ファームスタッフ全員で責任を持って立ち合います。(2008年12月)→→→→→認証サインが入りました。

ラサラのティーレッスン

荒田本店

お待ちしております、いよいよ開講!

お茶の楽しみは「いれる」時から始まります。缶を開けた瞬間の茶葉の香り、お湯の沸く音、注ぐ音。待っている間に立ち上ってくる香り…。楽しいお喋りを交えながら、お茶ももっと親しくなってみませんか?

第一回は5/6(水) 荒田本店にて実施を予定しています。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

人気の天茶は千両でした。

天麩羅から

原点は実家で飲んでいたお茶。

かき揚げとお茶、だしの深い味わい。天麩羅のコースを締めくくる「天茶」をご存知ですか?

そのおいしさの秘訣は「お茶」にありました。「お茶は母が好きだった下堂園さんを選びました。中でも、『千両』は天茶との相性もバッチリ。まさにお店の顔です」と三井さん。店内でいただくお茶、お手洗いの茶香炉もすべて『千両』でした。

旬の素材を目の前で揚げるライブ感…。ぜひご堪能あれ!!

三井 勇人さん
天麩羅の名店『銀座天一』本店で8年間修行。本場・江戸前の天麩羅は絶品!!
鹿児島県鹿児島市山之口10-23-103
TEL/099-222-1944
■営業時間/17:00~22:30(オーダーストップ)
■定休日/日曜日・第3月曜日