

# 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  
をご予約いただくと、「湯呑みセッ  
ト」(限定500)をプレゼント!!  
湯呑みセットがなくなった場合は、  
他の品に替えさせていただきます。  
どうぞお早めに!!



- 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負担となります。

## 商品出来次第、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が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。

新茶



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**

新茶



ころもへ

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**

新茶



春便り ホワイト

味は濃く、香りはマイルドに。気持ちはな  
やぐパッケージでお届けします。  
●80g 袋入り… **¥1,050**

新茶



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。摘みたての新芽を袋詰めしました。  
●80g 袋入り… **¥1,575**

新茶

## 新茶 おすすめセット

「春便りホワイト」が缶入りで新登場。この  
季節にぴったりの春爛漫な新茶とお菓子  
のセットです。

- 「千両」100g 缶入り・「春便りホワイト」100g  
缶入り・「KUROKO」×2、昆布茶 & 梅昆布茶・甘  
納豆・あられ各1

¥3,407→ **¥3,000** [10-006]

新茶



いにしへ・ころもへ

極上の新茶の香りと旨みをご賞味いた  
だける最高のギフトです。

●100g 缶入り×2… **¥5,355** [10-003]

新茶



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** [10-004]

新茶



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** [10-005]

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

●ラサラタイムズ編集室

〒890-0054 鹿児島市荒田1-38-10

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/2010年4月20日

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月曜

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

スタッフが一番活躍の新茶の季節がやって来  
ました。今年もおいしい新茶ができました。一年  
に一度の旬の贅沢をご堪能ください。  
「新茶まつり」などのイベントも開催。ぜひ遊び  
に来てくださいね♪

ケイタイ、HPには、限定販売のお茶やお得なプレ  
ゼント情報がいっぱいです。  
<http://www.shimo.co.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。

season 08,2010 Spring

「ゆたかみどり」に魅せられて…。

illustration Junichi Koka



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** [10-001]



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** [10-002]

## 新茶薫風。

今年も新茶の季節がやって来ました。下堂園でおなじみの  
茶品種「ゆたかみどり」は、他の主要産地よりも早く収穫される  
ため「走り新茶」と呼ばれています。

鹿児島の大自然の恵みをたっぷり受けて育った『2010年の  
新茶』。季節を彩る今年の「初物」をぜひどうぞ。

春便り  
セット  
に限り **全国送料一律 ¥300**



# 初めて飲んだあの「ゆたかみどり」を追い求めて。

## 「深蒸しのゆたかみどり」誕生秘話。

下堂園がこだわっている『ゆたかみどり』は、もともと静岡で育成された早生品種です。当時は味も渋く、色も今ひとつでしたが、他の品種より早く収穫ができ、収量も多いという利点がありました。

ここに着目したのが、先代社長の下堂園實。「鹿児島ならではのお茶を作りたい」と、長い歳月をかけ、栽培・製茶方法の研究開発に取り組みました。その結果、誕生したのが『深蒸し製法によるゆたかみどり』。当時を知る現社長の下堂園豊は「これまでに味わったことのない香りとこくは衝撃的。今でも“あの一杯”が忘れられない」と言います。

そこで、下堂園のお茶の代名詞ともいえる『千両』『萬両』に使われている『ゆたかみどり』の生産地の一つ、南九州市頰娃町を訪ねました。

## 個性のあるお茶を作りたい。

3月中旬に訪れた頰娃町牧之内は、真っ白い霧に包まれていました。遠く東シナ海を見下ろす薩摩半島の山あいの集落で、昭和47年からお茶の生産に取り組んでいるのが「高吉操製茶」。その2代目・高吉秀司さんは、栽培、製茶の両面ですぐれた技術を発揮する生産者の一人です。しかし、『おいしいゆたかみどり』を作り出すには、人知れぬ苦労がありました。

「生産当初のゆたかみどりは、渋みが強かった。それを克服するために栽培方法の改良や、深蒸し製茶法の技術革新を行いました」。

個性あるゆたかみどりを作るために取り組んだのが、土づくり。自家製の有機質肥料を投入したり、カヤを敷いたりして、土中の微生物の動きを活発にしました。その結果、保水力、保肥力にすぐれた土ができ、健全で香味ゆたかなお茶ができるようになりました。

「お茶づくりは天候に大きく左右されます。何年やってきても、今の時期になるとドキドキしますよ」と笑う秀司さん。“究極のお茶”を目指して、今年も奮闘しています。



清香園／高吉豊さん  
昭和36年8月28日生まれ。「趣味はあまり言いたくないんだけど…。ゴルフです(笑)」

## 深蒸しに負けない強くて元気な芽。

同じ頰娃町牧之内で、昭和8年からお茶の栽培を行っているのが「清香園」です。昭和44年頃からゆたかみどりの栽培を始め、現在、茶園の約6割を手掛けています。

「子供の頃からお茶作りをするのが夢でした」という高吉豊さんは3代目。「深く蒸しても、個性のある味と香りが引き出せるよう、強い芽を育てたい」と、通常は5年に一回の“中刈り”を2年に一回行っています。また、昨年は、深蒸しの機械をリニューアル。「大きくて元気のいい芽を強く蒸す。そして、しっかりと揉むことで、これまでにないおいしいゆたかみどりができました」と手応えを感じています。

「自分のお茶が下堂園さんで新たに火入れされることで、おいしいお茶へと生まれ変わる。もっとおいしいと思えるお茶をこれからも作り続けたい」と話す高吉さん。新茶シーズンに向けて意欲十分です。



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



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



高吉操製茶／高吉秀司さん／昭和34年12月8日生まれ。趣味は映画鑑賞。最近はお茶と一緒に出かけた「アバター」が印象に残っているとか。

## 下堂園と「ゆたかみどり」の歴史

### 1950年代後半～

“天然玉露”の異名を持つ茶品種「あさつゆ」の実生。農林水産省茶業試験場(静岡)で育成されましたが、命名登録を行ったのは鹿児島県です。「緑の葉が豊かに生い茂る」というのが名前の由来。

### 1960年代後半～

鹿児島で「ゆたかみどり」の生産が始まる。葉肉が厚くて生育もよいが、「とにかく苦くて渋い」というのが当時の評価。周りから「そんな茶の木は引っこ抜いてしまえ!」と言われた生産者もあったとか。

### 先代がゆたかみどりの優れた香味を発見

茶農家さんがせっかく育ててくれたお茶をなんとか商品化しなければ…。先代・下堂園實は、ゆたかみどりの加工の改良に専念しました。そんなある日、いつもより高い温度で火入れをしてみると、香ばしい香りとともに、他の品種では得られない、うま味が出てきました。「苦渋いお茶」から「おいしいお茶」へ。ゆたかみどりが大変身を遂げたのです。

### 生産者とともに「深蒸しのゆたかみどり」の開発

被覆をして育てた茶葉を強く蒸すと、苦渋みが抜けてうま味が出てくる。この品種独特の栽培法と製茶法を生産者の方々と一緒に確立しました。これによって、ゆたかみどりの品質はさらにグレードアップしたのです。そして、1970年代後半から、東京を中心とした消費地に“深蒸しのゆたかみどり”の営業を展開。全国に大勢のゆたかみどりファンが生まれました。

### 1990年代前半～ ゆたかみどり、ヨーロッパに行く

ドイツの一青年がゆたかみどりの香味に魅了されました。そしてその水色を見て「ミラクル・グリーン!」と評しました。青年の名はマークス。現在、ドイツ現地法人「下堂園インターナショナル」の社長であり、また鹿児島茶の伝道者でもあります。

### 2006年「極(きわみ)」の販売をスタート

究極のゆたかみどりを毎年、限定で発売。審査基準が厳しいため、気象条件によっては販売できない年もあるほど。

### 社長・下堂園豊の目指す未来

「ぼくの名前が豊だけに、ゆたかみどりとの強い縁を感じる。初めて飲んだ“あの一杯”を超えるような、魅力あるお茶をこれからも作り続けていきたい!」

## 木村秋則さん講演会レポート

下堂園では創業55周年・ラサラ開店10周年記念事業として3月7日(日)、鹿児島市の城山観光ホテルで「奇跡のリンゴ 木村秋則さん講演会&試飲会」を開催しました。

講演会終了後の試飲&試食会では、木村さんの「奇跡のリンゴ」が登場。さらに、木村さん監修の「自然栽培茶」のほか、「千両」や「萬両」、ピオ・ファームのお茶の試飲、オーガニックスイーツの試食もありました。



### お客様の声

「消費者が食べ物きちんと選ぶことで、日本の農業も変わることを実感」(男性)  
「スタンドバー形式の試飲会はおしゃれで楽しかった」(女性)



## News Spot



## 「生姜紅茶」が優秀賞受賞!

鹿児島県の新しい土産品を審査する「第8回鹿児島県新作観光土産品コンクール」で、『生姜紅茶』が加工食品部門の優秀賞を受賞しました。

手軽に飲めるティーバッグタイプの『生姜紅茶』は、自社農園のピオ・ファームで有機栽培した紅茶と生姜を使用。素材へのこだわり、高級感あるパッケージが高く評価されました。ぜひ、この機会にお楽しみください。

●生姜紅茶(15p入り)… ¥1,200

## 「緑茶キャラメル」新登場

爽やかな緑茶とキャラメルの甘さが、とろ〜ととろける“大人のキャラメル”です。すっきりとした後味は、甘いものが苦手な人にもおすすめ。

●緑茶キャラメル(12粒入り)… ¥750



■ 荒田本店・卸本町店・高麗店

## 新茶まつり

●4/23(金)～5/2(日)

新茶まつりには、できたての新茶が勢ぞろい!! 卸本町では4/29(木)に雅やかな琴演奏もあります。ぜひお出かけください。

## 「母の日」セット

5月9日は母の日。お母さんへの「ありがとう」の気持ちを、お茶に託してみませんか?

●「春便利ホワイト」80g袋入り×2・「千両」100g袋入り・「KUROKO」×2  
¥3,420→ ¥3,000



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「タオルハンカチ」か「エコビタル」のどちらかひとつを差し上げます。

■ 荒田本店・卸本町店

## ミハエル ネグリン

世界的に人気の高い、イスラエルの女性アクセサリーデザイナー「ミハエルネグリン」。ご好評につき常時取り扱いが始まりました。ロマンチックでフェミニンなアクセサリーは、これからの季節のおしゃれにぴったりです。



■ 荒田本店

## アロマオイルでハンドトリートメント

●月曜・水～土曜 10:00～17:00

専門スタッフによるハンドトリートメントと、お好みのハーブティーとお菓子でゆったりしたひとときを…。あまりの心地良さにちよっぴりうとうととしてしまいます。

★料金/15分 ¥1,000(お試し価格・要予約)