

「第2回お茶のエッセイ」 作品を募集!

昨年初めて開催し、たくさんの方々からご応募いただいた「お茶のエッセイ」を今年も開催します。昔ながらのお茶の話や、お茶にまつわる思い出話など、あなたのお茶のエピソードを送ってください。最優秀作品と入選作品は『ラサラタイムズ』に掲載します。お茶のように心がほっとするエッセイをお待ちしています。

最優秀賞(1名) / 城山観光ホテルお食事券¥10,000分
『萬両』と『千両』の2袋セット
入選(3名) / 城山観光ホテルお食事券¥3,000分
『千両』の2袋セット

【内容】お茶にまつわる200~400字以内のエッセイ(手書き、ワープロ・パソコンなどの書式は一切問いません)

【締切】2012年11月20日(火)必着

【送付】〒890-0054 鹿児島市荒田1-38-10
ラサラ荒田本店 「お茶のエッセイ」係

FAX 099-250-2228 メール arata@shimo.co.jp

※各店への持ち込みも可能です。

※応募作品の返却はいたしません。

【発表】2012年の『ラサラタイムズ』にて発表予定。
入賞者には直接ご連絡いたします。



贈り物に紅白の千両・ 萬両もおすすめです。

ご好評いただいている紅白の「千両」「萬両」。結婚や出産、新築、還暦や古希などのお祝いごと、内祝いにもご利用いただけます。贈り物のご相談は、スタッフまでお気軽にどうぞ。

ご希望の本数でお詰めします!

千両 ● 100g缶入り ¥1,155 萬両 ● 100g缶入り ¥1,680
100g袋入り ¥1,050 100g袋入り ¥1,575



Find Your Tea Mariage.

下堂園流「ティースタイル」
お茶の真新しい道が、はじまります。

News Spot



■ 荒田本店・卸本町店・高麗店 同時開催

高麗店58周年感謝祭

● 10/5(金)、6(土)

とってお得な「感謝袋」を限定20個(要予約)をご用意するほか、先着10名様には素敵な粗品をプレゼント。さらに『千両』『萬両』以外のお茶を10%OFF、陶器や小物は20%OFF!! ぜひ足をお運びくださいませ。

■ 荒田本店

ティーレッスン

● 卸本町店 10/10(水)、11(木)

● 荒田本店 10/25(木)、26(金)

秋を感じさせるティーレッスンです。卸本町店では紅茶の淹れ方を、荒田本店では簡単にできるお茶のポプリとお茶の淹れ方をご紹介します。お菓子とともにおいしく、楽しい時間を過ごしましょう! 詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

【参加費】¥1,000(お土産付き)

「本屋の寅さん」がやって来る!

● 11/10(土)、11(日)

食や料理、暮らしなど、持っているだけで心が豊かになる本がいっぱいの「本屋の寅さん」。

お茶を味わいながら読みたい本をゆっくりお選びください。



下堂園 Shimodozono

Tea Space
ラサラ

荒田本店

鹿児島市荒田1-38-10
tel 099-250-2338
営業時間 10:00~18:00

卸本町店

鹿児島市卸本町5-18下堂園ビル1F
tel 099-263-3303
営業時間 10:00~18:00

お茶の
下堂園

高麗店

鹿児島市高麗町34-2
tel 099-255-2337
営業時間 6:00~18:00
休日祝祭日

鹿児島支店

料金後納郵便

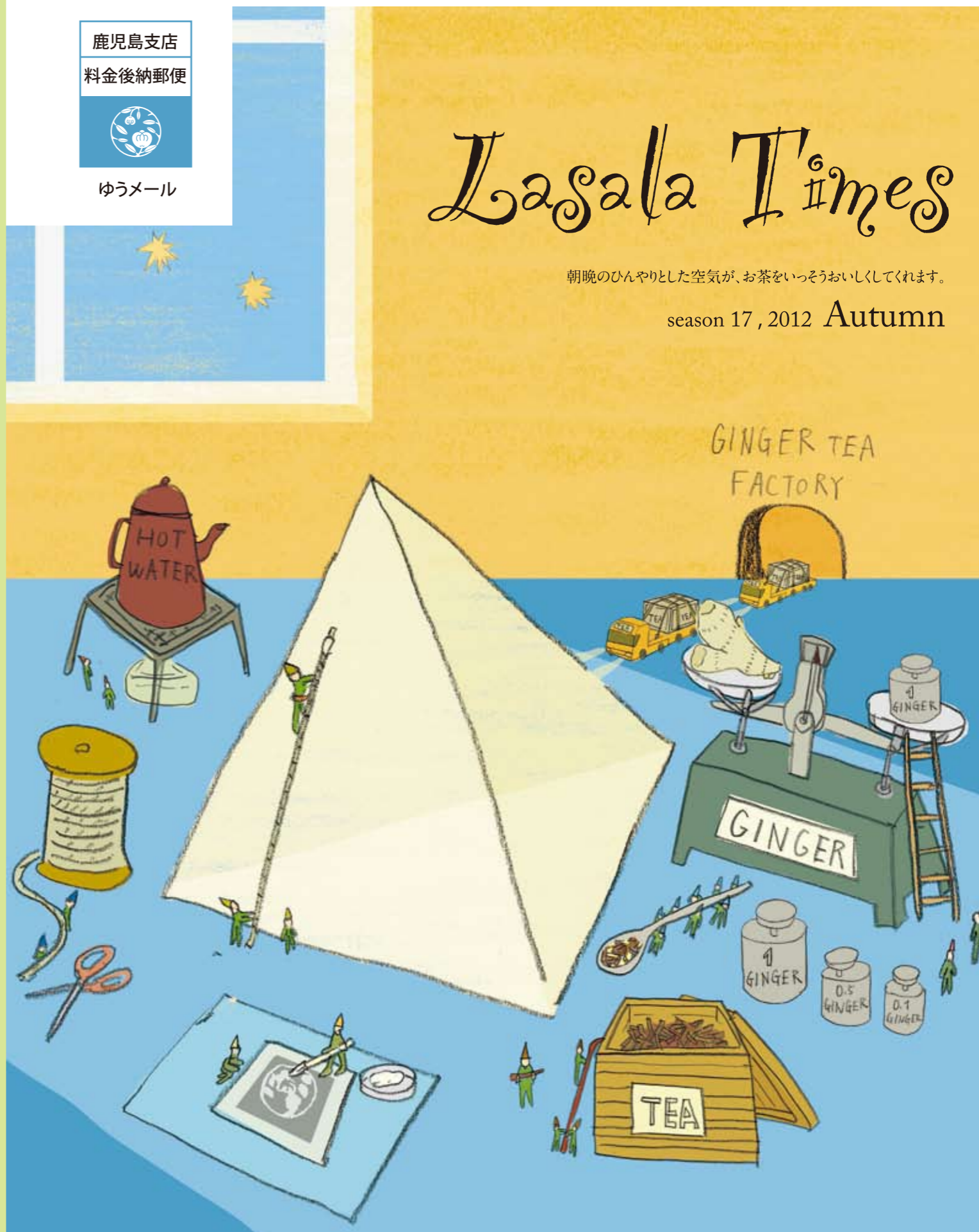


ゆうメール

Lasala Times

朝晩のひんやりとした空気が、お茶をいっそうおいしくしてくれます。

season 17, 2012 Autumn



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

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。
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。
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。
ぜひお気軽にご利用下さい。



●ラサラタイムズ編集室 〒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/2012年9月15日 URL.http://www.shimo.co.jp



しょうが紅茶の人気のヒミツ

■鹿児島産のしょうがをたっぷり!!

原料の紅茶としょうがは、鹿児島県産有機栽培を100%使用。より香り高く仕上げるために、貴重なしょうがを全体量の約30%入れています。紅茶は屋久島紅茶と薩摩紅茶を厳選ブレンド。

爽やかな香りと甘みが味わえる紅茶としょうがの組み合わせは、ストレートやミルクティーはもちろん、スパイスを加えればチャイに大変身です。

■三角ティーバッグで手軽に

『しょうが紅茶』は、しょうがの風味をぎゅっと閉じ込めるため、ティーバッグに三角テトラ型を採用。風味豊かに素早く、手軽においしくいただけます。

また、三角ティーバッグからタグまでの糸が長く、お湯を注ぐときや味の調整にも便利。

美しい琥珀色と香りに癒され、体もぼかぼかに。



秋のお茶とおやつセット

この季節におすすめのお茶とおやつで、ほっこりとしたティータイムを。

●「秋の緑茶」「千両」100g缶入り×各1、豆シリーズ2、あられ1、KURONKO×5(箱入り)

¥3,231→**¥3,000**

しょうが紅茶・千両セット

人気の千両といっしょに、これからの季節に喜ばれる組み合わせです。

●「しょうが紅茶」「千両」100g袋入り×各1

¥2,355



しょうが紅茶
●3g x15P入り
¥1,200



しょうが紅茶&マグカップセット
¥2,019



しょうが紅茶&マグカップセット
¥2,019



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。爽やかで上品な口当たりが特徴。9月～11月の限定発売です。

80g(袋入) **¥1,050**
100g(缶入) **¥1,260**



刻の蔵 (ときのくら)

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。熟成された香り豊かで深みのある味とコクが芳醇な一杯です。10月～3月に限定発売。

80g(袋入) **¥1,050**
100g(缶入) **¥1,260**

愛される続ける鹿児島のなつかしい味

KURONKO

■お茶にぴったりの人気のおやつ

ご存知、鹿児島の郷土菓子「げたんは」です。ちょっと小さめサイズですが、黒糖たっぷり食べ応え十分。桜島のようなかわいい形と、お値段が1個¥60ということもあって、お土産や贈り物にも大人気!! 売り切れることもある、ラサラのヒット商品です。

KURONKO
●5個セット **¥350**



★ミニタオルとのセットもお返しに人気です。けます。

■シールの名入れを承ります

「出産祝いのお返しに赤ちゃんの名前を」「結婚式のプチギフトに!!」。お客様のご要望にお応えして、KURONKOシールの名入れを始めました。

贈り物にぴったりの5個入りの専用ボックス(50円)は、シンプルで使いやすい、白とベージュのリバーシブルです。選暦や喜寿などの節目祝いにもご利用いただけます。

ラサラ news!

●9月・10月・11月はお得なことがいっぱい!! スタンプラリー開催!

3つのイベントに参加されたお客様には、「しょうが紅茶(3g×15P)とお菓子のセット」を差し上げます。参加はどの店舗でもOKです。

秋のイベントラリー

■ 荒田本店・卸本町店・高麗店 3店舗同時開催
芸術の秋、食欲の秋にぴったりなイベントを企画いたしました。

9月15日(土)～30日(日) 「大人のディズニー展」

クラシカルな雰囲気漂わせる“大人のディズニーグッズ”が勢揃い。ポーチやメモ帳、フォトフレームなど、持っているだけで楽しくなる小物がいっぱい。¥2,000以上ご購入いただくとボールペンをプレゼント!!

10月15日(月)～31日(水) 「しょうが紅茶フェア」

「しょうが紅茶」をお楽しみいただくフェアです。ティーカップやティーポットなど、紅茶にまつわるグッズも集めました。おいしい「しょうが紅茶」とともに、ゆったりした時間をお過ごしください。

11月15日(木)～30日(金) 「絵画と書道展」

鹿児島市で活躍する福元瑞恵さん(書道)と、黒田尚子さん(絵画)の展覧会です。荒田本店は黒田さんの絵画、卸本町店は福元さんの書画、高麗店では二人の作品を展示。爽やかで女性らしい作品をお楽しみください。

●毎週水曜・木曜はサービスデー!

お茶をご購入いただいた方、喫茶をご利用いただいた方には、ちょこっとプレゼントをご用意しています。どうぞ気軽に遊びに来てくださいね。

message 01 おいしいお茶を淹れるために心掛けていること

朝晩の涼しさで、お茶のあたたかさにほっとする季節となりました。ラサラでは、季節によってお茶の淹れ方をちょびり変えているんです。

秋といってもまだまだ暑い日中は、あっさり、さらっと飲めるように工夫。逆に寒さを感じるようになったら、ちょびり多めの茶葉を、高めの温度でやや短い抽出時間で淹れると、お客様にあたたかいままのお茶をお出しすることができます。

「おいしいお茶を飲んで、ほっとくつろげひとときを」。一杯一杯のお茶にそんな思いを込めています。

message 02 手作りでおいしいものを

「ラサラの甘味が食べたくて、また来ちゃったわ」。お客様にお出ししている喫茶メニューは、スタッフの手作りが基本です。

ぶるぶるのゼリー、甘味を引き立てる漬物…。特に十勝産小豆を使ったあんこは、「甘さが控えめでおいしい!」とご好評をいただいています。



一年を通して人気の「あんみつ姫」、季節ごとに登場するパフェやゼリーで食べられるあんこは、粒あんとしあんの2種類をご用意。「身体にやさしく、心も癒されるメニュー」を目指して、新しいメニューも考案中です。

お団子セット **¥500** ★季節のお茶を選べます。

message 03 季節感とおもてなしの心を大切に

下堂園のお茶には季節があります。春は香り爽やかな新茶と『春便り』、夏は手軽に飲める水出し緑茶と『夏煎茶』、秋はさっぱりとした『秋の緑茶』と紅茶、冬は深いこくが味わえる『刻の蔵』。

実はお茶だけでなく、ラサラ店内のしつらえも四季を意識しています。春は桜、夏はアサガオやヒマワリ、秋はお月見にモミジ、冬はクリスマスやお正月など、訪れたお客様に季節感を味わっていただけるように工夫。お抹茶やお茶碗、茶器も、四季ごとに入れ替えています。

「ラサラを通してお茶や季節を身近に感じていただきたい」。それが私たちスタッフの思いです。



荒田本店 / 黒田尚子 石塚万里恵

Please enjoy a relaxing time in this place.