

LUPICIA

ルピシア「お茶と食」の

2

February 2022
No. 313

おたより。

特集

ティールペアリング、
知れば知るほど面白い。



「ヴィラルピシア」植松秀典総料理長が探るペアリングのいまとこれから。
 ティーペアリング、
 知れば知るほど面白い。

もう一度、表紙の写真をご覧ください。

これは奥田政行シェフがおすすめる

世界三大銘茶のひとつ、「祁門紅茶 特級」に

焦がしたマルズワイガニを合わせたペアリングです。

奥田シェフと植松シェフによるスペシャル対談をどうぞ。

植松 最近ではティーペアリングが話題となつています。奥田シェフも店で提供されているそうですが、もともとお茶がお好きだったんですか？

奥田 紅茶派です。お菓子はもちろん、料理の味もいかしてくる。ワインのように品種や産地で味の違いもわかりやすく、歴史も長いので研究しがいがあります。ティーペアリングはもともと脚光を浴びてもいい。複雑な料理を合わせなくても、普段食べる料理にお茶を合わせるだけで楽しめますから。

植松 イタリアンとのティーペアリングで意識されていることは何ですか？
奥田 オリーブオイルでヴェールさせた食材に対して温かいお茶を飲むと、

ヴェールが崩れて食材の味が前面に出て味が変化するわけですが、お茶はほのかに風味を感じるくらいの薄めにいれることが多いです。トマトソースなど旨みの強いものと合わせる場合も、紅茶を94℃以下のお湯でいれて苦みや渋みを出さないようにします。

植松 濃く入れたほうがお茶の特徴は出ますが、料理との調和を考えると違うんですね。新しい発見です。

奥田 火入れ具合も大切で、豚肉のローストだとロゼ色にしっとり仕上げると、パサッと乾いた感じにローストしたほうが紅茶をいかします。

植松 確かに。料理に水分があると、そこで満足してしまいますよね。

イタリア料理人が“お茶”と出合った。
 ペアリングで生まれる新たな食の芸術。

「アル・ケッチアーノ」シェフ

奥田 政行さん

「ヴィラルピシア」総料理長

植松 秀典さん



「アル・ケッチアーノ」オーナーシェフ。山形の食材にこだわった、地産地消イタリアンの先駆者。「ヤマガタ サンダーロ」など複数の店も展開。

北海道・ニセコのレストラン「ヴィラルピシア」総料理長。フレンチをベースに、和やアジアなど世界各地のエッセンスを加えた料理を探索している。

お茶と食が織り成す

心躍るハーモニーを。



モーリーチュンハオ 「茉莉春毫 × ミモザサラダ」



茉莉春毫 緑茶

8201 50g缶入
50g袋入
ティーバッグ10個入

¥1,250
¥970
¥920

ほろっとした卵の優しい風味とジャスミンの香りが口の中で渾然一体となり、新たなハーモニーが生まれます。「ミモザサラダ以外だと、茹で卵を散らしたオムレツや卵サンドにも合いますよ」と奥田シェフ。

奥田シェフいわく「品の良いジャスミンティー」。中国緑茶をベースにした最高級ジャスミンティーは、春風を思わせるすがすがしい香り。

奥田 組み合わせを考えるとときはお茶の特徴の一部を切り取って、同化させるか対比させるか。例えばスモークリーな「祁門紅茶 特級」には、殻をわざと焦がしたカニ（表紙写真）やしつかり焼いたステーキが合う。苦みのあるグレープフルーツ緑茶だと、対比させるように甘みのあるエビのサラダを合わせた。『茉莉春毫 × ミモザサラダ』は同化。ジャスミンの香りにはお母さんの卵料理のようなぽっくりとした味が合う。さらに固茹での卵だから、お茶がすつと入って味が化けるんです。こうしてペ어링がハマると、いくらご飯みたいにも永遠に食べ続けられる（笑）。

植松 そもそもサラダと温かいお茶を合わせる発想にとっても驚きました。

奥田 温度が上がることで生まれる風味があるし、変化が大きいと面白いです。特に日本人は単体で完成された味よりも、食材とお茶が口の中で合わさって味わいが変わることで感動する。ティーペ어링には最も敏感な国民だと思っています。

植松 料理人としては料理優先というか、完成された料理に飲み物を合わせるという感覚でしたが、奥田シェフのティーペ어링は料理とお茶で完成される。しかも両方ともおいしく感じられるのが素晴らしいです。

※表示価格はすべて税込価格です。



「ヴィラ ルピシア」総料理長

植松 秀典さん

ミクソロジスト

しゅ う ぞう

南雲 主于三さん

最先端の技術を駆使して、創造性の高いカクテルを生み出すミクソロジスト。和と茶をコンセプトに掲げたバー『MIXOLOGY SALON』などを経営。

組み合わせはインプットから生まれる。
お茶の可能性を無限大に広げる
クリエイティブティとは。

唯一無二のカクテルを生み出す

ミクソロジスト南雲主于三さんのもとへ。

お茶の新しい扉を開く、

組み合わせの極意について伺いました。

植松 お茶を使ったカクテルを作られていますか、お茶のどのようなところに可能性を感じられたのですか？

南雲 学ぶほどに奥が深く、お酒に漬けて込んだり、果物と合わせたりと汎用性も高い。お茶カクテルは発展途上の段階ですが、日本茶、紅茶、烏龍茶と各ジャンルで進化していくはずです。

植松 カクテルにするとお茶単体よりも満足感が高いですね。香りもふわっとではなく、ずんと脳に来るといいますか。
南雲 お酒と合わせると厚みが出ますから。玉露をジンで抽出したカクテルはテアニンの旨みが出て、お茶ってこんなに旨みがあるんだと驚かされます。

植松 南雲さんのカクテルのなかで、お気に入りの組み合わせは何ですか？

南雲 そば茶をスピリッツで抽出し、パイナップルを混ぜ、味噌パウダーを加えたカクテルです。味噌の旨みが、そば茶の香ばしさにキレイに合うんです。

植松 そのクリエイティブな発想はどのように生まれるのでしょうか？

南雲 お茶の成分、実例、歴史などをインプットしてから、香りを何度かかぐことで、頭の中でアイデアがひらめきます。ただ意外性はあってもすべてが新しいわけではない。そば茶×味噌にしてもそば味噌が存在するということは相性がいいはずですから。

植松 今回ルピシアのお茶で作っていただいたノンアルコールカクテルの白桃烏龍モクテルは、桃の濃厚なジュースを飲んでいるようでした。

「ミクソロジー」とは

Mix(混ぜる)にology(論)をつけた造語で、枠組みにとらわれず、あらゆる素材、技術を使い新しいカクテルを追求する概念。果物や野菜、ハーブなどを組み合わせてオリジナルカクテルを作る人を「ミクソロジスト」と呼ぶ。

一期一会を 大切にしたい ペアリングの世界。

南雲 「白桃烏龍極品」は奥に潜む白桃「ソレイユルヴァン」は白葡萄が前面に出てくるように作ってみました。植松 香りの膨らませ方がすごいです。読者の方が家庭でも真似できるようにアイディアも教えていただけますか？南雲 「ソレイユルヴァン」と乳酸菌飲料を合わせたり、アイスワインを少し加えるだけでも。茶葉をジンに漬け込んで炭酸で割るカクテルもおすすめ。煎茶でも紅茶でも自由に作れます。植松 今回はおふたりの話からペアリングの面白さを再発見できました。ヒントを料理にも取り入れていきたいです。



白葡萄とグレープフルーツが香る日本茶をベースに、アルコールを抑えたカクテルに。モナカと合わせると白葡萄の香りと餡の甘みがマッチ。

【ソレイユルヴァンカクテル】

ソレイユルヴァン 45ml
ミルクウォッシュパイウォッカ（自家製） 15ml
*ドライベルモットに代用可
アイスワイン 5ml
ステア カクテルグラス

ペアリング：モナカ



ソレイユルヴァン 緑茶

8549 50g缶入 ¥1,080
50g袋入 ¥800

フランス語で「日出ずる国、日本」を意味する清々しい風味の緑茶です。白葡萄と柑橘の爽やかな香りをまとった上質な日本茶に、高級抹茶で絶妙なアクセントをつけました。



みずみずしい白桃の香りが堪能できる台湾烏龍茶をモクテルに。桃の甘みには、塩気とクセのあるブルーチーズがペアリングの相性抜群。

【白桃烏龍モクテル】

白桃烏龍 極品 45ml
ミルクパンチ（自家製） 10ml
*市販の乳酸菌飲料に代用可
ソーヴィニヨンブランのジュース 10ml
ランシオシロップ（自家製） 5ml
*シロップに代用可
ステア ワイングラス

ペアリング：白餡とブルーチーズのテリーヌ



白桃烏龍 極品 烏龍茶

8231 50g缶入 ¥1,360
50g袋入 ¥1,080
ティーバッグ10個入 ¥1,030

上質な台湾烏龍茶に、みずみずしい白桃の香りをつけた、不動の人気アイテムです。

～取材を終えて～



ルピシア 執行役員 MD1部長 中村 文聡^{ふみとし}さん

表紙に登場した奥田シェフの「祁門紅茶 特級×マルズワイガニ」のペアリングはもう一度食べたい逸品。殻を炙ったカニの香ばしさを、祁門紅茶の燻製香が引き取りつつ、仕上げのナッツオイルのkokと祁門特有の甘みが混ざって至福でした。南雲さんがカクテルのためにお茶の生産者を訪ね、勉強したという熱意に感銘を受けました。バーのメニューに並ぶ「和梨×玉露」、「炒り番茶×IPA」といった面白い組み合わせからも追求者の眼差しが感じられました。

ルピシアのお茶で作られたカクテルとモクテルは「どこまでも甘く澄み渡る香り・味わいで、お茶単体では得られない深い満足感を与えてくれるものでした」と中村さん（写真左）。

※表示価格はすべて税込価格です。

チョコレートのお友達

「アミデュ ショコラ」

つい甘いものが欲しくなる冬は、チョコレートを楽しむのにもピッタリの季節。
今年はおうちで、日本茶×チョコレートの組み合わせを楽しんでみませんか？



フランボワーズの香り漂う日本茶を チョコレートとともに

チョコレートに合う飲み物といえば、コーヒーや紅茶を思い浮かべる人が多いかもしれません。新商品の「アミデュショコラ」は、フランス語で「チョコレートのお友達」という意味。どんなチョコレートにも合う日本茶をコンセプトに作られた、新感覚のフレーバードティーです。世界的に有名なショコラティエのピエール・マルコリーニ氏が「チョコレートに合う飲み物は緑茶か水」と評したことを機に、開発が始まりました。

「ひと言で緑茶といっても深蒸しや浅蒸し、抹茶入りなどさまざま。また、チョコレートも1000種以上の香りがあるといわれています。ビター、

ミルク、ホワイトなど数種類のチョコレートをかじりながら緑茶を飲んで一口一口合わせていき、どんなお茶が合うかを探りました」と話すのは、「アミデュショコラ」の開発を担当した横山智子さん。

緑茶とチョコレートのペアリングで意識したのは、それぞれが持つ香りや味の共通点。チョコレートに含まれる果実の味や酸味との相性を考えて、緑茶にもフルーティーで酸味のあるフレーバーを加えることにしました。試作の末、たどり着いたのは、華やかな甘酸っぱさが特徴のフランボワーズ。ここにホワイトチョコレートとチョコレートの香りをほのりまとうせ、チョコレートに合う日本茶を完成させたのです。

「茶葉は蒸しがやや浅めの、鹿児島県産の煎茶を使用しています。試作段階では濃いめの煎茶も合わせてみましたが、お茶の旨みや苦みが強いと、カカオ含有量の多いチョコレートと合わせたときに渋みが口の中に残ってしまう。そこで、すっきりした優しい口当たりの煎茶を採用し、チョコレートの味を引き立てるような配合にしました」

「アミデュショコラ」との相性の良さを特に感じられるのは、ホワイトチョコレートとのペアリング。まったく甘さのチョコレートに、緑茶

の爽やかな風味が重なり、横山さんもちいおしの組み合わせ。カカオ本来の味が強いミルクチョコレートやビターチョコレートの組み合わせれば、フランボワーズの香りとの調和が際立ちます。

「合わせるチョコレートによって、お茶の感じ方が変わります。その日の気分に合わせてペアリングで、ホッと安らぐ癒やしの時間をお過ごしください」

「アミデュショコラ」ペアリングのコツ。

- 熱湯をひと冷ましさせた90℃が理想的。お湯を注ぎ、1分～1分30秒ほど待って浸出。
- チョコレートを舌の上でゆっくり溶かしてからアミデュショコラを口に含むと、鼻から抜ける香りをより楽しめます。
- 違いを試すなら味のやわらかいものから順に。ホワイトチョコレート→ミルクチョコレート→ビターチョコレートの順番。



ルピシア MD1 部
ブレンド開発チーム
横山 智子さん

ルピシア店舗スタッフを経て、お茶のブレンダーとして商品開発に携わる。

「どんなチョコレートにも合う」日本茶をご用意しました。
フランボワーズが香るフレーバードティーです。

アミデュショコラ 数量限定

- | | | |
|------|----------------------|--------|
| B208 | 50gデザイン缶入 | ¥1,180 |
| B209 | ティーバッグ5個
デザインBOX入 | ¥650 |
| 8579 | 50g袋入 | ¥870 |

甘く華やかなフランボワーズに、ほんのりホワイトチョコレートが香る上品な煎茶。チョコレートと一緒に味わう至福のティータイムをお楽しみください。



ティーバッグ



アミデュショコラは
巻末カタログでもご紹介しています。

おたより、セクション
P004へ

サイズ:縦110×横70×奥行き30mm

※表示価格はすべて税込価格です。

驚きの

意外なティーペ어링。

ルピシアスタッフのおすすめの組み合わせは？



抹茶黒豆玄米茶

玄米茶



たこ焼き



関西出身の私の好きな食べ物といえば、やはりソースもの！ 関西を離れて20年近いですが、週に1度は食べたくります。ガス火にこだわり、カリッと焼き上げたたこ焼きに、香ばしい「抹茶黒豆玄米茶」のアイスティーを合わせると、至福のひと時に。お茶とたこ焼きの香ばしさを重なりを、ソースの甘みが引き立てます。焼酎の抹茶黒豆玄米茶割とも相性抜群です。



アールグレイ

紅茶



刺身



刺身の生臭さが苦手な方には、柑橘系の「アールグレイ」を合わせると、後味がさっぱりするのでおすすめです。「アールグレイ」の香りが、まるで刺身の薬味のようなアクセントになり、より爽やかになりますし、洋風のカルパッチョのような味わいにもなります。ちなみに「祁門紅茶 特級」と刺身のペ어링もおすすめです。油分が流されてすっきりした味になります。



キームンコウチャ
祁門紅茶 特級

紅茶



焼き鳥



最初にこの組み合わせを試したときは、なんて通の飲み会のような大人のマッチングなんだとびっくりしました。スモーキーな紅茶と焼き鳥の炭焼きの香ばしさがとても相性がいいと知り、紅茶の楽しみ方が広がりました。ジューシーな鳥の旨みと紅茶のまろやかな旨みが相乗効果を生み、口の中でミラクルが起こります。タレ味も塩味も試してみてください。



MD2部
Y.N.さん



イオンモール沖縄ライカム店
M.M.さん



国分寺ショップ
A.O.さん

抹茶黒豆玄米茶

8834	50g缶入	¥790
	50g袋入	¥510
	ティーバッグ25個入	¥900

アールグレイ

5201	50g缶入	¥890
	50g袋入	¥610
	ティーバッグ10個入	¥730

キームンコウチャ 祁門紅茶 特級

4701	50g缶入	¥1,130
	50g袋入	¥850

ルピシアスタッフが、あつと驚く意外なペ어링をご紹介します。ペ어링の妙を参考に、ぜひご自宅でもお楽しみください。

Topics

2016年パリ お茶とお鮭の ペアリング

「この鮭ネタにはこのお茶が合う！」というペアリングを、お鮭一貫ごとに探してみたら面白いのでは？そんな発想をヒントに、2016年9月にルピシア パリ店で開催されたイベント「お茶とお鮭の食べ合わせ」。鮭屋の定番の飲み物である緑茶のほか、紅茶、ほうじ茶、釜炒り茶などを用意して、さまざまな鮭ネタとの新しいマリアージュを楽しんでいただきました。鮭ネタごとに合わせてお茶を変える提案に、お客様からは「価値観が変わりました」という声が寄せられました。

イベント開催前には、鮭職人と食べ合わせの実験をすること複数回。試したお茶は20種類以上、お鮭は15種類に上ります。食べ合わせを行ううちに、お茶を合わせることで、お鮭だけで食べたときには感じられなかった味わいが生まれる組み合わせがあることを発見したのです。なかでも特に相性が良かった食べ合わせは、「イカ×烏龍茶」、「マグロ×加賀棒茶」、「イクラ×ダーズリン」など。これからも常識を覆すようなペアリングを発見するべく、いまなおルピシアは研究を重ねています。



鮭を握ったのは、東京・恵比寿の「鮭屋 小野」の小野淳平さん。パリ店をご愛顧いただいているお客様やマスコミ関係者をお招きしました。



鮭ネタごとに、異なるお茶とのペアリングを提案。「紅茶とお鮭が合うなんて！」と驚きの声も多数いただきました。



オウゴンケイ
黄金桂

烏龍茶



大学芋



知覧 ゆたかみどり

煎茶



バタークッキー



ミントティー

紅茶



あんこ物



「黄金桂」は、軽やかな口当たりで人気のある中国・福建省の有名な烏龍茶。金色に輝くキンモクセイの花をほうふつとさせる華やかな香りが特徴です。「黄金桂」の香ばしさ&優しい甘さに、大学芋の香ばしさと蜜の甘さがマッチして、おいしいのでおすすめです。キンモクセイのような甘い香りが、さつまいも本来の甘みを引き立てて、蜜の味が口に広がります。

洋菓子には紅茶と思うかもしれませんが、意外と緑茶にも合います。特に、バターを使用したクッキーやスコーンなどの焼き菓子には、しっかりとした味わいで甘みのある深蒸し煎茶「知覧 ゆたかみどり」がおすすめです。クッキーのシンプルな風味を邪魔することなく、お茶本来のおいしさも感じられ、甘みと渋みの程良いバランスをお楽しみいただけます。

ミントに合わせるスイーツといえば、チョコレートが有名ですが、実はあんこも合うんです。あんこのもったりとした食感と甘さを味わった後に「ミントティー」を飲むと、緑茶の2倍のすっきり感を感じられます。ミントは日本古来のハーブである薄荷と同じシソ科に属しているので、「小豆との相性も良いのかな」と、ひそかに思っています。この驚きをぜひ！



北千住ショップ
M.O.さん



MD1部
A.K.さん



グルマン営業部
Y.M.さん

オウゴンケイ 黄金桂			
7005	50g缶入	¥950	
	50g袋入	¥670	
	ティーバッグ10個入	¥720	

知覧 ゆたかみどり			
7401	50g缶入	¥890	
	50g袋入	¥610	
	ティーバッグ10個入	¥720	

ミントティー			
5800	50g缶入	¥950	
	50g袋入	¥670	

※表示価格はすべて税込価格です。

毎日、ミルクティーが飲みたい！

肌寒い冬は、まろやかなミルクティーが似合う季節。

実はこのミルクティー、ひと手間加えたり茶葉を変えただけで、まったく違う味わいが楽しめる、奥の深い飲み物なんです。

まずはストレートで、次はミルクティーで。
味の変化を楽しむ一杯をご提案します。

みなさんは、どんな時にミルクティーを飲みますか？ ミルクや砂糖をたっぷり加えてエネルギー補給したり、まろやかな味わいで心を落ち着けたり。ミルクティーは、たった一杯で体も心も満たしてくれる飲み物ではないでしょうか。

本企画にあたり、さまざまなお茶でストレートティーとミルクティーを飲み比べた「おたより」取材班は驚きました。ミルクを加えることで味そのものがまろやかに変化するお茶もあれば、ミルクを加えると特徴が際立って味そのものが劇的に変化するお茶もあり、一杯の奥深さに圧倒されたからです。

ミルクの配合や浸出時間などのバランスによって、ふいに自分好みの黄金比に出合えることも魅力のひとつ。ルピシアには、おいしいミルクティーと出合いがきっかけでお茶のバイヤー

を志したというメンバーもいれば、「鉄

観音ミルクティーと杏仁豆腐の組み合わせが最強！」や、「休憩時には落ち着いた味わいの定番のお茶、香りを感じたい時は旬のお茶を飲み分けます」「スリランカの茶葉にスキムミルクを合わせると、アジアのドリンクスタンドを思わせる懐かしい味！」というメンバーもいるなど、人それぞれに深い「ミルクティー愛」がありました。

ひと手間かけてカップを温めたり、お湯やミルクを適温で注ぐことも、黄金比に近づく大事なポイントです。ぜひ、最初はストレートでひと口飲んでから、ミルクを加えて味の変化を楽しんでみてください。作り始めてから、温かいうちに飲み終わるまで約15分の幸せ時間。今回は、ミルクティーをお楽しみいただきたい生活シーンを、おすすめ茶葉とともにご紹介します。

濃厚ミルクティーの作り方 (2杯分 300ml)

1. ポットとカップにお湯を入れ、しっかりと温めておきます。
2. 耐熱容器に150mlのミルクを注ぎ、電子レンジで1分加熱※します。
※加熱時間は500～600Wの電子レンジを使用するときの目安です(沸騰すると、牛乳の臭みが出てしまうので注意)。
3. ポットに茶葉6～9gを入れ、150mlの熱湯で少し長めに蒸らします。茶葉のパッケージに記載された、「おいしいいれ方の目安」の上限時間で蒸らすのがおすすめです。
4. 手順の2と3のミルクと紅茶をカップに1:1で注げば、出来上がり！

おいしいいれ方は、他にもあります。
詳しくはWEBをご覧ください。



自分を整える時間に



慌ただしい朝でも手軽に
エネルギー補給するなら？



朝ご飯の支度や、目覚めの運動、出勤準備……。なにかと慌ただしい朝は、ミルクと砂糖で目を覚ますお手軽ミルクティーはいかがでしょうか。ティーバッグで手軽にいれてもおいしいお茶のおすすめは、定番の「ブレイクファスト・アールグレイ」。香りの特徴を出すために軽やかな味わいのアールグレイが多い中、このお茶はコクと香りが、ミルクに負けることなくしっかりと存在感を放ちます。力強い一杯で、元気な一日を始めましょう。



ブロークンタイプの茶葉だから
手軽にいれてもしっかり浸出
ブレイクファスト・アールグレイ 紅茶

5202 50g袋入 **¥610**
ティーバッグ10個入 **¥730**

ミルクティーといえばアールグレイ



一杯でおやつ気分に



仕事や勉強中にリラックスするなら？



パソコン作業や勉強の時間は、ついつい甘いものが食べたくなります。だけど、デスクでお菓子は食べられない……。そんなときは、「クッキー」がおすすめです。カップを口元に近づけるだけで焼きたてのキャラメルクッキーの香りがふんわり広がる、まるでお菓子のような紅茶。甘い香りをたっぷり吸い込んでからひと口含むと、意外なほどに飲み口はすっきり。砂糖を加えて糖分補給すれば頭もシャキッとよみがえり、もうひとがんばりできそうです。



焼きたてクッキーの香りを
すっきりした後味で締めくくる

クッキー 紅茶

5537 50g袋入 **¥730** ティーバッグ10個入 **¥790**



ランチ後のおすすめは？



ランチ後には、ミルクをたっぷり入れても茶葉の味が強調される「テ・オ・レ」をどうぞ。ずっしりと重ためのお茶にミルクを注ぐと、ほどよい深みを残しながらよりまろやかな味わいへと変化。ひと息つけば、午後からの家事や仕事もはかどるはずです。



濃厚で豊かなコクが絶品
ミルクティーのためのブレンド

テ・オ・レ 紅茶

5126 50g袋入 **¥550**
ティーバッグ10個入 **¥670**

※表示価格はすべて税込価格です。

心弾ませる時間に

味の変化でサプライズ

Q お友達を呼んでおもてなしするなら？

A 仲間と一緒に楽しむ時間に、意外な茶葉を使って飲み比べするティータイムはいかがですか？ 例えば、「加賀 棒茶(焙じ茶)」、「鉄観音(烏龍茶)」、「ユニオンジャック(紅茶)」の3種類。これらのお茶は、ストレートで飲んだ後にミルクを加えると、びっくりするほど味の印象が変わります。イギリスの硬水で飲んだときのような味わいや濃い水色を、日本の軟水で再現できるようにブレンドした「ユニオンジャック」にはたっぷりのミルク、「加賀 棒茶」や「鉄観音」のように香りを楽しむお茶には少量のミルクを合わせるなど、組み合わせを変えて、話に花を咲かせましょう。



焙じ茶の香ばしさと甘みを
ミルクが引き立てる

加賀 棒茶 焙じ茶

7441 100g袋入 ¥1,030
ティーバッグ10個入 ¥670



ミルクを入れると表情が変化
香ばしく甘い余韻が残る

鉄観音 烏龍茶

7006 50g袋入 ¥970
ティーバッグ10個入 ¥920



イギリスで飲む味わいを再現
ミルクと砂糖をたっぷりどうぞ

ユニオンジャック 紅茶

5127 50g袋入 ¥650
ティーバッグ10個入 ¥720

Q ベランダの冷たい空気の中で飲みたい！

A 暖かな部屋で飲むのはもちろんですが、窓を開けたり、庭やベランダに出て冷気の中で飲むミルクティーも格別です。肌寒い空気の中でゆらめく湯気を楽しむなら、爽やかな香りが広がる「アップルティー」がおすすめ。ミルクを加えてもリンゴの気配が薄れない、香りの良さが何よりの魅力。豊かな風味をミルクがまろやかに包み込む、アロマの変化をお楽しみください。



立ちのぼる湯気とともに広がる
爽やかで芳醇なリンゴの香り

アップルティー 紅茶

5261 50g袋入 ¥710
ティーバッグ10個入 ¥790

マシュマロをトッピング
してアレンジを楽しむのも
おすすめです。

※表示価格はすべて税込価格です。

くつろぎの時間に



お酒で割るなら？



ひと息つきたい夜は、お酒を加えた「アイリッシュミルクティー」が体も心もゆるめてくれます。まずは、温めたカップや耐熱グラスにざらめや氷砂糖をちょっぴり多めに入れ、ウイスキーをひたひたになるまで注ぎます。さらに濃く入れたお茶を静かに加え、お好みでフォームミルクか、温めたミルクを加えれば完成。相性が良いのは、ブロークンタイプやCTC製法でしっかりと味が出るお茶です。「アッサム CTC」に、お気に入りのウイスキーを合わせて、折り重なる香りの余韻をお楽しみください。

お酒の香りの

引き立て役



濃厚さが魅力の紅茶の代表格
香りと甘みに優れた茶葉を厳選

アッサム CTC 紅茶

5012 50g袋入 ¥500

ティーバッグ10個入 ¥670



おいしくカルシウム摂取

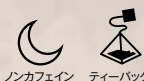


家族で飲みたいミルクティーは？



なるべく牛乳でカルシウム摂取しようと心掛けている方は、大麦が原料の「オルツォ」のミルクティーをお試ください。イタリア産古代種の大麦を、低温でゆっくり焙煎。エスプレッソを思わせるほろ苦い味わいは、濃厚なミルクによく合います。500mlの牛乳パックに直接ティーバッグを1個入れて冷蔵庫で2～3時間おけば、ミルク出しの出来上がり（完成したら茶葉を取り出して冷蔵庫で保存。24時間以内に飲みきることをおすすめします）。冷たいままでも、温めて飲んでもおいしくいただけます。

オルツォ 3種



イタリア産古代種の大麦を焙煎
エスプレッソに似た香りが魅力

オルツォ オルツォ

9301 ティーバッグ10個入 ¥670



キャラメルとハニーが溶け合い
砂糖なしでも甘さに浸れる一杯

オルツォ キャラメルハニー オルツォ

9404 ティーバッグ10個入 ¥780



大麦の香ばしさと甘みに
芳醇なモカの風味をプラス

オルツォ モカ オルツォ

9412 ティーバッグ10個入 ¥780



親子でくつろぐ時間のおすすめといえば？



ノンカフェインのルイボスティ「ピッコロ」なら、小さな子どもも大人と一緒にミルクティー時間が楽しめます。加えるミルクの温度を変えれば、子ども用の一杯も温度調節がしやすく、すぐに飲める点も魅力。ベリーとアプリコット、ハニーの香りをブレンドしたルイボスティは、ミルクを加えると渋みのない軽やかな味にまとまります。



ノンカフェイン

ルイボスに甘い香りをブレンド
爽やかな余韻が軽やかな印象



ピッコロ ルイボス

9202 50g袋入 ¥730

ティーバッグ10個入 ¥790

ケーキとお茶を
セットでお届け
いたします。



お茶専門店が追求した、 ケーキとお茶のペアリング

お茶とお菓子は、ティータイムの演出に欠かせないアイテムです。「みなさまに、お茶専門店ならではのペアリングをご提案したい!」そんな思いで開発したのが、今回ご紹介する「ケーキとお茶のセット」。7種類をご紹介します。

ケーキとお茶のセット

数量限定 通信販売限定 冷凍便

【ケーキのサイズ】約縦70×横170×高さ60mm（簡易箱入）
【お茶】50g袋入でお届けします。
※賞味期限は製造日より冷凍で14日（ケーキ）
解凍後なるべくお早めにお召し上がりください。
※アレルギー特定原材料 小麦、卵、乳を使用（ケーキ）
※注1（欄外）

お茶専門店として、最強のペアリングを目指したのが、今回ご紹介する「ケーキとお茶のセット」。味も香りも異なる7種類は、見た目も心躍るかわいらしさが魅力です。

「開発にあたって考えたのは、ひとつのケーキの中に、香りや食感の変化を楽しむ複数の食材を盛り込むことでした」と担当者はいます。試行錯誤の末に、食材同士の味や香りの重なりが新しい風味を生む7種のケーキを開発。お茶のブレンド担当者らと共に、ルピシアのお茶の中から、個々のケーキの特徴を踏まえた究極の一品を探し出しました。

箱の中には冷凍ケーキとセットになった茶葉が入っています。ケーキの商品名から食材の香りの組み合わせを想像するだけでワクワクした気分! まずはおいしくいただくために、同封の解凍方法を確認するのが大切です。長さ17cmほどの大きさですから、大きく切りわけて数回楽しめるのも冷凍商品ならではの、おもてなしや家族団らんの時間に、どうぞお楽しみください。

商品の詳しい情報は、
WEBをご覧ください。



ショコラ アメール & 宇治 やぶきた

カカオと宇治茶の華やかな香りが濃厚チョコレートケーキに重なって

お茶をいれると、目に飛び込んでくるのは茶葉の鮮やかな緑色。まずは宇治茶の深みのある香りを楽しんでから、余韻が残るうちにケーキをいただきます。上品なカカオの香りとプチプチはざるナッツの食感が楽しめるのは、重めのチョコレート生地。カカオに宇治茶の香りが重なると、華やかさが増して感じられます。

ショコラ アメール & 宇治 やぶきた 煎茶

ONL3298 ￥3,000



※注1※セットのみの販売となります（ケーキ単品の販売はございません）。※ケーキに合わせてお選びしているため、セットのお茶をご変更いただくことはできません。※ケーキ・お茶を冷凍便でお届けいたします。※ケーキサイズは、商品により若干異なります。※箱詰め、ギフト包装は承っておりません。



苺とナッツの抹茶ヌガーグラッセ風& 焙煎豆々茶

アイスの華やかな味わいを豆茶の焙煎香が包み込む

こちらは凍ったままいただくアイスクーキです。スポンジ生地にもまれた抹茶クリームは口溶けなめらかで、華やかな香りだけを残してスーッと消えてなくなります。カリカリした食感のナッツとジューシーなイチゴの香りが、実に軽やか！ 抹茶の渋みと相まった華やかな味を、一瞬でまろやかに包み込む、「焙煎豆々茶」の香ばしさもお楽しみください。

苺とナッツの抹茶ヌガーグラッセ風&焙煎豆々茶 焙煎茶

ONL3294 ￥2,500



山椒とカカオのムース ～柚子風味～& イングリッシュブレンド

ピリリと効いた山椒の存在感が紅茶の風味のアクセントに

口に広がるのは柚子の香り。シュワシュワなめらかな口溶けのバニラクリームを追いかけるように、ピリリと山椒の風味が現れます。カカオが上品に香る濃厚なチョコレート生地は、軽やかな味わいのアクセントに。次々に現れる風味を「イングリッシュブレンド」で締めくくると、印象を変えた山椒がかすかに香る大人向けのケーキです。

山椒とカカオのムース ～柚子風味～&イングリッシュブレンド 紅茶

ONL3293 ￥2,500

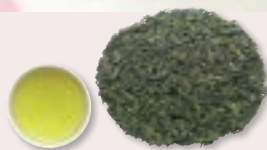


ミルク金時のロールケーキ& 知覧 ゆたかみどり

しっとり生地ともっちり求肥
ミルクと煎茶のまあるい味わい
深蒸し煎茶のコクが、ミルクと
小豆の香りをしっかり受け止めます。

ミルク金時のロールケーキ&
知覧 ゆたかみどり 煎茶

ONL3295 ￥2,600



ドイツ風リンゴのタルト & スリランカ～光り輝く島～

煮詰めたリンゴの香ばしさと
香り立つ紅茶の相性は絶品

リンゴやキャラメル風味に、
セイロン紅茶の香りとコクが重
なります。

ドイツ風リンゴのタルト &
スリランカ～光り輝く島～ 紅茶

ONL3297 ￥2,600



安納芋と栗のテリーヌ& アップルティー

お芋と栗に酸味を重ねる
リンゴのお茶の爽やかな香り！
お芋と栗の優しい甘みに、リンゴ
の紅茶で爽やかな酸味をプラス。

安納芋と栗のテリーヌ &
アップルティー 紅茶

ONL3302 ￥2,800



宇治抹茶のオペラ～ラズベ リークリーム～ & カシスブルーベリー

折り重なる抹茶の香りが
ベリーのお茶で軽やかに変化

ベリーのお茶が、宇治抹茶のオペ
ラにフルーティーな香りをまと
わせます。

宇治抹茶のオペラ～ラズベリーク
リーム～&カシスブルーベリー 紅茶

ONL3301 ￥2,800



※表示価格はすべて税込価格です。



世界のお茶専門店ルピシアがプロデュースする、北海道・ニセコ「ヴィラ ルピシア」。レストラン、ブティック、スイーツショップなどの複合施設で、北海道産の新鮮な食材をふんだんに使った料理が楽しめる食のリゾート。



Interview お茶と私 Vol.2

フラワーアーティスト

ニコライ・バーグマンさん

Profile / 1976年、デンマーク生まれ。1998年よりフラワーアーティストとして日本で活動を始め、2000年、代表作「フラワーボックスアレンジメント」を考案。2001年に〈ニコライ・バーグマン フラワーズ & デザイン〉を設立。今春、箱根・強羅に、森を歩きながらアートを楽しめるガーデン「NICOLAI BERGMANN HAKONE GARDENS」をオープン予定。



フラワーアートの個展も精力的に開催しているニコライさん。



お気に入りのアイテム

ニコライさんが「ヒュッグの一部」と語るキャンドル。デンマーク王室御用達のブランド「HOLMEGAARD」のガラス製のランタンに飾って楽しむそう。時間帯にかかわらず、キャンドルの優しい灯りは欠かせないといいます。ガラスとレザーハンドルという、異素材の組み合わせがお部屋をロマンティックな空間に。※本人私物

朝はアールグレイ、夜は甘いフレーバードティー。
紅茶は体調や気分に合わせて、香りで選びます。

日本でフラワーアーティストとして活躍する、ニコライ・バーグマンさん。来日するまで過ごした故郷・デンマークでは、家族とのリラックスした時間のなかにいつも紅茶があったと振り返ります。

「一番印象に残っているのは、夜、夕食後に家族そろって飲む紅茶。白い丸パンにデンマークのチーズをのせて、紅茶と一緒に楽しんでいました。朝食のときにも紅茶は飲みましたが、特別感があったのはやっぱり夜。紅茶を飲む時間、そのものを大事にしていた記憶がありますね」

19歳のとき、卒業旅行で初来日。日本を感じようとお寺を巡るなか、初めて抹茶に出合ったといいます。

「第一印象は……ちょっと不思議な味（笑）。時間をかけて丁寧にいれていて、紅茶とはまた違った高級感があるなと思いました。でも、なにより驚いたのは、日本人が冷たいお茶や紅茶を飲んでいたり。今でこそ、デンマークでもひとつの流行りとしてアイステイヤーが飲まれていますが、20年前じゃ考えられませんでした。」

デンマークには、料理でも何でも『温かいものは、温かいうちにいただく』という文化があるので、その違いは新鮮で、面白いなと思いましたね」

気分や体調に合わせて。

ニコライ流紅茶の選び方

日常の暮らしでは、コーヒーも嗜むというニコライさん。ニコライさんが紅茶を選ぶのは、どんなときなのでしょう。

「季節というなら、冬。クリスマスシーズンや、今の時期のように、『温まりたい』『落ち着きたい』というときは、コーヒーよりも紅茶が似合う気がします。デンマークの自宅のそばに老舗のティーサロンがあって、大量の茶葉から量り売りしてくれるので、好みの紅茶を少しずつ買って楽しんでいますね。紅茶は何も入れずにストレートで飲むことがほとんどですが、濃いめにいれたアールグレイに、ミルクとシュガーを入れて飲むのも好き。食後の甘いデザートのような感覚です」

また、香りを重視するフラワーアーティストならではの、こんなこだわりも。「すっきり目覚めたい朝にはアール



グレイ、疲れを癒やしたい夜にはフルーティーなフレーバードティーなど、その日の体調や気分に合わせて紅茶を選んでいきます。風邪気味のときは、スパイシーなジンジャーティーを飲むと元氣が出ますね。いつでもどれでもいいわけではなく、やっぱりフレーバー、特に香りは大事なと思います」

紅茶、キャンドル、花…… どれもヒュッゲを彩るもの

最近、日本でもよく耳にするようになった「ヒュッゲ(HYGGE)」とは、「居心地の良い時間・空間」「そこから生まれる幸福感」を意味するデンマークの言葉。世界一幸せな国ともいわれるデンマークの人々が、大切にしているものです。

「その場のアトモスフィア、香り、心地よさ……五感を満たすすべてがヒュッゲの一部です。大切な人と一緒に過ごす時間もそうですが、例えば、仕事から帰ってきて、キャンドルをつけてブランケットにくるまり、好きな本を読みながら紅茶を飲むのもヒュッゲ。家族や友人と話したり、ひとりでリラックスしたり、その日に抱えたいろいろな感情を『ふうーっ』と一度下ろす。そんなときに自分の氣に入った紅茶がそばにあれば、それはヒュッゲだと思いますよ」



世界遺産登録遺跡群のひとつ、函館市大船遺跡。縄文時代中期(5,500~4,000年前)の大きなムラで、100を超える竪穴式住居が見つかっています(写真提供:函館市教育委員会)。

連載
縄文のお茶会

01

ルピシアが本社をニセコ町に移してからちょうど1年後の2021年夏、北海道・北東北の縄文遺跡群が世界文化遺産に登録されました。そう、ここは縄文の大地だったのです。羊蹄山を眺めながらゆっくりお茶を飲んでいると、都会から田舎へ、数字から心へ、スピードからのんびりへという時代の風を、縄文人が教えてくれている気がします。

都会の

忘れ物を

探して

お茶と縄文の1万年

縄文遺跡は、たいてい眺めのいい丘の上にあります。上の写真は、函館市にある世界遺産登録遺跡のひとつ。縄文のムラが復元・整備されていますが、豊かな森に囲まれて海を見下ろす、絶好の立地です。いるだけで心が晴れ晴れしてくるようなこんな場所で、縄文人たちはあの素晴らしい土器や土偶、石器、木製品、漆製品を作り、肉や魚、ドングリ、雑穀を料理していたのです。そんな穏やかな時代が1万年も続いたという例は、世界史年表を見ても他にありません。1万年という気が遠くなるような歴史。今回は、それがお茶の歴史とも深く結びついているというお話です。

縄文の1万年

土器が発明され、縄文時代は始まりました。津軽半島の^{おだいやまもと}大平山元遺跡で発見された土器片は、今から約1万5千年前に作られた、世界最古級のものでした。土器ができて初めて、人類はお湯を沸かすことができるようになります。お湯の中にを入れて煮ることで、肉や魚、堅い木の実やささまざまな植物が、柔らかくおいしく安全に、栄養を余すところなく食べられるようになったのです。生活は安定し、日本列島全体で定住が始まり、自然環境と共生する安定した暮らしが営まれるようになりました。

縄文人はあらゆるものにカミサマが宿ると考えていたので、食べ物を生み出す土器は、母なるカミサマの子宮とみなされていたようです。土偶もそのほとんどは女性で、しかも中空の「器」として作られたと考える人もいます。



土器で肉や野菜を煮る「縄文鍋」体験の様子(写真提供:青森県是川縄文館サイト)。

お茶の1万年

三皇五帝のひとり
「神農」

お茶は、中国神話では農耕と医薬の始祖「神農^{しんのう}」が発見したとされています。神農は毎日あらゆる植物をなめて薬効や毒性を確かめていたのですが、ある日木陰に休んで白湯を飲もうとしていたところ、椀の中に1枚の木の葉が舞い込み、えもいわれぬ香りを立てたといいます。それが「チャ」の葉でした。

新石器時代に始まった農業や煎じ薬など、植物の有効利用の始まりは、神話上すべてが神農の功績として語られています。伝説によると、神農が生きた時代は今から5千年前の、まさに縄文時代。土器が発明されお湯を沸かすことができるようになった時代です。それ以来、薬効のあるさまざまな植物を煎じて飲む習慣は、土器とともに東アジアから世界に広がっていききました。そしてアジア原産の「チャ」は、今もここで私たちが飲んでいるように、おいしさと健康を兼ね備えた嗜好飲料として世界中で愛されるようになりました。神農は、そんな長い歴史のシンボルとして、神話に残されているのですね。



「カックウ」の
愛称で有名な国宝！



町田で出土した
「まっくう」



中国漢代の碑に残された神農の姿。神農は人々に医療と農耕の術を教えた、医薬と農業を司る神です。これは人々のためにキビを植えているところ。この神農さん、今から5,000年前に「炎帝」として即位し、陳（現在の河南省）に都を置いたとされています。医療・農耕を生み出した古代人の長い営みの歴史が、ひとりの皇帝に象徴された姿といえます。

函館市著保内野遺跡で発見された3,200年前の中空土偶、愛称「カックウ」。国内最大で、しかも精巧で見事な作りのため、国宝に指定されています。この遺跡では新潟県のヒスイが発見され、また4,500年前の木古内町幸連5遺跡では、長野県の黒曜石も発見されています。縄文人は山を越え、舟に乗って海を渡り、信じられないほど広い範囲で交流していたのですね（写真：函館市所蔵）。

函館市から約900km近く離れた、東京都町田市・田端東遺跡（3,400年前）で発掘された、カックウとそっくりな土偶の頭部「まっくう」。ヒスイや黒曜石と同様、縄文人の交流口マンがかき立てられます。町田市指定有形文化財となっており、「まちだ」で発見された「中空土偶」であることから「まっくう」と名づけられました。町田市考古資料室で見学できます（写真提供：町田市教育委員会）。

白牡丹

お茶の始まりの神話に最も近い白茶。一芯二葉で摘まれた茶葉を萎れさせ、ゆっくり乾燥させただけのシンプルな製法で、風味はどこまでも繊細。清らかな香気とほのかな甘みが余韻を残します。



白牡丹 白茶

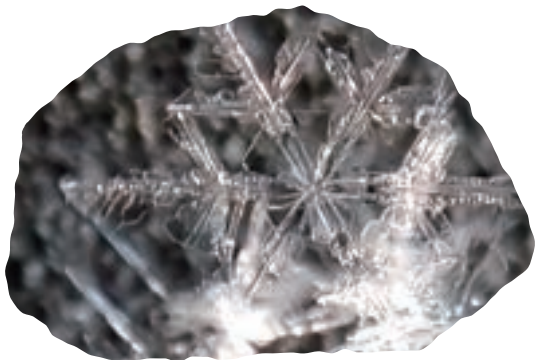
7008 50g袋入 ¥670



執筆：石埜穂高 フリークリエイター、NPO Jomonism理事、(一社)大昔調査会理事、スワニズム編集長。旧レピシエだより、初期ルピシアだより執筆者。

※表示価格はすべて税込価格です。

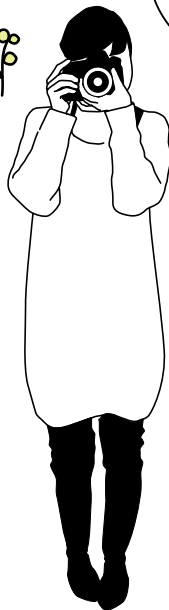
ふわっふわの雪をマクロレンズで撮影してみたら、見事な六花。
一日のうちでも朝と夕方で雪の降りかたが変わるので、見ていて飽きません。
(M.N.)



Macro lens

ニセコ散歩

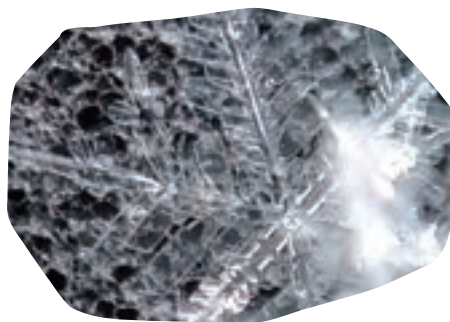
ルピシア社員が切り取った
北海道ニセコのひとこま。



Pause-Café

お茶の時間

読者のみなさまが、お茶を飲みながら
ホッとひと息できるコラムコーナー。



2月の北海道・ニセコといえば、スキーヤーやスノーボーダーを魅了するパウダースノー。毎年、多くの外国人で賑わうゲレンデ。レストランやバーのメニューは英語、楽しく賑やかな会話も英語しか聞こえず、まるで自分が海外に行った気分だった。ところが、2020〜2021年の冬はコロナで一転。そんなときに限って、例年になく、いい雪が降ると降ること。静かなゲレンデで、羊蹄山を見渡す雄大な自然に身を委ね、朝一のパウダースノーや圧雪車が入った後のキレイなピステンバーンを楽しむ醍醐味は格別。部屋に戻って温泉に入り、Tシャツに短パン姿で「おはようシャンパンやビール」で乾杯もリゾートならではのスタイル。今年「ルピシアの羊蹄山麓ビール」の「白い恋人」も加わって、誰と飲むのか、今からウズウズしてる。

※且坐喫茶とは「まあ、しばらく座ってお茶を飲もうよ」という意味です。

且坐
喫茶



札幌・ニセコにとどまらず、神出鬼没の新編集長・京ちゃんによるゆるゆるコラム。

ルピシア

パリ店 店長

ジャンさんの

セット ティザンヌ エ トレ ボンヌ
Cette tisane est très bonne.

このハーブティーはとてもおいしいですね。



フランス語講座

南仏のプロバンス地方は良質なハーブの生産地として有名ですよ。ハーブティーはフランス語で「ティザンヌ」と呼びます。特にパリでは「ヴェルヴェーヌ(レモンバーベナ)」や「カモミール」がとても人気です。ちなみにルイボ스티ーは「thé rouge(テ ルージュ)」(赤いお茶)と呼ばれ、ティザンヌと区別されています。ジャンさんは就寝前に「ヴェルヴェーヌ」を飲んでリラックスしてから眠りにつくそうですよ。

もっと知りたい！

お茶なんでも研究所

Q

ミルクティーはお茶が先？
それともミルクが先？

A

どちらも正解です！

20世紀に書かれた、英国を代表する

作家ジョージ・オーウェルによる「一杯のおいしい紅茶」でも有名なミルクティー論争ですね。かつての英国では高価な磁器のティーセットを守るため、ミルクを先に入れて温度変化を少なくする流派もいたそうです。また、2003年、英国王立化学協会はミルクを先に入れたほうがタンパク質の熱変化が少なく美味であるという報告書を出しています。しかし、近年の英国では若い世代を中心におよそ8割の人が紅茶を先に入れているとの報告も。さて、どちらが正しいかというと……。ずばり、正解はありません。このようにあてもないこうでもないという話があるのもお茶を楽しむ醍醐味ですね。さて、あなたはどちらが先派ですか？



まずはストレートで味わった後に、ミルクを入れて、紅茶とミルクが混ざり合う瞬間の美しさを眺めるときもわくわくしますね。

読者のおたより

自然のなかで

いただくお茶は格別。

はまりやすく飽きやすい私ですが、ここ数年はひとりキャンプに夢中。最近では、外で飲むお茶のおいしさを知り、澄んだ空気のなか、湯を沸かしお茶をいれるひとときに心癒やされています。なかでもお気に入りにはルピシアの日本茶「然らば一服」。外で飲むといつも以上においしく感じます！ キャンプでは、急須を持参して、茶器はステンレス製のアウトドアグッズを使っています。それもまた非日常感があります。(A.F.)

編集部より

自然のなかでお茶を楽しむ時間。とても贅沢ですね！ あたかくして楽しんでください。



みなさまからのおたよりを募集しています！

LUPICIAウェブサイト
<https://www.lupicia.co.jp/otayori/post>

おたより。

No.313 2022年2月号
2022年1月14日発行

発行人：水口 博喜

編集長：松橋 京子

編集監修：生井沢 克美

クリエイティブディレクター：西垣 宗一郎

デザイナー：山口 寿 / 庄子 奈美

シニアエディター：古園 麻子 / 大川 和恵

エディター：布施 さおり / 井谷 伸子 / 鈴木 絵里

カメラマン：相馬 ミナ / 北川 鉄雄 / 池田 直俊

/ 小田原リエ

スタイリスト：田口 竜基

ライター：越智 理絵 / 大野 麻里 / 星野 早百合

イラスト：naohiga

発行：株式会社ルピシア

ダジャレアート

イラスト トリノマサル

飲んでみちゃい……



うれしいと フルエール



次号3月号

2022年2月15日(火)刊行予定

毎年大人気の桜のお茶を大特集！ ホワイトデーや卒業・入学、新生活のお祝いなどにおすすめのギフトもご紹介します。

フルーツティー 'JUS' TAIME

デザート感覚で楽しむ

厳選したドライフルーツを贅沢に使用し、相性の良いハーブをブレンドしました。
果実本来の甘みを味わえる、贈りものにもピッタリなフルーツティーです。

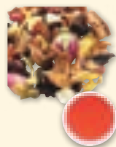


フルーツティー ジュテーム 6種セット LG635 ¥1,200

ジュテーム 計8袋
(エレガン、ミスティーク)各5g袋入×2
(ミニョン、ブリヤン、エクラタン)各5g袋入×1
(ピュール)6g袋入×1

サイズ:縦110×横108×奥行き50mm

6種のフルーツティーが楽しめます
※単品でもお買い求めいただけます。



ピーチやパインの
みずみずしい香り
ジュテーム ミニョン
9600 50gデザイン袋入 ¥900



柚子やみかんの
爽やかな風味
ジュテーム ブリヤン
9525 50gデザイン袋入 ¥950



優美なローズと
ストロベリーが調和
ジュテーム エレガン
9601 50gデザイン袋入 ¥900



ラフランスとライチの
清らかな香り
ジュテーム ピュール
9604 50gデザイン袋入 ¥950



ワインのように
芳醇で魅惑的な香り
ジュテーム ミスティーク
9602 50gデザイン袋入 ¥950



太陽を思わせる
トロピカルな味わい
ジュテーム エクラタン
9603 50gデザイン袋入 ¥900

※力タログは裏表紙からご覧ください。

通信販売をご利用になりませんか?

豊富な品揃え! ルピシアで扱うほぼすべてのお茶をご用意。通信販売限定のお得なセットも!

選べる特典! ご注文時にオリジナルグッズやお茶のお試しセットをプレゼント。※一部対象外の商品がございます。

迷ったらお電話で! お茶専門店のスタッフがお客様に合うお茶選びをサポート。

ご注文方法 **インターネットで** 受付時間/24時間

www.lupicia.com

ルピシア

検索

公式アプリでも
ご注文いただけます。



オンラインストア

郵送・FAXで

郵送先 | 〒150-0034
東京都渋谷区代官山町14-23
セントラル代官山3F
世界のお茶専門店 ルピシア行
FAX | 0120-040-324

※商品申込書はウェブサイトより
ダウンロードしてご使用ください。

お電話で **ご注文専用ダイヤル** **0120-110-383**

受付時間/8:00~22:00

お届けについて

通常ご注文後2~5日後になります。
日時指定も承ります。

※ご予約商品を含むご注文は入荷次第、
一緒にお届けいたします。

お支払い方法

- コンビニ振込・クレジットカード▶手数料無料
- 銀行振込▶振込手数料お客様負担
- 代金引換▶手数料お客様負担

※ご購入金額に応じて¥330~

送料について

ご購入金額 (1件につき)	送料
¥6,200以上 ▶	無料
¥6,200未満	
北海道・本州	¥605
四国・九州	¥715
沖縄県	¥1,100

本誌に掲載の冷凍・冷蔵便の商品はご購入金額にかかわらず、お届け先1件ごとに送料を頂戴します。一部の商品を除き常温商品との同梱はご利用いただけません。

※一部地域(離島など)については冷凍便・冷蔵便でのお届けができない場合がございます。

冷凍商品		冷蔵商品 (ビール等)	
ご購入金額 (1件につき)	送料	ご購入金額 (1件につき)	送料
北海道	¥660	北海道	¥600
本州	¥880	北海道以外	¥1,250
四国・九州	¥1,100		
沖縄県	¥1,320		

返品・交換・

キャンセルについて

ご注文完了後のキャンセルおよび返品・交換は、食品につき、原則としてお受けできませんので予めご了承ください。
お手元に届いた商品に、何かお気づきの点や不備がございましたら、ご連絡ください。至急対応させていただきます。

※本誌掲載の商品について、妊娠・授乳中の方や持病をお持ちの方は、医師にご相談の上、お召し上がりください。詳細はウェブサイトをご覧ください。
※原則、賞味期限半年以下の商品について賞味期限を記載しております。※ティーバッグ商品は、ティーバッグ用にブレンドしたため、リーフティーとは素材・風味が若干異なる場合がございます。詳細はウェブサイトをご覧ください。

ルピシア会員について

「おたより。」送付期限を確認するには...

- お届け時の宛名欄 ●ルピシア公式アプリ
- オンラインストア▶ログイン▶「マイページ」
- 店頭お買い上げ時のレシート(当日のお買い上げ分は含まれません)

「おたより。」送付期限を延長するには...

1回の
お買い上げ金額の
合計が¥3,000
(税抜)以上

最終お買い上げ日より6ヵ月
以内のお買い上げ金額の
累積が¥3,000(税抜)以上

「おたより。」の送付期限を6ヵ月間延長いたします。

5%割引優待を受けるには...

会員カードご利用初日から12ヵ月以内の
お買い上げ金額の累積が¥10,000(税抜)以上

翌日から12ヵ月間お買い上げ金額が5%割引になります。

※一部割引対象外の商品がございます。※5%割引サービスは1回のお買い上げ金額の合計が¥1,000(税抜)以上の場合に限らせていただきます。

引っ越しの際の住所変更のお手続き

オンラインストアの「マイページ」内、「お客様情報の変更」よりご変更ください。店舗またはお電話でも承ります。

※ご連絡をいただいた会員様には、ささやかなお引っ越し祝いをお送りします。

ルピシア会員ダイヤル **0120-952-521** 受付時間/10:00~18:00

ご意見やご要望などお気軽にお電話ください

お客様相談窓口 **0120-112-636**

受付時間/10:00~18:00



ルピシア@グラン・マルシェ 2022

~お茶と食でめぐる北海道・ニセコの旅~

1月14日(金)から2月14日(月)までウェブサイトで開催中!

今回のオンラインイベントは、冬の北海道・ニセコが舞台。

北海道のおいしい「食」とお茶のペアリングをはじめ、ミルクティーに
おすすめのお茶を多数ご用意。詳しくは同封のチラシをご覧ください。



ルピシアの Facebook、Twitter、Instagram の
各公式アカウントと公式アプリでは、お茶やイベント、
お店についての最新情報をお届けしています。

スタッフ募集中

店舗・本部および工場ス
タッフを募集しています。



おたより。セクション

008

羊蹄山麓ビール

無濾過のクラフトビール



世界のビアコンペティションで
受賞歴のある醸造家・
高浩一さん監修。
羊蹄山の伏流水を生かした
コクのある味わい。

羊蹄山麓ビール 5種6本セット(白い恋人入り)

NK20217 ¥3,600

数量限定

内容量: 羊蹄山麓ビール 白い恋人 [発泡酒]、
イングリッシュペールエール、アイピーエー、
ラズベリーブラック [発泡酒] 各1本、ニセコ
ワーズ2本 各330ml瓶入 箱入



箱サイズ: 縦250×横191×奥行き128mm 賞味期限 冷蔵で90日

※アレルギー特定原材料 小麦、乳を使用

冷蔵便

賞味期限は冷蔵で90日／お届け先1件ごとに送料(北海道¥600、道外¥1,250)を頂戴します。冷凍商品、常温商品との同梱はご利用いただけません。



羊蹄山麓ビール イングリッシュペールエール

NK9550 6本セット ¥3,500

アルコール度数5.0% [ビール]



羊蹄山麓ビール ニセコワーズ

NK9551 6本セット ¥3,500

※アレルギー特定原材料 小麦を使用
アルコール度数5.0% [ビール]



羊蹄山麓ビール アイピーエー

NK9552 6本セット ¥3,500

アルコール度数6.0% [ビール]



羊蹄山麓ビール ラズベリーブラック

NK9553 6本セット ¥3,500

アルコール度数5.5% [発泡酒]



羊蹄山麓ビール 白い恋人

NK20216 6本セット ¥4,160

※アレルギー特定原材料 小麦、乳を使用
アルコール度数5.0% [発泡酒]

※ラズベリーブラック、白い恋人は麦芽量の5%以上の副原料を使用しているため発泡酒となっていますが、麦芽率が高いのでビールと同じ税率の製品です。

20歳未満の飲酒は法律で禁じられています。20歳以上であることを確認できない場合には、酒類を販売しません。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

レボリューション Bento 革命 Revolution

電子レンジ調理

世界の料理をお家でいただく



最新の液体急速
凍結機により、
竹皮製のお弁当箱ごと
一気に冷凍した注目作。

南インド



カレーと野菜料理とご飯
掛け合わせて広がる味と香りのハーモニー

内容量 1個 (330g)
※アレルギー特定原材料 小麦、乳を使用

日本



北海道食材をぎゅっとと詰め合わせた
贅沢すぎる大人の海苔弁

内容量 1個 (330g)
※アレルギー特定原材料 小麦、卵、乳を使用

スペイン



海の幸の旨みたっぷり
サフラン香る具だくさんバエリア弁当

内容量 1個 (330g)
※アレルギー特定原材料 えびを使用

台湾



人気台湾料理が夢の共演
野菜のおかずも多彩 満足＆満腹なお弁当

内容量 1個 (340g)
※アレルギー特定原材料 小麦、落花生を使用

シンガポール



かいなんけいはん
海南鶏飯と焼きそばを欲張った
大人のためのエスニック弁当

内容量 1個 (330g)
※アレルギー特定原材料
えび、小麦、卵、落花生を使用

単品販売・3個セット・6個セット
がございます。
詳細はウェブサイトをご
覧ください。



賞味期限 冷凍で半年

冷凍便

でお届けします。一部の商品を除き常温商品との同梱はご利用いただけません。送料などの詳細はP008をご参照ください。

ランチにおつまみに。
5種のお弁当セットで
食べ比べ

レボリューション
BENTO革命

NK30747 5種セット ¥5,800



内容量: 5種×各1個、賞味期限 冷凍で半年
※アレルギー特定原材料 えび、小麦、卵、落花生を使用

マカロン ド ニセコ

北海道産野菜&果実が絶妙に調和 お茶専門店の新感覚マカロン

世界のお茶専門店による、お茶との最高の相性を
楽しめる米粉ベースの特別なマカロンです。
軽い食感としっかりとした食べごたえを両立した
フレンチスタイルのマカロンに、北海道産の野菜や
果実を使用したクリームを贅沢にはさみました。
紅茶はもちろん、緑茶の風味によく調和する、
1個でも満足度の高い自信作です。



マカロン ド ニセコ

NK30686 ¥2,000

内容量 6種各1個入
賞味期限 冷凍で60日
箱サイズ: 縦63×横170×高さ73mm
※アレルギー特定原材料 卵を使用

北海道野菜のマカロン

北海道産野菜の自然な甘さ、おいしさをギュッと凝縮。
野菜のクリームが、お茶の味わいを引き立てます。



カボチャ&ヘーゼルナッツ

ほくほく甘いくりあじカボチャを
蒸して、豆乳と一緒にクリーム
に。ヘーゼルナッツの風味がアク
セントを加えています。



アスパラガス

アスパラガスの豆乳ポタージュ
でマカロンを作りました。大地の
香りがマカロンによく合う、編集
スタッフの一番人気。



ニンジン&オレンジ

じっくり炒めたニンジンにビター
オレンジのピューレを加え、色鮮
やかなクリームに仕立てました。

北海道果実のマカロン

北海道で採れた新鮮なフルーツをことごと煮詰めて
マカロンに閉じ込めました。



ハスカップ

北海道特産の果実・ハスカップを
じっくり煮詰めて風味を凝縮しま
した。甘酸っぱい味わいは癖に
なるおいしさです。



リンゴ

リンゴの皮を煮出し、ピューレに
した果肉と合わせ煮詰めて凝
縮。口の中にリンゴの香りが華や
かに広がります。



ラズベリー

じっくり煮詰めたラズベリーの
ピューレでクリームを作りました。
甘酸っぱさと特有の香りを楽し
めます。

白桃煎茶

春を感じる爽やかな煎茶

桃は古くより縁起物として親しまれていました。幸せを運ぶ桃の香りをまとったお茶は、ルピシアで一番人気の緑茶です。



年中楽しめる白桃煎茶は
ご自宅用にもおすすめ

気分をあげたいとき、
リラックスしたいとき、
毎日の生活にゆったりと、白桃煎茶を。

8284 50g袋入 **¥870**



※ティーバッグはアルミ袋にまとめて入っています。



桃の節句のお祝いに

白桃煎茶
ティーバッグ8個
限定パッケージ入

数量限定

B200 **¥850**

果汁あふれる新鮮な白桃を思わせる甘くみずみずしい香りを、上質な煎茶にまとうせました。贈りものにもおすすめな、ルピシアで一番人気の緑茶です。

サイズ：縦180×横130×厚さ15mm



ひなまつりのお祝いに
ひなあられ

数量限定

B201 50g入 **¥490**

砂糖を絡めたやさしい味わいのひなあられ。厳選した国産もち米を使用し、素材本来の風味が楽しめます。

※アレルギー特定原材料 えびを使用

※賞味期限は製造日より120日



白桃烏龍 極品

不動の一番人気
みずみずしい
白桃が香るお茶

上質な台湾烏龍茶の
爽やかな味わいは、白桃の香りを
まとうことでいっそう引き立ちます。

白桃烏龍 極品 **8231**



世界中で愛される
理由とは？

詳しくはウェブサイト
をご覧ください。

P05 の記事でもご紹介しています。

季節のご挨拶、お祝い、贈りものにも



50g缶入
¥1,360



30gイラスト缶入
¥1,060



ティーバッグ10個
イラスト缶入 **¥1,320**

ご自宅用におすすめ

お気に入りの缶の
詰め替え用に。
普段使いにピッタリな
袋入り茶葉です。



50g袋入
¥1,080



ティーバッグ
10個入
¥1,030



フランボワーズ香る日本茶

「どんなチョコレートにも合う」緑茶をご用意しました。フランボワーズが香るフレーバードティーです。

アミ デュ ショコラ **数量限定**

B208 50gデザイン缶入 ¥1,180

B209 ティーバッグ5個
デザインBOX入 ¥650

8579 50g袋入 ¥870



甘く華やかなフランボワーズに、ほんのりホワイトチョコレートが香る上品な煎茶。チョコレートと一緒に味わう至福のティータイムをお楽しみください。



New

サイズ：縦110×
横70×奥行き30mm

P07の記事でもご紹介しています。



桜のお茶

数量限定

2月15日(火)発売! ご予約受付中

ルピシアの風物詩。

ひと足先に春をお届けします。

毎年大人気のルピシア桜のお茶シリーズ。来月号ではフルラインアップが勢揃いします。大切なあの人へ、自分へのギフトに、ぜひどうぞ。



甘く爽やかに香る
国産の桜葉をブレンド

サクラ 紅茶

C200 50gデザイン缶入 ¥1,150

C205 ティーバッグ10個
デザインBOX入 ¥940

5804 50g袋入 ¥820



若葉のように清らかな風味の緑茶

サクラ・ヴェール 緑茶

C201 50gデザイン缶入 ¥1,150

C206 ティーバッグ10個
デザインBOX入 ¥940

8811 50g袋入 ¥820



ふんわり香る桜と苺のハーモニー

サクラ&ベリー 紅茶

C202 50gデザイン缶入 ¥1,150

C207 ティーバッグ10個
デザインBOX入 ¥940

5604 50g袋入 ¥820



フルーツ香るローカフェイン紅茶

スリジエ デカフェ紅茶

C203 50gデザイン缶入 ¥1,150

C208 ティーバッグ10個
デザインBOX入 ¥940

5701 50g袋入 ¥820



桜とラズベリーの優しい香り

サクラ・ルイボス ルイボス

C204 50gデザイン缶入 ¥1,080

C209 ティーバッグ10個
デザインBOX入 ¥900

9221 50g袋入 ¥770

沖縄で「桜のお茶」先行販売中!

全国に先駆け、桜の季節を迎える沖縄。これに合わせ、沖縄のルピシア店舗限定で、1/8(土)～2/14(月)、人気の桜のお茶「サクラ」「サクラ・ヴェール」の50g袋入を先行販売いたします。沖縄にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

販売店

浦添 PARCO CITY 店
沖縄県浦添市西洲 3-1-1
サンエー浦添西海岸 PARCO CITY 1F
イオンモール沖縄ライカム店
沖縄県中頭郡北中城村字ライカム 1 番地
イオンモール沖縄ライカム 2F
那覇メインブレイス店
沖縄県那覇市おもろまち 4-4-9
那覇メインブレイス 1F

ショコラテ ジャポネ

数量限定

お茶 (THE) × チョコレート (CHOCOLAT)
= CHOCOLATHE (ショコラテ)

今回の「ショコラテ」は「日本 (ジャポネ)」がテーマ。
信楽 熟成ほうじ茶、白桃煎茶やきらら玄米茶など、
厳選したルビシアの日本茶を抽出して作ったガナッシュを、
ベルギー産チョコレートで包み込みました。

ショコラテ ジャポネ

A230 7種×各1個入 ¥1,850

サイズ: 縦108×横108×高さ27mm

※アレルギー特定原材料 乳を使用

※賞味期限は製造日より90日



2.14
St. Valentine's Day

テ エ ショコラ

数量限定

お茶 × チョコレートのペアリングセット

茶葉を練り込んだチョコレートとお茶を組み合わせたペアリングのセット。
紅茶や緑茶とチョコレートを一緒にいただくと互いの魅力が際立ちます。

テ エ ショコラ ルージュ

A227 ¥1,350

サイズ: 縦87×横160×高さ30mm

ユニオンジャック

ティーバッグ5個 プチ缶入



ショコラテ カレ ダージリン 6枚入



イギリスで親しまれる紅茶の味を再現。上品でオーソドックスな風味。



香り高く華やかなダージリン夏摘み紅茶の茶葉を砕いて、チョコレートにたっぷり練り込みました。

※アレルギー特定原材料 乳を使用

テ エ ショコラ ヴェール

A228 ¥1,350

サイズ: 縦87×横160×高さ30mm

知覧 ゆたかみどり

ティーバッグ5個 プチ缶入



ショコラテ カレ 抹茶 6枚入



ほっこり甘い香りが楽しめる、まろやかな味わいの深蒸し煎茶です。



※アレルギー特定原材料 乳を使用

ホワイトチョコレートに、京都産の上質な抹茶を練り込みました。お茶本来の豊かな香りが魅力です。

「テ エ ショコラ ルージュ」「テ エ ショコラ ヴェール」

写真の缶はすべてプチ缶 (ティーバッグ5個入) です。

※ティーバッグは缶に直接入っています。
※プチ缶入の賞味期限は、すべて製造日より半年です。



ティーバッグ 5個入



直径77mm
フチ缶
通常缶
サイズの比較

2種類の味が楽しめる

ショコラテ カレ

(ダージリン3枚、抹茶3枚)

A229 ¥680

サイズ: 縦108×横54×高さ35mm

※アレルギー特定原材料 乳を使用

お好みのお茶と組み合わせて



大ぶりで柔らかな食感のナッツチョコレート

クルミ科のナッツ「ペカンナッツ」をチョコレートでコーティング。

くるみ
チョコレート
季節限定



ココア

CT004 40g入 ¥380

CT014 100g入 ¥920



キャラメル

CT003 40g入 ¥380

CT013 100g入 ¥920



抹茶

CT005 40g入 ¥380

CT015 100g入 ¥920



※アレルギー特定原材料 乳を使用
※賞味期限は製造日より90日

スイーツな紅茶

数量限定

ケーキやチョコレートを
選ぶように楽しみたい

レモンタルトやフランス風ショートケーキ、
チョコレートなど、まるでお菓子を
いただいているような甘い香り。
ミルクとの相性も抜群です。



スイーツな紅茶はすべて
ミルクティーにおすすめです



贅沢なケーキの香り

フランスで愛される
レモンタルトをイメージ



タルト オ シトロン

TARTE AU CITRON

B207 ティーバッグ5個プチ缶入 ¥540

5667 50g袋入 ¥600

レモンクリームにメレンゲが重なる、フ
ランスで愛されるレモンタルトをイメー
ジした爽やかな香りの紅茶。

スイーツの人気者
苺のケーキのような紅茶



フレイジエ

FRAISIER

B206 ティーバッグ5個プチ缶入 ¥540

5659 50g袋入 ¥650

甘酸っぱいイチゴと濃厚なクリームがと
け合う、フランス風ショートケーキ「フレ
ジエ」をイメージした紅茶。

甘くて、ほろ苦い
大人好みの紅茶



オペラ

OPÉRA

B205 ティーバッグ5個プチ缶入 ¥540

5650 50g袋入 ¥600

フランス発祥のチョコレートのケーキ
「オペラ」をイメージした紅茶。コー
ヒーがほんのり香る大人の味わい。

2.14

St.Valentine's Day



バレンタインの
贈りものにも



プチ缶2種セット

「シュシュ」 B211 ¥1,200

フレイジエ、タルト オ シトロン
各ティーバッグ 5 個プチ缶入



プチ缶3種セット「トロワ」

B212 ¥1,750

テ・オ・ショコラ、アールグレイ・ショコラ、
フランボワーズショコラ 各ティーバッグ 5個プチ缶入

※ P001-002 でご紹介した紅茶の 50g 袋入は一年を通してご購入いただけます。この他にウェブサイト限定のギフトもご用意しています。

ルビシア スイーツな紅茶 検索

おたより。セレクション

002

おたより。セレクション

自分のために、大切なあの人のために。ルピシアがおすすめする、
選りすぐりのお買い物アイテムを取り揃えました。「おたより。セレクション」によるこそ。

※ご購入方法などについては P008 をご覧ください。

バレンタインデーに日頃の感謝の気持ちを込めて

濃厚なチョコレートの香り

チョコレート好きも納得
本格派の風味



テ・オ・ショコラ
THÉ AU CHOCOLAT

B202 ティーバッグ5個ブリ入 **¥540**
5504 50g袋入 **¥510**

カカオニブとココアパウダーをブレンドした、ビターチョコレートを感ぜさせる香りの紅茶。

甘酸っぱい果実の余韻



フランボワーズ
ショコラ
FRAMBOISE CHOCOLAT

B204 ティーバッグ5個ブリ入 **¥540**
5589 50g袋入 **¥670**

フランス語でラズベリーの意味の「フランボワーズ」。甘酸っぱい香りとチョコレート風味が相性抜群。

気品漂う
ベルガモットの香り



アールグレイ・
ショコラ
EARL GREY CHOCOLAT

B203 ティーバッグ5個ブリ入 **¥540**
5588 50g袋入 **¥670**

甘く濃厚なチョコレートに、ベルガモットの爽やかな香りが口の中で広がる、ミルクティーにも合う一品。

スイーツな紅茶全 6 種を
気軽に楽しむのに
ピッタリなセットです。

スイーツティー セレクション

B210 **¥800**

サイズ：縦125×横200×厚さ20mm
※ティーバッグは個包装です。

どの味にしようか選ぶのに迷ったら、
気軽に楽しめるティーバッグのセット
をどうぞ。ちょっとしたプレゼントに
も最適です。

New



ティーバッグ
6種×各1個入
(6個入)

P001~002の写真の缶は
手のひらサイズのブリ入です。
※ティーバッグは缶に直接入っています。
※ブリ入の賞味期限は、すべて製造日より半年です。





今号おすすめの商品はこのページをめくってご覧ください



掲載商品発売日 2022年1月14日

