

LUPICIA

4

April 2022
No.315

ルピシア「お茶と食」の

おたより。

特集

アートとお茶

杉本博司

森村泰昌

リクリット・ティラヴァーニヤ

トム・サックス

森万里子



掲載商品発売日 2022.3.18

特集

アートとお茶。
古くて新しい刺激的な関係


1

Tom Sachs

トム・サックス 1966年、ニューヨーク生まれ。主な展覧会にドイツ・グッゲンハイム美術館(2003年)、プラダ財団(2006年)、ブルックリン美術館(2016年)、ノグチ美術館(ニューヨーク、2016年)などがある。ヒップホップ・カルチャーへの傾倒でも知られ、過去にはナイキとのコラボレーションも行っている。

1 [Pam] 2013年。トム・サックス手製の茶碗でNASAのロゴが入り、金継ぎが施されている。2 [Chasen] 2015年、個人蔵。電動モーターで攪拌する茶筴。3 [Kama] 2015年。電熱湯沸かし器を改造した茶釜。

©Tom Sachs, Courtesy of Tomio Koyama Gallery



3



2

Rirkrit Tiravanija

リクリット・ティラヴァーニヤ 1961年、アルゼンチン生まれ。ニューヨーク、ベルリン、チェンマイにて活動。近年の主な展覧会にナショナル・ギャラリー（シンガポール、2018年）、ハーシュホーン美術館（ワシントンD.C.、2019年）など。国内でも多数のグループ展、国際展に参加している。

「無題 2016（これはAである これはAでない これはAであり、Aではないものでもある これはAでもなく、Aでないものでもない）」（岡山芸術交流、2016年）。鏡の迷路を経て、ゴールにたどり着いた観客には、茶席でお茶が供された。

Collection of Ishikawa Foundation Courtesy of the artist and GALLERY SIDE 2 ©Okayama Art Summit 2016 Photo / Yasushi Ichikawa



お茶は古くから人々の心をとらえ、最高の芸術といわれるまで発展してきました。現代のお茶と芸術との関係は？アートの持つ自由な発想がお茶をもっと楽しくします。

世界のアーティストを魅了するお茶の世界。

その昔、茶を喫するという習慣から茶の湯の文化が生まれたように、お茶には創造的なインスピレーションを生み出す力があるようです。現代でも多くの芸術家がお茶に触発されて、ユニークなアート作品を生み出しています。

ニューヨークを拠点に活動するトム・サックスは、現代社会を彩るさまざまなモノを手仕事で再現する作品で知られ、その題材はブランド品からNASAのスペースシャトルまで多岐にわたります。彼が手がけた「トム・サックス ティーセレモニー」の連作は、茶の湯の世界を独自の解釈で再構築したものです。日本文化独特の「不完全な美」を体現するハンドメイドの茶碗、工業用素材や日用品で作られた茶道具の数々や茶室。これらの作品を通じて、サックスは現代社会と伝統の関係を問い直しています。

リクリット・ティラヴァーニヤはタイにルーツを持ち、国際的に活躍する現代美術家です。彼は社会の中のさまざまな「関係性」をテーマにす

る作風で知られています。例えばギャラリー内でパスタ（タイ風焼きそば）やカレーを調理して観客に提供するという作品は、アートにおける作者と観客の関係を考察する試みです。彼が2016年の岡山芸術交流で発表した「無題 2016」は、鉄パイプと鏡で作った迷路のような空間の中に茶室をしつらえたもの。観客が茶室にたどり着くまでの試行錯誤のプロセスは、異文化との出会いと重ね合わされています。

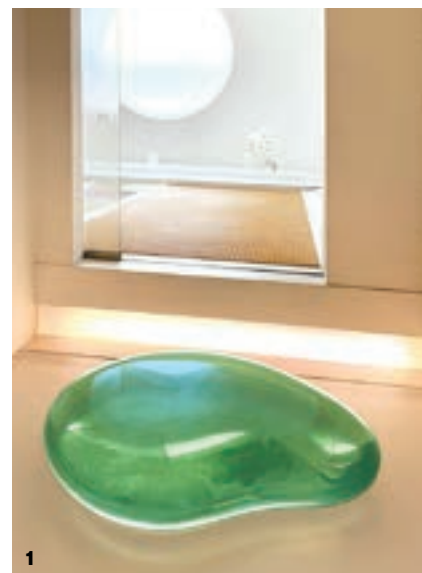
古代の信仰と現代の宇宙論を繋ぐことで独自の世界を構築する森万里子。彼女が都内のマンションの一室に作った茶室「捨庵」は、時空間を超越したイメージを目指しています。床と壁が接する部分などの角をすべて丸く処理。球体の内部を思わせる白漆喰の空間の中で、茶席の客は深い瞑想のような感覚を味わうことができます。お茶を味わうことで深層意識に近づき、亭主と客が一体となる。ここではお茶の持つ精神的な力が現代アートへと転化されています。

森 万里子

もりまりこ 1967年、東京生まれ。現在ニューヨーク在住。1997年、ビデオインスタレーション作品「ニルヴァーナ」で第47回ヴェネチア・ビエンナーレ優秀賞受賞。主な個展にボンビドゥー・センター（パリ、2000年）、東京都現代美術館（2002年）、ロイヤルアカデミー（ロンドン、2012年）などがある。

1 茶室「捨庵」2000年。にじり口の手に置かれた沓踏石はガラス製。茶室に入る前に身を清める水をイメージしている。
2 内部は約2畳で、床の間の壁には丸窓が設けられている。パンデミック以後は、この茶室とInstagramを使って、遠隔地にいるアーティストをゲストに招くライブ茶会を開催。

©Mariko Mori, Courtesy of SCAI THE BATHHOUSE





森村泰昌

もりむらやすまさ 美術家。1951年、大阪生まれ。1985年にセルフポートレート作品『肖像(ゴッホ)』でデビュー以降、国内外で作品を発表。近年の個展に『M式『海の幸』—森村泰昌 ワタシガタリの神話』(アーティゾン美術館)などがある。著書に『自画像のゆくえ』(光文社新書)ほか多数。

1985年に自らがゴッホの肖像画に扮した作品を発表して以来、一貫してセルフポートレイトの手法で作品を発表してきた森村泰昌さん。その題材はフェルメールやマネといった美術史を彩る名画からマリリン・モンローやマイケル・ジャクソン、三島由紀夫といった文化的なアイコンに至るまで多岐にわたっています。それらのイメージを通じて美術史や近・現代の歴史を独自の視点で読み解く森村さんのアートは国内外で高い評価を得ています。

お茶と関係の深い生い立ち

森村さんにとってお茶との繋がりは

は子供時代にまで遡ります。実家は大阪の鶴橋駅の近くで日本茶を商うお茶屋さん。そのためお茶はごく身近な存在だったといいます。

「ちょっと大袈裟な言い方をすれば、『お茶の中で生まれた』ようなものです。普段から飲み物といえば日本茶。洋菓子でも日本茶と合わせるのが当たり前でした」

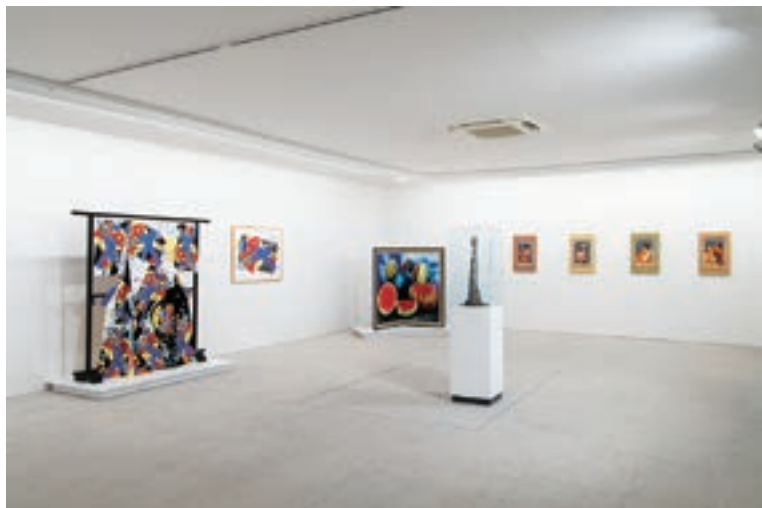
お茶屋を廃業した今もかつての店舗兼住居は、昭和の佇まいのままに残されています。また2018年に大阪にオープンした森村さんの個人美術館「モリムラ@ミュージアム」では、実家にあった茶箱などが置き家具として再活用されています。

伝統の継承と崩し 芸術家が選んだ道は？

生家が日本茶を扱う問屋であったという森村泰昌さん。日本を代表する芸術家とお茶との関係を聞きました。



大阪・北加賀屋に開館した自身の美術館「モリムラ@ミュージアム」。建物はかつての家具工場を改装したもの。ショップに並んでいるのは実家で使っていた茶箱。



右／モリムラ@ミュージアムで現在、開催中の企画展「人間浄瑠璃 二人展 お手を拝借!!」展より。茶碗も森村作品で「鼻茶碗」(1993年)。上／同じ企画展「白い闇の回廊 | Gallery I」の展示風景。



お茶屋の倉庫を改装したアトリエで撮影中の森村さん。「変身」で知られるブラハ出身の作家フランツ・カフカに扮している。



インスタント写真の作品「ワタシの迷宮劇場」シリーズ(1984～)の1枚。京都市京セラ美術館にて開催中の個展より。



「日本茶の味とともに思い出すのは、戦後の昭和の暮らですね。お茶の商いが一家の中心にある生活というのにはある意味古風で、保守的でもあった。若い時にはそれに反発して、そこから現代美術の道へと進むことになったと思います」

森村さんの作品制作の基本は、何かに扮した自分自身を写真や動画にする自撮りです。最初の着想から完成までは何度もテスト撮影を繰り返し、完成度を上げていきます。京都市京セラ美術館で開催中の大規模な個展では、過去35年にわたるテスト撮影を記録した約800枚のインスタント写真を展示。その多くは、鶴橋駅の高架下にあったお茶屋の倉庫を改装したアトリエで撮影したものです。

伝統に挑む独自の哲学

今年2月には大阪中之島美術館で演劇公演「人間浄瑠璃 新・鏡影綺譚」を開催。これは森村さんが文楽の人形に扮し、それを人間国宝の人形遣い、桐竹勘十郎さんが操るという斬新な企画です。現代アートの領域で活動してきた森村さんが人間浄瑠璃という伝統的な世界に挑む理由は、どこにあるのでしょうか。

「伝統的な文化を受け継ぎ、育むことは重要です。けれども同じことの繰り返しでは滞ってしまう。だから時には伝統的な形式をあえて崩してみることが必要です。この二つは車の両輪のようなもので、両者がお互いをリスペクトすることが大事だと

思っています」

伝統的なものの良さを知つつ、お手本通りにはやらないのが森村さんの哲学。お茶の嗜みにしても、人から作法を教わることは興味はなく、自分なりの合理的な作法を見つけているのが面白いといいます。そうした考え方は、日常的なお茶の楽しみ方にも表れています。

「子供の頃から日本茶ばかり飲んできたので、お茶の味にはうるさいほうだと思っています。本格的にいれたお煎茶はそれなりにおいしいですが、実は薄い出廻らしのお茶も好きなんです。普段はごく薄くいれたお茶をペットボトルに詰めて持ち歩いています。水にほんのりお茶の香りと味がするだけで、とてもおいしく感じられます」

人間浄瑠璃 二人展 お手を拝借!!

会場／モリムラ@ミュージアム
会期／～4月24日 開館時間／展覧会開催中の金曜・土曜・日曜
12:00～18:00 定休日／月曜～木曜(展覧会のない期間は閉館)
●大阪府大阪市住之江区北加賀屋5-5-36 TEL06-7220-6985

森村泰昌：ワタシの迷宮劇場

京都市京セラ美術館開館1周年記念展
会場／京都市京セラ美術館 新館 東山キューブ
会期／3月12日～6月5日 開館時間／10:00～18:00
定休日／月曜休(3月21日と5月2日は開館)
●京都府京都市左京区岡崎円勝寺町124 TEL075-771-4334

© Yasumasa Morimura

「海景」や「劇場」といった静謐でコンセプト的なモノクローム写真の連作で国際的にも評価が高い杉本博司さん。21世紀に入ってから建築の領域でも、数々の独創的な作品を発表しています。設計の手法は、日本建築の伝統的な素材や工法を現代的に再解釈し、そこに独自の批評性を盛り込むというもの。その魅力はこれまでに手がけた茶室の数々にも見ることが出来ます。

国宝の茶室を本歌取り

相模湾に面した小田原江之浦にある「江之浦測候所」は杉本さんが構想、設計した壮大な建築作品群です。そこにある茶室「雨聴天」は、千利休の作と伝えられる国宝の「待庵」（京都・妙喜庵）の本歌取りとして構想されています。

「本歌取りとは古典を引用しつつ、新作にその精髓を転化させる手法です」と杉本さん。「雨聴天」では待庵の寸法を忠実に再現しつつ、素材には斬

総合芸術としての 茶の湯と現代美術の関係。

数々の茶室を手がけ、茶碗や書にも取り組む杉本博司さん。
現代美術作家にとつての「茶」とはどういう存在なのでしょう。



右／茶室「雨聴天」の外観。屋根には錆びたトタン板が用いられている。下／内部は2畳に床の間という極小空間。奥には杉本さんの書「日々是口実」が掛けられている。©小田原文化財団

新たな発想が見てとれます。例えば屋根は、近くにあった錆果てた蜜柑小屋のトタン屋根を再利用したもの。これは「利休が今の時代に生きていたら使ったであろう素材」という観点で選ばれています。

「今の日本では、茶室は数寄屋建築の最高峰といった扱いで、坪単価1000万円というものもあります。けれども利休の考え方は正反対です。



桃山時代、貴族や大名は豪華な書院造りの屋敷で茶会をやっていた。それに対して利休は、ありあわせの材料で造る簡素な茶室を考案した。いわば清貧の思想であり、それまでの美的な価値観を否定するアヴァンギャルドでもあったわけです」

杉本さんにとつて茶の湯を集大成した利休の思想は、現代美術の起点と称されるマルセル・デュシャンにも通じるものです。

「デュシャンは日常的なもの、例えば衛生陶器にサインをして展示することで、それを芸術作品に変えてしまった。一方、利休は二介の瓦職人に焼かせた黒楽茶碗を中国渡来の名品にも匹敵するものとして茶席に持ち込んだわけです。利休はデュシャンを400年先取りしていたと言えるかもしれません」

今春、ガラスの茶室が公開

2014年にヴェネチアで初公開された「ガラスの茶室「間鳥庵」」は、



photo by Masatomo Moriyama

杉本博司

すぎもとひろし 現代美術作家。1948年東京生まれ。1970年渡米、1974年よりニューヨーク在住。活動分野は写真、彫刻、インスタレーション、演劇、建築、造園、料理など多岐にわたる。2008年に建築設計事務所「新素材研究所」、2009年に公益財団法人小田原文化財団を設立。著書に「アートの起源」（新潮社）など。

四方の壁と天井がガラスでできたキューブ型の茶室です。ヴェネチアの後にはヴェルサイユと京都での展示を経て、昨年から香川県の直島で恒久展示されています。ここでの杉本さんの狙いは、利休の茶室の美学を反転することにあります。

「利休が作った茶室は極小で薄暗く、自らの心を見つめるような内省的で閉じた空間です。「間鳥庵」は正反対の開放的な空間で、床の間の書や絵の代わりに、外の美しい風景を絵画として眺めるわけです」

茶室以外にも、茶器、茶杓、書なども手がける杉本さん。最後にその目指すところを聞いてみました。

「茶の湯は総合芸術で、茶人はアーティストなのです。利休の後も古田織部、小堀遠州といった茶人が、利休とは異なる独自の美意識を茶の湯の世界に持ちこみました。伝統は破壊されることで継承される。私はこれからも茶の湯が先鋭的な現代美術でありえるかを問いたいと思います」



小田原文化財団 江之浦測候所 ●神奈川県小田原市江之浦362-1 TEL0465-42-9170 見学は午前10:00~13:00、午後13:30~16:30で入れ替え／火曜・水曜休。公式サイトより予約制。

上／今年3月からベネッセアートサイト直島で公開される「硝子の茶室『間島庵』」。柱のないガラスのキューブは、設置する場所ごとに異なる風景を茶室の設えの一部として取り込む。

杉本博司ギャラリー 時の回廊 ●香川県香川郡直島町ベネッセハウス パーク内 TEL087-892-3223 11:00~15:00／無休。オンラインチケットによる予約制。

Hiroshi Sugimoto, Glass Tea House "Mondrian", 2014 © Sugimoto Studio The work originally created for LE STANZE DEL VETRO, Venice by Pentagram Stiftung, Courtesy of New Material Research Laboratory



1

北海道・ニセコに息づく 唯一無二なアート作品。

ルピシアの本社があるニセコでは
他にはない独自の空間や作品に出会えます。



2

空間と彫刻、 共通するものとは

日本屈指のリゾート地、ニセコ。豊かな自然に囲まれたこの地だからこそ、そのアートが息づいています。

築150年の古民家を移築し、ギャラリーやレストランなどを併せ持つ「SOMOZA」は、ディレクターのシヨウヤ・グリッグさんの美意識が細部まで表現されている施設。中でも新たな解釈で作られた茶室は独特な雰囲気です。天井は古民家の茅葺き屋根で使われていたもの、床の間の土壁も移築で出た土を使用し、

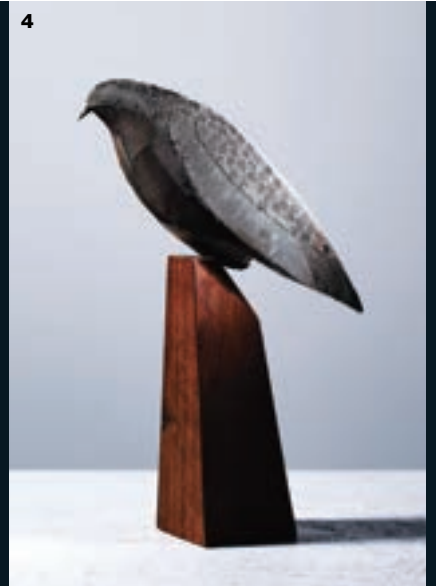


3

5



4



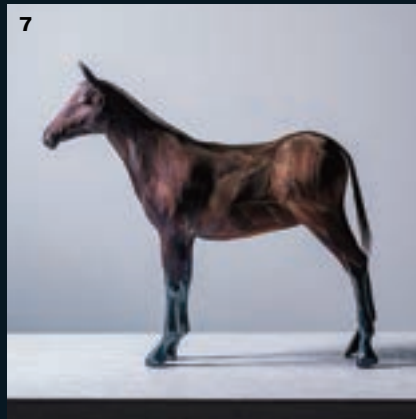
8



6



7



Shoya Gregg

ショウヤ・グリッグ クリエイティブ・ディレクター。写真家としても活動。イギリス生まれ、オーストラリア育ち。1994年から北海道に移住し、ニセコの旅館「坐忘林」のクリエイティブに関わる。ニセコ、花園の複合施設「SOMOZA」のオーナー。現在、新たな宿泊施設を準備中。

1 「SOMOZA」の茶室。日本的な伝統を守りつつ、新たな解釈で作られた空間。2 古民家の屋根裏部分はギャラリースペース。3 羊蹄山を望む、自然豊かなロケーション。

澤田正文

ざわだまさふみ 造形作家。宮城県生まれ。鉄をはじめ、多彩な金属を扱い、オブジェから家具まで様々な作品を発表する。1994年、ニセコに工房を設立。現在、ヴィラ ルピシア内に自身のギャラリー<Gallery RAM>と工房を構える。

<https://villa.lupicia.co.jp/ja/gallery.html> ※

4 「Bird」は木製台座込み高さ約30cm。5 錫をたたいて型作った「チロリ」は酒器。6 鉄素材の「Camel」。7 ステンレスのメッシュ素材を使用した作品は最近の作風。「Horse」は高さ43cm。8 「Shaki-n」は高さ160cmの比較的大きな作品。ステンレスメッシュに角は鉄素材。

壁は金属の廃材、床柱はインドから取り寄せたライチの木と、新旧様々なものが合わせられています。

「茶室だけでなく、空間を作る際には環境とのつながりを一番に考えます。あえてオープンにした茶室の中から階下のアート作品や明かりが感じられて、それで一層スピリチュアルな別世界にいるような気分になれるんです」とショウヤさん。

自然がイメージネーションの源

一方、ニセコのデリ&レストラン「ヴィラルピシア」の敷地内に工房とギャラリーを持つ澤田正文さんは金属を扱うアーティスト。表情の異なる金属を扱い、大型のオブジェや家具などをはじめ、細かなディテールまでこだわった動物作品が評判を呼んでいます。最近ではステンレスのメッシュ素材を中心に、独自の手法で制作しているといいます。

「動物作品は最初、自分のために作ったものでした。小さな作品は部屋に置かれることが多いと思うのですが、作品と一緒にティータイムを過ごしてほしいですね。作品で風景を演出したいと常に考えています」と澤田さん。

ショウヤさん、澤田さんともに共通するのは空間との関係。時に厳しく、美しい自然と共存しているニセコだからこそ、より強く感じるのが周囲の環境なのかもしれません。ここにしかない芸術は環境とともに堪能するのが正解です。



※ヴィラ ルピシアのウェブサイトにて澤田正文さんの作品を公開しています。

お茶の「旬」が、



今年も、一年で今だけの、
新しいお茶がやってきます。
国内外の産地からお届けする
「旬のお茶」を
楽しんでみませんか。

屋久島&種子島から
「新茶前線」スタート。

日本一早い新茶を、南の島から。



島の約90%が森林に覆われる屋久島。苔むす森など幻想的な風景が広がります。



まもなく日本茶の新茶シーズンが始まります。口火を切るのは、3月末から収穫が始まる鹿児島県の屋久島と種子島の新茶。一般的にはそれほど取り扱いが多くない希少な産地です。二つの産地は、それぞれとても個性的。世界自然遺産に登録されるほどの豊かな自然を誇る屋久島は、昼夜の大きな寒暖差や、深い霧、清らかな水といった、茶葉の生育にとって理想的な条件が揃っています。一方種子島は、温暖な気候と肥沃な大地を生かし、独自性の高い品種が栽培されているのが特徴です。

収穫後、最短一週間ほどでお店に並ぶ日本の新茶。「初物の新茶を飲むと病気になる」という古い言い伝えもあります。日本一早い新茶の若々しさ、ぜひ感じてみてください。



静岡の生産者がお茶作りに適した土地を探し、種子島のお茶栽培は始まりました。



SHINCHA



ニルギリ紅茶と 国産レモンの組み合わせ。

レモンティーの旬は、今です。



現地語で「青い山」を意味するニルギリ。標高1,000mを超える山岳地帯に茶園が点在しています。



紅茶にも「旬」クオリティーシー

ズン」があります。世界中の紅茶産地の中で、いち早く旬の紅茶がお目見えするのが南インドの名産地・ニルギリ。毎年1～2月頃に冷たく乾いた季節風の中で育った茶葉は、一年で最も高品質な紅茶となります。

旬のニルギリ紅茶は柑橘を思わせるすっきり爽やかな香りと、渋みが少なくみずみずしい甘みが特徴です。ストレートティーでもおいしいのですが、特におすすめしたいのはレモンティー。そしてちょうど冬から春にかけて、日本では国産レモンが手に入りやすい時期でもあるのです。レモンティーに最適な今だけのニルギリ紅茶と、今だけのレモンの組み合わせ。ほんの短い期間しか味わうことのできない、まさに「レモンティーの旬」というわけです。

ホットでも、アイスでも。格別の一杯を、どうぞお楽しみください。

はじまった。

バイヤーより

今年は例年よりも気温が低かったためニルギリ紅茶はシーズン開始が遅かったものの、その分茶葉の風味がぎゅっと凝縮。全体的に、心弾むような爽やかな香りが魅力のお茶が多く見られました。レモンティーにぴったりの旬の味わいを、ぜひお試しください。



※旬のお茶を楽しむ「旬活」の詳細はウェブサイトでご紹介しています。

屋久島の新茶

FROM YAKUSHIMA



茶葉の生育に適した条件が揃う、自然豊かな島。



優しく濃厚な甘み。

屋久島新茶 ゆたかみどり 2022

6440 50g袋入 ¥1,300 4/22発売
D202 ティーバッグ10個入 ¥1,080 4/22発売

ほっこりとした香り立ちの新茶です。ひと冷ましたお湯でお楽しみください。

まろやかな味わい。

屋久島新茶 さえみどり 2022

6439 50g袋入 ¥1,300 4/15発売

上品な舌ざわりと豊かな甘み。爽やかな香り立ちに春の訪れを感じる深蒸し新茶です。



青く抜けるような香り。

屋久島新茶 あさつゆ 2022

6441 50g袋入 ¥1,300 4/25発売

大自然の恵みと、生産者のこだわりが詰まった風味豊かな新茶です。

日本一早い新茶の贈りもの。
母の日にもおすすめです。



新茶一福セット

D228 ¥2,300 4/22発売

新茶とお菓子の詰め合わせ。春のティータイムをごゆっくり。

屋久島新茶 ゆたかみどり 2022、種子島新茶 松寿 2022
各20g袋入、茶実 炊きたて黒糖、和菓 黒豆しぼり、きなこ豆
各35g入

サイズ:縦150×横198×高さ62mm

※アレルギー特定原材料 小麦、乳、落花生(和菓 きなこ豆)

※賞味期限は製造日より90日(和菓 黒豆しぼり)、120日(和菓 きなこ豆)

茶実 炊きたて黒糖

D235 35g入 ¥390 4/22発売

旬のさとうきびを薪釜で炊き上げた手作りの黒糖です。
フレッシュな味わいが新茶との相性抜群。



贈りものに人気です。

大隅新茶 さえみどり「春景色」2022

50gデザイン缶入 ¥1,580 4/22発売
D234 ティーバッグ10個デザインBOX入 ¥1,300 4/25発売
6443 50g袋入 ¥1,300 4/22発売

新緑を思わせるみずみずしい香りと上品な甘みの
ハーモニー。鹿児島・大隅半島の深蒸し新茶。



一番新茶のご挨拶

D227 各20g袋入×4種 ¥2,600 4/22発売

4種の新茶を、少しずつ楽しめるセットです。
サイズ:縦180×横182×高さ28mm

・屋久島新茶 ゆたかみどり 2022
・種子島新茶 松寿 2022
・種子島新茶 くりたわせ 2022
・沖縄新茶 さえみどり 2022(このセット限定の新茶です)

和菓 黒豆しぼり

D233 35g入 ¥320 4/22発売

国産の黒豆を甘納豆風に仕上げ
ました。上品な味わいが新茶の
甘みを引き立てます。

※賞味期限は製造日より90日



和菓 きなこ豆

D232 35g入 ¥320 4/22発売

落花生にきなこをまぶした香ば
しい豆菓子。どこか懐かしい風
味は、新茶はもちろん玄米茶や
焙じ茶とも好相性です。

※アレルギー特定原材料 小麦、乳、落花生を使用
※賞味期限は製造日より120日



ご自宅用に。贈りものに。旬のお茶のお楽しみ。

種子島の新茶

FROM TANEGASHIMA

温暖な気候と肥沃な大地が、お茶を育みます。



甘い香りが個性的。

種子島新茶 松寿 2022

6436 50g袋入 ¥1,600 4/8発売

春らしい爽やかな香りにほんのり重なるバニラのよう
な香りが魅力の新茶です。

生仕上げによる濃厚な風味。

種子島新茶 松寿 生仕上げ 2022

6437 50g袋入 ¥1,700 4/8発売

通常の煎茶よりも生の葉に近い特別な新茶。みずみ
ずしく甘み豊かな味わいを楽しめます。

フレッシュで爽やかな希少品種。

種子島新茶 くりたわせ 2022

6438 50g袋入 ¥1,300 4/15発売

D201 ティーバッグ10個入 ¥1,080 4/15発売

春野菜に似たほろ苦く甘い味わいと爽やかな余韻。
新芽の芽吹きを感じる新茶です。



FROM NILGIRI

ニルギリ紅茶

紅茶の旬のはじまりは、南インドの名産地から。

ラインアップは
同封のチラシで

別紙「旬のお茶速報」チ
ラシでは、サットン茶園やタイ
ガーヒル茶園など、名園か
ら個性豊かな香り高いお茶
をご紹介します。



WEBではもっと詳しく！

ニルギリの現地茶園のレポートや、
今年の作柄をウェブサイトで公開中。



レモンで際立つ旬のおいしさ。

ニルギリ クオリティー 2022
~Enjoy with lemon~



1827 50g袋入 ¥730 4/8発売

D269 ティーバッグ10個入 ¥800 4/8発売

厳選した旬のニルギリ紅茶をレモンに合うようにブレンドし
ました。爽やかな香り甘い味わいが魅力です。

ニルギリ紅茶のおともに。



ゆず
柚子

D229



いよかん
伊予柑

D230

かわち ばん かん
河内晩柑

D231

紅茶に合う檸檬羊羹

D242 1個箱入 ¥300

あっさりとした上品な甘さ。レモンの砂糖
漬けとハチミツを練り込んだ白あん仕
立ての羊羹です。
サイズ:縦80×横30×奥行き20mm

茶実

各30g入 ¥450

国産の柑橘の皮を蜜煮にして乾燥させ
たドライピールです。
※賞味期限は製造日より半年

お茶に合う蜂蜜

各140g瓶入 ¥780

柑橘の果汁と果皮を蜂蜜の中へ。ニルギ
リ紅茶はもちろん煎茶にも合います。

ニルギリ紅茶を楽しむための
レモンティーレシピ

「ざっとぐらせる」だけ。

基本のホットレモンティー

紅茶に薄くスライスしたレモン
を2〜3回ぐらせて取り出しま
す。渋みがなく爽やかな味わい。
お好みで砂糖やハチミツを加え
てください。

HOT



皮を入れて香り立ち格別。

絶品水出しアイスレモンティー

ハンディークーラーに茶こしを
セットし、茶葉15g、レモンの皮
1/2個分(レモンの果肉は酸味
が強いので取り除きます)、水1
ℓを入れて冷蔵庫で8〜10時
間。茶葉とレモンの皮を取り出
して、できあがり。お好みでガ
ムシロップを加えてください。

ICE



※レモンはできるだけ無農薬栽培のものをお選びくだ
さい。※水出しアイスティーは清潔な水と容器を使用し、
24時間以内に召し上がることをおすすめしています。

ひとさじ入れるだけでレモンティーに

瀬戸内れもん

D239



高知ゆず

D240



徳島すだち

D241





NEW



フレッシュで甘いオレンジの香りが、
元気をくれる紅茶です。

スウィートオレンジ

D212	50gデザイン缶入	¥980
D216	ティーバッグ10個デザインBOX入	¥820
5263	50g袋入	¥650



若々しく、心安らぐ豊潤な香り。
清涼感あふれる紅茶です。

マスカット

D210	50gデザイン缶入	¥940
D214	ティーバッグ10個デザインBOX入	¥820
5218	50g袋入	¥610

CHECK! 基本の水出しアイスティの作り方



※水出しアイスティは、清潔な水と容器を使用し、24時間以内に召し上がっていただくことをおすすめしています。

オリジナル・ハンディークーラー ¥2,190

サイズ:高さ280×幅120mm(フタ、取っ手含む)
専用茶こし付き/容量:約1000ml(満水時)



ティーハニー サクランボ

D222 75g瓶入 ¥550

サクランボの紅茶を漬けて
込んだハチミツです。お
茶の甘みづけや、スコー
ンなどと一緒に。

フルーツのお茶で フレッシュな 気分になあれ。

新しいことを始めたくなる春に、
新鮮な気持ちになれるフルーツの香り。

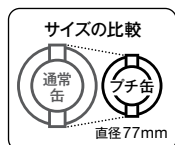


プチ缶 ティーバッグセット 4種

[D219] ¥2,300

サクランボ、白桃煎茶、
スウィートオレンジ、マスカット
各ティーバッグ5個プチ缶入
サイズ:縦185×横185×高さ30mm
※ティーバッグは缶に
直接入っています。
※賞味期限は製造日より半年

ティーバッグ
4種×各5個入
(20個入)



アイスティーにも



ティーバッグ

果汁あふれる白桃を思わせる香りを
上質な日本の煎茶にまとうせました。

白桃煎茶

[D213] 50gデザイン缶入 **¥1,180**
[D217] ティーバッグ10個デザインBOX入 **¥920**
[8284] 50g袋入 **¥870**



アイスティーにも



ティーバッグ

日本のさくらんぼのような、
甘酸っぱい香りの紅茶。

サクランボ

[D211] 50gデザイン缶入 **¥990**
[D215] ティーバッグ10個デザインBOX入 **¥820**
[5223] 50g袋入 **¥670**



ウェブサイトでは他にもアイスティーにおすすめのお茶をご紹介します。 ※表示価格はすべて税込価格です。 ※P14-15でご紹介したお茶の50g袋入は一年を通して買い求めいただけます。

感謝の花にもいろいろ。

母の日といえば、お花が定番。
毎年やってくる母の日
ちょっと変化をつけるなら、
香りも見た目も華やかな
「お花の紅茶」の贈りものは
いかがですか。



まるでフラワーボックスを贈るように



フラワーティーセレクション

[D218] ¥1,200

メルシー ミルフォワ、デカフェ・ダマスクローズ、ゆめ、よろこび、
ブラビッシモ! 各ティーバッグ2個入
サイズ: 縦110×横108
×奥行き50mm

※賞味期限は製造日より半年
※ティーバッグは個包装です。



ティーバッグ
5種×各2個入
(10個入)

話の花が咲くティータイムのおともに



メレンゲ フランボワーズ &ローズ

[D226] 8g入 ¥380

甘酸っぱいフランボワーズを
ベースに、ローズの香りを効
かせたメレンゲ菓子です。

※アレルギー特定原材料 卵を使用
※賞味期限は製造日より60日



サブレ ローズ

[D225] 5枚入 ¥380

バターの風味豊かな生地に
ローズティーを練り込み、
さっくりと焼き上げました。

※アレルギー特定原材料
小麦、乳を使用
※賞味期限は製造日より60日

ダマスクローズ ジャム

[D224] 175g瓶入 ¥1,080

天然ダマスクローズの香
りと上品な甘さのローズ
ジャムです。お茶に入れる
と風味がより豊かに。



ティーハニー ゆめ

[D223] 75g瓶入 ¥550

ゆめの茶葉を漬け込んだハ
チミツです。お茶の甘みづけ
や、スコーンなどと一緒に。





5.8
Mother's Day
母の日

指定日配達承ります。

ゆっくり過ごしてね。
ゆっくりおしゃべりしない？
たとえば、そんな気持ちも込めて。
お花と合わせて贈るのも
おすすめです。



ダマスクローズ

[D203] 30g デザイン缶入 ¥1,150
[5252] 30g袋入 ¥820

世界最高のバラと名高いブルガリア産ダマスクローズ。天然由来の贅沢な香りを紅茶へまとうせました。

※賞味期限は製造日より半年



ローカフェイン ティーバッグ

デカフェ・ダマスクローズ

[D204] 40gデザイン缶入 ¥1,300
[D207] ティーバッグ10個 ¥1,220
デザインBOX入
[5408] 40g袋入 ¥1,000

ブルガリア産ダマスクローズ天然由来の香りを、カフェインを抜いた紅茶にブレンド。お休み前にも。

※賞味期限は製造日より半年



ティーバッグ

メルシー ミルフォワ

[D205] 50gデザイン缶入 ¥1,100
[D208] ティーバッグ10個 ¥900
デザインBOX入
[5648] 50g袋入 ¥730

白桃や苺の甘い香り。フランス語で「ありがとう」の気持ちを伝える、花束をイメージした紅茶です。



ミルクティーにも ティーバッグ

ゆめ

[D206] 50gデザイン缶入 ¥990
[D209] ティーバッグ10個 ¥820
デザインBOX入
[5668] 50g袋入 ¥670

お祝いの気持ちを込めたバラの花びらが目にも鮮やか。バニラやフルーツの甘い香りはミルクティーにも。

5.8
Mother's Day
母の日

指定日配達承ります。

伝えたいのは、ありがとう。
でもきっと、それだけじゃない。
いろいろな気持ちを込めて贈りませんか。

心も華やぐ お花のお茶

母の日ギフト人気No.1

紅茶とお菓子「スイート」

D248 ¥2,300

ゆめ 50gデザイン缶入、サブレ ローズ 5枚入、
ティーハニー ゆめ 75g瓶入、プーケ

※アレルギー特定原材料 小麦、乳を使用(サブレ)
※賞味期限は製造日より60日(サブレ)



紅茶と茶器とお菓子「バラエティー」 D246 ¥5,920

メルシー ミルフォワ 50gデザイン缶入、メレンゲ フランボワーズ&ローズ 8g入、
ダマスクローズジャム 175g瓶入、茶こしマグ モンボット・ラズベリー、
オリジナル・ドザール スプーン型 (ゴールド)、プーケ

※アレルギー特定原材料 卵を使用(メレンゲ)
※賞味期限は製造日より60日(メレンゲ)



季節限定ボックス入

※季節限定ボックスは、
専用リボン掛けで
お届けします。



紅茶2種とお菓子「エレガント」

D245 ¥3,350

ダマスクローズ 30gデザイン缶入、
アフタヌーンティー ティーバッグ5個入、
メレンゲ フランボワーズ&ローズ 8g入、
ダマスクローズジャム 175g瓶入

※アレルギー特定原材料 卵を使用(メレンゲ)
※賞味期限は製造日より60日(メレンゲ)、
半年(ダマスクローズ)



季節限定ボックス入

※季節限定ボックスは、
専用リボン掛けで
お届けします。



ローカフェイン紅茶とお菓子「ヴィーナス」 D250 ¥3,000

デカフェ・ダマスクローズ 40gデザイン
缶入、メレンゲ フランボワーズ&ローズ
8g入、ダマスクローズジャム 175g瓶入

※アレルギー特定原材料 卵を使用
(メレンゲ)
※賞味期限は製造日より60日(メレンゲ)、
半年(デカフェ・ダマスクローズ)



お茶詰め合わせ

「ガーデン」 D249 ¥2,550

ダマスクローズ 30gデザイン缶入、
フラワーティーセレクション(メルシー
ミルフォワ、デカフェ・ダマスクローズ、
ゆめ、よるこび、ブラビッシモ! 各ティ
ーバッグ2個入)

※賞味期限は製造日より半年

紅茶と 茶器とお菓子 「ブルーム」

D243 ¥4,190

ゆめ ティーバッグ10個デザインBOX入、サブレ ローズ
5枚入、オリジナル タンブラー (ゴールド)、プーケ

※アレルギー特定原材料 小麦、乳を使用(サブレ)
※賞味期限は製造日より60日(サブレ)

どんな気持ちを込めて、
贈りますか。

元気いっぱい フルーツのお茶



フルーツティーとお菓子「ジャルダン」

D256 ¥2,500

ジュテーム エレガン 50g母の日ラベル缶入 (Mother's Day)、
茶実 クランベリー 35g入、ティーハニー ダージリン・
ザ ファーストフラッシュ 75g瓶入、プーケ
※賞味期限は製造日より90日 (茶実)



紅茶2種とお菓子「プランタン」

D257 ¥3,050

サクランボ 50gデザイン缶入、
スウィートオレンジ ティーバッグ10個デザインBOX入、
ロンボワン ダージリン&オレンジ 6枚入、
ティーハニー サクランボ 75g瓶入、プーケ
※アレルギー特定原材料 小麦、卵、乳を使用 (ロンボワン)
※賞味期限は製造日より60日 (ロンボワン)

母の日限定ラベル 2022年デザイン

大好きなお茶の缶に貼れます。※缶代を別途¥280いただきます。



Mother's Day



ありがとうございます

ラッピングも 華やかに

特にご指定のない場合は、
こちらの春限定包装 (エコ)
でお届けします。



春限定包装 (エコ)



春限定包装

春限定包装の他、グリーン色の包装紙を使った通常包装もご
ざいます。ラッピングをご希望の方は、ご購入時に通信販売
の電話オペレーターや店舗スタッフにお申し付けください。



ウェブサイトでは母の日の贈りものにおすすめのギフトを多数ご紹介しています。 ※表示価格はすべて税込価格です。

一年で今だけ 旬のお茶



日本茶と紅茶「春錦」

D251 ¥3,200 4/8発売

種子島新茶 松寿 2022 50g缶入、メルシー ミルフォワ 50gデザイン缶入

旬のお茶ギフト人気No.1



日本茶2種とお菓子「青陽」

D253 ¥4,800 4/22発売

種子島新茶 松寿 2022、屋久島新茶 ゆたかみどり 2022 各50g缶入、
茶実 みかん 30g入、和菓 きなこ豆、黒豆しほり 各35g入

※アレルギー特定原材料 小麦、乳、落花生を使用 (和菓 きなこ豆)
※賞味期限は製造日より90日 (茶実、和菓 黒豆しほり)、120日 (和菓 きなこ豆)



紅茶とお菓子「シトロン」

D255 ¥2,450 4/8発売

ニルギリ クオリティー 2022
~Enjoy with lemon~ 50g缶入、
茶実 河内晩柑 30g入、お茶に合う蜂蜜
瀬戸内れもん 140g瓶入
※賞味期限は製造日より半年 (茶実)



旬のお茶2種「芽吹き」

D252 ¥2,800 4/15発売

種子島新茶 くりたわせ 2022、
ニルギリ クオリティー2022
~Enjoy with lemon~ 各50g缶入

日本茶と茶器とお菓子「薫風」

D254 ¥8,470 4/22発売

通信販売送料無料

屋久島新茶 ゆたかみどり 2022 50g缶入、
茶実 みかん 30g入、和菓 きなこ豆、黒豆しほり 各35g入、
小丸急須 艶消し黒、
蛍手 仙茶碗 2個入

※アレルギー特定原材料 小麦、乳、落花生を
使用 (和菓 きなこ豆)
※賞味期限は製造日より90日 (茶実、和菓 黒
豆しほり)、120日 (和菓 きなこ豆)

[小丸急須]
サイズ幅130 (取っ手含む) ×高さ80mm
容 量: 約200ml (満水時)
[蛍手 仙茶碗]
サイズ: 口径84 × 高さ46mm
容 量: 約130ml (満水時)



THE MARI

— テマリ —

5.8
Mother's Day
母の日
指定日配送承ります。

香る

花咲く

工芸茶



THE MARI 5種セット

LG576 ¥1,800

純真花、愛来花、優悠花、貴陽花、紅灯花 各1個入
サイズ:縦220×横45×高さ65mm

工芸茶の 楽しみ方

耐熱のグラスやガラスポットなどに1個入れ、約400mlの熱湯を注げば、茶葉が開く様子をお楽しみいただけます。湯を注ぎ足しながらお召し上がりください。

単品でもお買い求めいただけます

優悠花
ユウユウカ



THE MARI

優悠花 [8275] 1個入 ¥380

太陽を思わせる花の上に、白い花が雲のように浮かびます。

貴陽花
キヨウカ



THE MARI

貴陽花 [8207] 1個入 ¥380

輝く太陽を思わせる、黄色いキンセンカの花が印象的。

純真花
ジュンシンカ



THE MARI

純真花 [8271] 1個入 ¥380

清らかな白い花がふわりとかわいらしく咲き連なります。

愛来花
アイライカ



THE MARI

愛来花 [8273] 1個入 ¥380

凛と咲き誇るユリと白い花輪に、愛と平和の願いを込めて。

紅灯花
コウトウカ



THE MARI

紅灯花 [8208] 1個入 ¥380

ジャスミンと千日紅の花々が連なり、まるで小さな灯火のよう。

鞠の形に束ねた茶葉に、ジャスミンの香り。見事な「花」を咲かせるお茶を花束の代わりに贈るのも、素敵です。鞠形の丸窓が開いた新デザインのパッケージは漆塗りをイメージしました。

春の訪れを祝うお茶。

4.17

HAPPY EASTER!

フランス語で「かくれんぼ」を意味する
人気の紅茶「カシュカシュ」を
イースターエッグをイメージした卵形のパッケージに詰めました。

エッグハントのようにフルーツの香りを探す、
紅茶の贈りものはいかがですか？
今年のイースターは4月17日です！



ピンク
D220



ホワイト
D221



ティーバッグ
5個入

サイズ:縦143×横97×奥行き50mm

カシュカシュ

紅茶

ティーバッグ5個デザインBOX入 各¥540
50g袋入 ¥610

※ティーバッグはいずれのデザインも中身のお茶は同じです。
※ティーバッグはアルミ袋にまとめて入っています。



紅茶とお菓子「ラパン」

D258 ¥1,250

カシュカシュ ティーバッグ5個デザインBOX入
(ピンク)、ドラジェ60g入
※アレルギー特定原材料 乳を使用(ドラジェ)
※賞味期限は製造日より半年(ドラジェ)

ドラジェ D200 60g入 ¥600

アーモンドをホワイトチョコレートと砂糖で
コーティング。イースターエッグをイメージ
したお菓子です。
※アレルギー特定原材料 乳を使用
※賞味期限は製造日より半年



Interview お茶と私 Vol.4

ブックディレクター

はば よし たか
幅 允孝さん

Profile / BACH代表。公共図書館や病院、動物園、学校、オフィスなど、様々な場所でライブラリーを制作する。2020年に開館した安藤忠雄建築の「こども本の森 中之島」ではクリエイティブ・ディレクションを担当。近作に「早稲田大学 国際文学館〈村上春樹ライブラリー〉」など。本をリソースにした企画・編集の仕事も多く手がける。

お湯が沸くまでの時間に読みたい
長く読み継がれてきたエッセイ本

本屋に出かけたり、本に触れる時間が少なくなってきた中で、「本との距離を縮める」ため、図書館づくりを中心に本にまつわる様々なことを扱う幅允孝さん。出かけた先のホテルやカフェの本棚で、本が目に残り引き込まれてしまうことはありませんか？ そんな幸福な偶然を引き起こすのが幅さんのお仕事。

「選書の際には使う人、読む人へのインタビューを大切にしています。公共図書館では小学生、中学生、高校生と対象者に分けて話を聞いたり、病院では文字のサイズや本の重さや形状にも配慮します」

約200冊の本を持っていき、丁寧に意見を聞くことで選書の骨格を決めていくといいます。視覚障害のある方が利用するライブラリーは音声図書を、最近では電子書籍を提案すること。

「地元の小説家や郷土の資料など、その場所に合っている本はもちろんですが、あえてユースターの趣味から少し外れたものも選んで持っています。薦めたい本はありますが、リアルな場ならではの偶然の出会いをもたせたいので」

ずっと手元に置いておきたい本
そんな幅さんに今回、お茶に合う本の選書を頼みました。

「お茶って深く考えず、呼吸するくらい自然にスッと入っていくのが一番気持ちいいものだと思います。気がついたらスッと読んでいる、立ち向かう読書というよりはどこから読み始めても、どこで読み終えてもいい本を選びました」

まずは石井好子さんのエッセイ『巴里の下オムレツのにおいは流れる』。パリからロンドンに行った時に飲んだ紅茶の話が登場します。

「章のタイトルが『紅茶のみのお菓子をたべて』、別の章では『西部劇とシヨパンと豆と』と言葉のセンスが絶妙。この時代に1人の女性として、スッと立って凛と生きていくという姿勢を示した最初の方なのではないでしょうか。料理の話ですが、生き様のようなものも見えてくる。もちろんよだれも出ます」

次は大橋鎮子さんの『すてきなあなたに』。「暮らしの手帖」の母ともいえる存在の大橋さんが、日々のちよつとしたことを書き留めたエッセイ。全10巻あるポケット版から選んだ『07ヤンソンの誘惑』には、大橋さんが旅先の富山で出会った素敵な

『巴里の空の下オムレツのにおいは流れる』
石井好子 / 河出文庫

下宿先のマダムが作ったバターたっぷりのオムレツ、仕事仲間と食べた熱々のグラティネ……。パリでシャンソン歌手としてデビューした石井好子が1950年代のパリ暮らしと深い料理の数々を軽やかに歌うように綴る。ベストセラーとなった料理エッセイの元祖が文庫化。



『すてきなあなたに 07ヤンソンの誘惑』

大橋鎮子 編著 / 暮しの手帖社

日々の暮らしの中で見つけたささやかなエピソードを綴ったエッセイ。1948年に花森安治らと『暮らしの手帖』を創刊。NHKの連続テレビ小説『とと姉ちゃん』のモデルに。1969年から連載を開始したエッセイが「すてきなあなたに」。軽くて扱いやすいハンディサイズのポケット版。



飲み物、オレンジティーの二節が。

「文学というより心覚え、忘れたくない感情や言葉が記されています。少し前の時代に書かれたものですが、目に見えるものにマルをつけていくような誰かが幸せになる話がいい。イラストにも工夫が凝らされていてとても贅沢な本です」

ずっと読み継がれているこの2冊に共通するのは軽やかな文体の中にある芯の強さ。本として手元に置いておきたい、ずっと読める本です。

お茶のおともにしたいおやつ

さらに選んでもらったのが『作家のおやつ』（コロナ・ブックス／平凡社）。「三島由紀夫、手塚治虫に小津安二郎など、31人の作家がどのようなおやつを食べ、どうお茶の時間を過ごしていたのか、豊富な写真と資料で楽しめます。昔の本ですが、時代の波にのまれない、いい本です」

大人が絵本を読むことを勧めているという幅さんが注目するのは、『もりのおくのおちやかいへ』（みやこしあきこ／偕成社）。物語の展開だけでなく、色の入れ方やタイミシングが素晴らしいといえます。

「気軽に読める本ばかりです。お湯が沸く、お茶をいれる短い時間に本の世界を体験して、普段とは違う時間の流れを感じてもらいたいです」

お茶専門店のこだわりが香る 北海道生乳仕立てのアイスクリーム グラス&ソルベ



新鮮生乳とお茶とのおいしい出会い

酪農王国、北海道で健やかに暮らす乳牛から搾ったままの“生乳(せいにゅう)”の濃厚でありながら、後味がすっきりとした味わい。そして、専門店ならではの茶葉の豊かな香り。ルビシアの「グラス&ソルベ」は、新鮮な生乳と上質な茶葉のおいしさが響き合うプレミアムアイスクリームです。「グラス&ソルベ」は、北海道・ニセコの工場で専属パティシェとスタッフが細かいチェックを

しながら製造。お茶本来の香りと風味を最大限に引き出す生乳の温度とお茶の浸出時間にこだわり、丁寧に仕上げています。また、アイスクリームに含ませる空気量(オーバーラン)を極力抑えることで、リッチでコクのある味わい、なめらかな口溶けを実現しました。その作り立てのおいしさをそのままカップに詰めて、北海道・ニセコ工場より全国へ直送いたします。

人気茶葉の
個性豊かな
香りをお楽しみ
ください。



白桃烏龍 極品

¥380

上質な台湾烏龍茶に白桃のみずみずしい香りを
まとわせたフレーバードティーと、生乳本来の甘みと
コクが奏でる豊かなハーモニー。



ロイヤルミルクティー ASSAM

¥380

芳醇なクリームが濃厚で甘みのあるアッサム紅茶の
持ち味を引き出した、やさしく奥深い味わいのアイ
スクリーム。



ロゼ ロワイヤル

¥450

イチゴとスパークリングワインが香る紅茶、ロ
ゼ ロワイヤルのアイスクリームに、フリーズド
ライのイチゴで作ったジャムを忍ばせて。



抹茶 宇治田原 あさひ

¥450

濃厚で甘みのある抹茶の最高品種「あさひ」
のまろやかな味わいを最大限引き出したひと
クラス上の抹茶アイスクリームです。



焙じ茶 鬼の焙煎

¥380

二段階火入れの焙じ茶ならではの深みのある
香ばしさを、チョコレートのほろ苦さが引き立て
るすっきりとした味わい。

リニューアルされた2種類のアイスクリームが、季節限定で登場しました!

季節限定



ダマスクローズ

¥450

数あるバラの花の中で最も優れ
た香気を誇るダマスクローズ。そ
の天然由来の華やかな香りをつ
けた紅茶のアイスクリームに、フ
ランス産チェリージャムを挟み込
みました。気品のある果実の酸味
が味わいのアクセントに。

季節限定



白桃ジャスミン

¥450

ダーズリン春摘み紅茶とジャス
ミン茶をベースにした白桃ジャス
ミンのアイスクリームに、ラム酒に
漬けた白桃のドライフルーツを練
り込みました。優雅な口溶けの食
感と白桃の風味による絶妙な
ハーモニーをお楽しみください。

5.8
Mother's Day
母の日

春のご挨拶に、
母の日にも

季節限定の華やぐ香りと味わいを
北海道・ニセコからお届けします。

グラス&ソルベ プレミアム
8個セット(SS) [NK30792] ¥3,850

内容量「ダマスクローズ」「白桃ジャスミン」「ロゼ ロワイヤル」
「抹茶 宇治田原 あさひ」各120ml×2個



通信販売では専用ボックス(4、6、8個)に
合わせて限定品を含むアイスクリームか
ら好きな組み合わせでお選びいただけま
す。単品での販売は承っておりません。



詳細はルビシア グルマンの
ウェブサイトをご覧ください。
www.lupicia.com/gourmand

※配送上の都合により、グラス&ソルベを含む
ご注文はお届け日のご指定を承りかねます
(時間指定は可能です)。

ルビシア グルマンのウェブサイトでは、カレーやスープ、ケーキなど、まだまだたくさんのおすすめ商品をご紹介します。

※掲載の商品はすべて冷凍便です。常温商品、冷蔵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、ルビシア グルマンのウェブサイトをご覧ください。※表示価格はすべて税込価格です。



／ ご飯を炊いて、すぐおいしい。 ／

Gohanto

ご飯と

冷凍便

電子レンジ調理

通信販売・一部店舗限定



離れて暮らすお母さんに!!

北海道ニセコの「ヴィラ ルピシア」レストランの植松秀典シェフが道産食材で仕立てたご飯によく合うお惣菜「Gohanto肉」「Gohanto魚」。今日はお肉？ それともお魚？ あれこれ迷う楽しさも味わってください。離れて暮らすご家族への贈りものにも喜ばれています。

北海道産の肉にたっぷり野菜 栄養バランスの良さも自慢です



1 鶏モモ肉と根菜のトマト煮込み
内容量 150g

2 つくねの南瓜あんかけ
内容量 180g
※アレルギー特定原材料 小麦を使用

3 牛肉と大根の山椒生姜煮
内容量 140g
※アレルギー特定原材料 小麦を使用

4 北海道ポークの酢豚
内容量 160g
※アレルギー特定原材料 小麦、卵を使用



Gohanto
4種セット「肉」

NK30776 ¥2,800

内容量 各1個×4種箱入
賞味期限 冷凍で半年
箱サイズ:縦130×横243×高さ84mm

手間のかかる魚介料理を、時間をかけずに食卓へ



1 海鮮五目あんかけ
内容量 160g
※アレルギー特定原材料 えび、小麦を使用

2 鮭の白味噌グラタン
内容量 170g
※アレルギー特定原材料 小麦、乳を使用

3 帆立と椎茸のバター醤油焼
内容量 160g
※アレルギー特定原材料 小麦、乳を使用

4 ホッケの南蛮漬
内容量 150g
※アレルギー特定原材料 小麦を使用



Gohanto
4種セット「魚」

NK30781 ¥2,800

内容量 各1個×4種箱入
賞味期限 冷凍で半年
箱サイズ:縦130×横243×高さ84mm

MEAT

FISH

世界を旅するお弁当 Bento革命 スペイン

シーフード

天使のえび、イカ、ムール貝、ホタテがたっぷり食べ応えあり。

野菜

ズッキーニ、トマト、タマネギなど、おいしいニセコ野菜が脳を固めます。



ご飯

海の幸・畑の幸のおいしさを含んだ、北海道産の品種「きらら397」が絶品。

※容器に天然素材を使用しているため、解凍時の加熱によって包材の形状が変形する場合がございます。解凍後はお早めにお召し上がりください。※表示価格はすべて税込価格です。

大きなフライパンでたくさんの量を作るレストランクオリティーのパエリアです。具材のおいしさを含みながら、サフランと一緒に白米をじっくり蒸し焼きに。香りと旨みが違います。

レボリューション

Bento革命 Revolution



最新技術で一気に冷凍。できたてのおいしさをお届け！

BENTO革命 5種セット NK30747 ¥5,800

BENTO革命 台湾(340g)、BENTO革命 スペイン(330g)
BENTO革命 南インド(330g)、BENTO革命 日本(330g)
BENTO革命 シンガポール(330g)

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、乳、落花生を使用

冷凍便 電子レンジ調理 通信販売・一部店舗限定

ニセコの清流が育む 羊蹄山麓ビール

羊蹄山の伏流水を生かし、醸造家・高浩一さん監修によるオリジナルのクラフトビールを直送。無濾過にこだわった本格的な味わいと個性をお楽しみください。

通信販売・一部店舗限定



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 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 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]



数量限定 残りわずか!

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]



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]



数量限定 残りわずか!

羊蹄山麓ビール SAKURA 2022

NK20223 6本セット 特別価格 ¥3,850
アルコール度数5.0% [発泡酒]

残りわずか!

数量限定



春の贈りものに最適です

羊蹄山麓ビール6種セット (SAKURA 2022、白い恋人入り)

NK20222 6本セット ¥3,700

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]、ニセコワーズ、SAKURA 2022 [発泡酒]、各1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。

※ラズベリーブラック、白い恋人、SAKURA 2022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。

※掲載の商品は羊蹄山麓ビールを除きすべて冷凍便です。常温商品、冷蔵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、ルビシア グルマンのウェブサイトをご覧ください。※表示価格はすべて税込価格です。

ジュテーム 'JUS' T' AIME

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
「ピューール」6g袋入×1
サイズ:縦110×横108×奥行き50mm



リーフティー
1袋で1杯
(150ml)分



セットに含まれるお茶(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



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



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



ラフランスとライチ
の清らかな香り

ジュテーム
ピューール

9604 50gデザイン袋入 ¥950



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



バトン BÂTON DE THÉ



BÂTON DE THÉ スティック5種セット

DE006 ¥680

アールグレイ、アップル、マスカット、
グレープフルーツ、レモン
各スティック2本入
サイズ:縦110×横105×奥行き25mm



スティック
1本で1杯
(150ml)分



お湯にも水にもさっと溶ける粉末タイプ。持ち運びに便利で、手軽にお茶本来の風味を引き出すことにこだわりました。無糖なのでお好みのアレンジも。香り豊かなフレーバーをご用意しています。

単品のスティック10本BOX入もお買い求めいただけます。

紅茶

アールグレイ

7701 ¥680

香り高いベルガモットの風味が
豊かな王道のアールグレイ。



紅茶

アップル

7700 ¥680

フレッシュなリンゴの香りをイ
メージした爽やかな紅茶。



緑茶

マスカット

7703 ¥680

豊潤なマスカットの香りと余韻
が広がる華やかな緑茶。



緑茶

グレープフルーツ

7702 ¥680

みずみずしいグレープフルーツの
香りと緑茶ですっきりした味わい。



ルイボス

レモン

7704 ¥680

レモンの香りで軽やかな飲み口
に。ノンカフェインのお茶です。



緑茶

白桃煎茶

7705 ¥680

もぎたての白桃を思わせる甘い香
りをのせた緑茶。



都会から田舎へ、急ぎ足からのんびりへ。ニセコ町に移ったルピシア本社で、羊蹄山を眺めながらゆつくりお茶を飲んでいると、そんな縄文人の声が聞こえてくる気がします。



朱漆塗り注口土器(世界遺産登録遺跡の一つ、函館市垣ノ島A遺跡出土)。遺跡の隣の縄文文化交流センターで見学できます。

右の写真、現代作家の急須のようですが、実は縄文後期の漆塗り土器。果実で作ったお酒を注いだものと考えられています。美しい赤漆が3200年後の現代まで鮮やかに色を保っていることにびっくりさせられます。隣の遺跡からは世界最古、約9000年前の漆塗り装飾品の痕跡が発見されていますから、難しい漆塗りの技法を、縄文人は完璧にマスターしていたんですね。

ところで、お手元の茶托や菓子楊枝。それは赤漆ですか？ それとも黒漆？ そつ、お椀でもお重でも、漆器の基本は赤か黒。縄文時代から変わっていません。赤は、炎や生命力の色、魔よけの色。黒は、それを受け止める炭や闇夜の色。縄文人の聖なる色が、現代にまで受け継がれているんです。

赤い水色が最も鮮やかなお茶と言え

漆は9千年ずっと赤と黒

ルイボス
オーガニック
ルイボス ナチュラル

9000 50g袋入 ¥600
ティーバッグ10個入 ¥750

ノンカフェイン



彩文漆塗り浅鉢形土器(亀ヶ岡石器時代遺跡：青森県立郷土館風韻堂コレクション蔵)。赤と黒の漆が見事な抽象紋に塗り分けられています。

ば、ルイボスティー。遠く南アフリカの先住民が飲み始めたといわれていますが、赤い色を尊び、植物の健康成分を煎じて飲む知恵は、きつと縄文人と共通していたんでしょうね。

執筆：石壁穂高 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。旧レピシアだより、初期ルピシアだより執筆者。

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好み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**

受付時間／8:00～22:00

0120-110-383

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、
一様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

冷凍商品

ご購入金額 (1件につき) 送料
北海道 ¥660
本州 ¥880
四国・九州 ¥1,100
沖縄県 ¥1,320

冷蔵商品 (ビール等)

ご購入金額 (1件につき) 送料
北海道 ¥600
北海道以外 ¥1,250

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。

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。※掲載商品はすべて数量限定のご案内です。品切れの際はご容赦ください。
※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。

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…

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%割引優待の会員サービス

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



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。

店舗・本部および工場スタッフを募集しています。





泥混じりの残雪の間に緑色の植物も見え隠れし、生命活動の始まりを感じさせるニセコの4月。雪に閉ざされた長い冬が去り、まもなく春が来ると思える希望の季節です。



社宅で友人との食事準備&食事風景。季節終わりの小さいキンキを薄めの味わいで煮つけに。ニセコ町のビュープラザで購入したはしりの山菜を天ぷらにして頬張ったら、口の中で山里の春が香り立ちました。(A.Y.)



「お茶の時間」のダジャレアートを担当していただいている「トリノまさる」さん。学生の頃から日本を代表するイラストレーターとして、また、今は水彩画アーティストとして活躍されている方です。その奥様でバラの作家、版画アーティストのKoharu小春さんは、草間彌生さんを義理叔母に持ち、身近に芸術を感じる環境もあり、大好きな絵でアーティストになると決めていたものの、東京芸術大学卒業後すぐに結婚。専業主婦として年子の子育てに専念していましたが、50歳を前に、単身ニューヨークに渡り、創作活動を開始しました。彫刻刀も筆も使わない独特な技法の作品は世界中で評判を呼び、大使館や美術館にもコレクションされています。お茶の大好きな小春さんを今回はご紹介できませんでしたが、プロフィールは

※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。



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。

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。

ケル テ コンセイエ プ プール ル プランタン
Quels thés conseillez-vous pour le printemps ?

春に楽しむお茶はありますか？



ルピシア パリ店 店長 ジャンさんの

フランス語講座

日本の春といえば「新茶」。パリでは、春の到来を感じるお茶はあるのでしょうか。「ジャスミンのような花系やフルーティーでさっぱりとした、春らしい香りのお茶が人気です」と、ジャンさん。ルピシア パリ店を訪ねたら、ジャンさんに、パリの春が味わえるお茶を教えてもらってくださいね。

もつと知りたい！

お茶なんでも研究所

Q

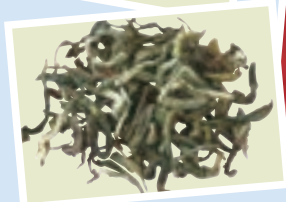
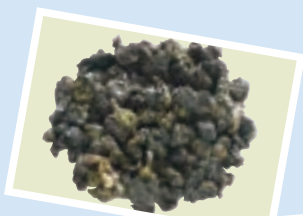
新茶のフレッシュな
おいしさを保つには？

A

密封して低温の暗い場所で保管し、
できる限り早く飲みきりましょう。

みずみずしくて爽やかな新茶は、
初夏ならではの格別な味わい。温度
や湿度、光など外部の刺激を受け
やすい緑茶。その中でも新茶は生ま
れたての赤ちゃんのようにデリケート
です。その繊細なおいしさを楽し
むためには、できる限り早く飲みき
ることが大切。緑茶は開封後の鮮度
がそのまま保たれたまま飲みきれ
る分量、50gくらいを目安に購入す
ることをおすすめしています。

一度開封したお茶は、直射日光
や酸素に触れないようにしっかりと
袋に封をして、冷蔵庫や冷凍庫な
どの冷暗所で保存してください。た
だし、冷たい庫内から取り出してす
ぐに開封した場合、室内との温度差
で「結露」が発生しやすくなりま
す。茶葉に湿気を与えないよう、室
温に十分なじませてから封を開け
てくださいね。



清々しい風味を楽しむ台湾烏龍茶や、ダーズリン春摘み紅茶もこれからの時期が旬。
新茶と同様の保存法をおすすめしています。

読者のおたより

バラエティー豊かな
お茶が運んでくれた
生きる喜びと心の潤い

今年の誕生日に、初めて主
人から「THE BOOK OF TEA」
を買ってもらいました。大きな
本形の箱に、多種多様なお茶が
入った、夢のようなプレゼント
でした。紅茶に緑茶、烏龍茶、ル
イボステイ、ハーブティ、
飲むたびに心が潤い、生きる
喜びをもらいました。今度は
私が妹の誕生日に贈り、最愛
の主人には、感謝の気持ちを
届けたいと思います。(みえ)

編集部より

たくさんのお会いから
新しいお気に入り
はいくつ見つかりま
したか？ また、おた
よりをください。



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.315 2022年4月号
2022年3月18日(金)発行

発行人：水口 博喜

編集長：松橋 京子

クリエイティブディレクター：工藤「ワビ」良平

アートディレクション・デザイン：デザイン

エディター：西川 里枝・森廣 広絵

企画協力・執筆：鈴木 布美子

執筆：石埜 穂高

コピーライター：鈴木 拓磨

カメラマン：長濱 周作・出羽 遼介 (& border)

吉澤 健太

スタイリスト：石切山 祥子・佐藤 一樹 (SPUTNIK)

リボンアートワーク：RIBBONESIA

発行：株式会社ルピシア



フルートよりサンド



育ちざかりだもんなあ……

ダジャレアート

イラスト トリノまつる

次号5月号

2022年4月22日(金)刊行予定

次号5月号は、「旬のお茶の楽しみ方」を特集します。さらに新茶と一緒に贈る
「母の日」にふさわしいギフトもご用意しました。ご期待ください。

