

LUPICIA

5

May 2022
No.316

ルピシア「お茶と食」の

おたより。

特集
旬を楽しむ



掲載商品発売日 2022.4.22

そろそろ旬のお茶、始めませんか？



旬を知ればもっとおいしい 旬を楽しむ



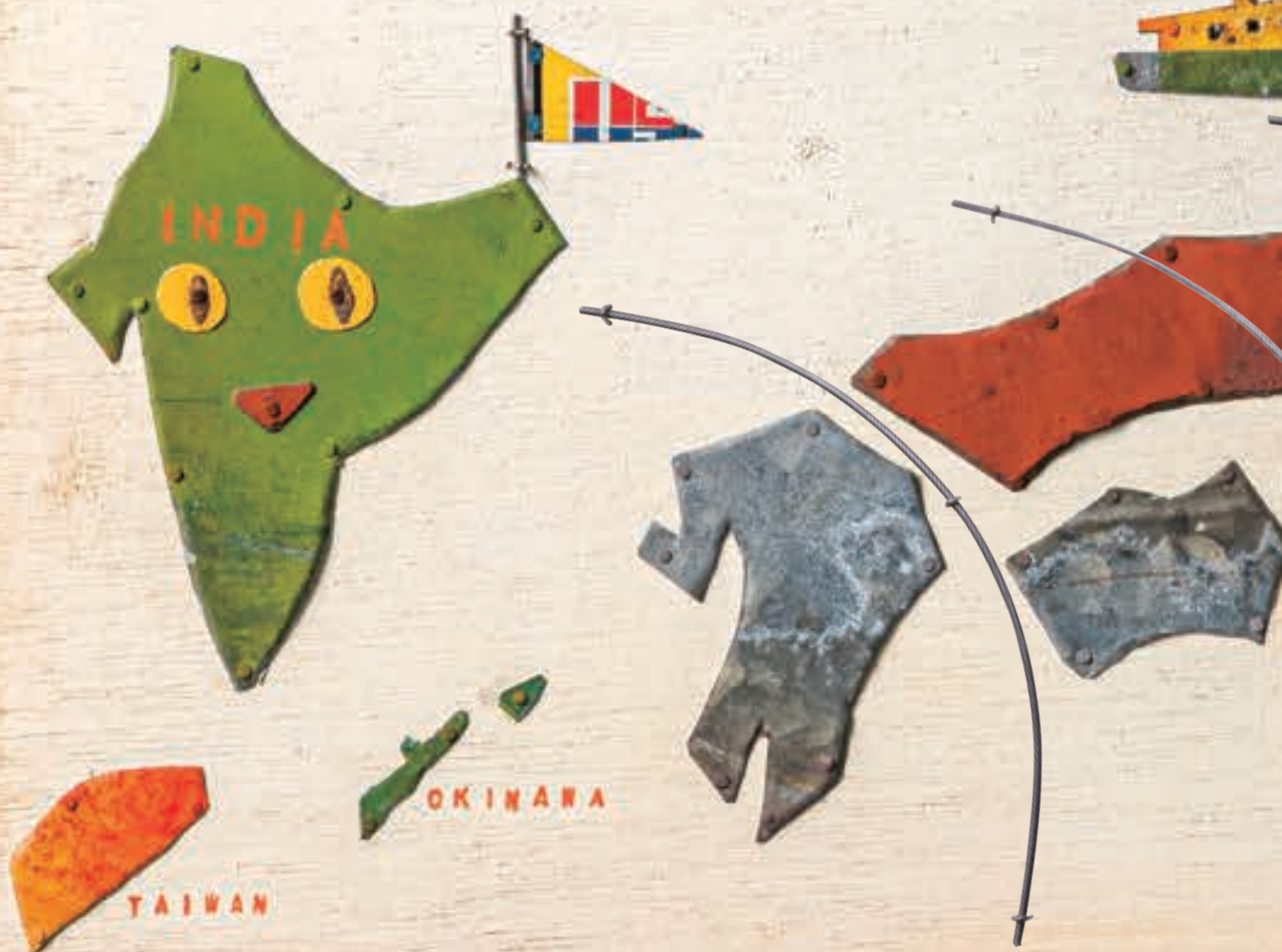
「旬」とは、野菜や魚介など、出盛りのおいしい時期のこと。新鮮で味がいいというだけでなく、栄養価が高くなります。四季を通じて食材を楽しむ風習がある、日本ならではの概念といえます。

お茶にも旬があります。作物や魚介などの一般的な食材に比べて「初物」や「季節最初の良いもの」の意味が強いのがお茶の旬。日本茶は今まさに新茶前線が北上中！九州からスタートし、京都や静岡といった全国のお茶どころに旬が広がっています。風土によって異なる新茶のフレッシュな味わいを、南から順に楽しむことができます。

一方、紅茶は産地によって、旬が一年に何回も訪れることがあります。四季の変化によって風味が際立つ時期があるのです。それが紅茶の旬で、「クオリティーシーズン」と呼ばれています。例えばインド・ダージリンにはファーストフラッシュ（春摘み）、セカンドフラッシュ（夏摘み）、オータムナル（秋摘み）の3回の旬があり、香りや風味がまったく異なります。旬を知れば、その時期だけの特別な味わいを楽しむことができます。

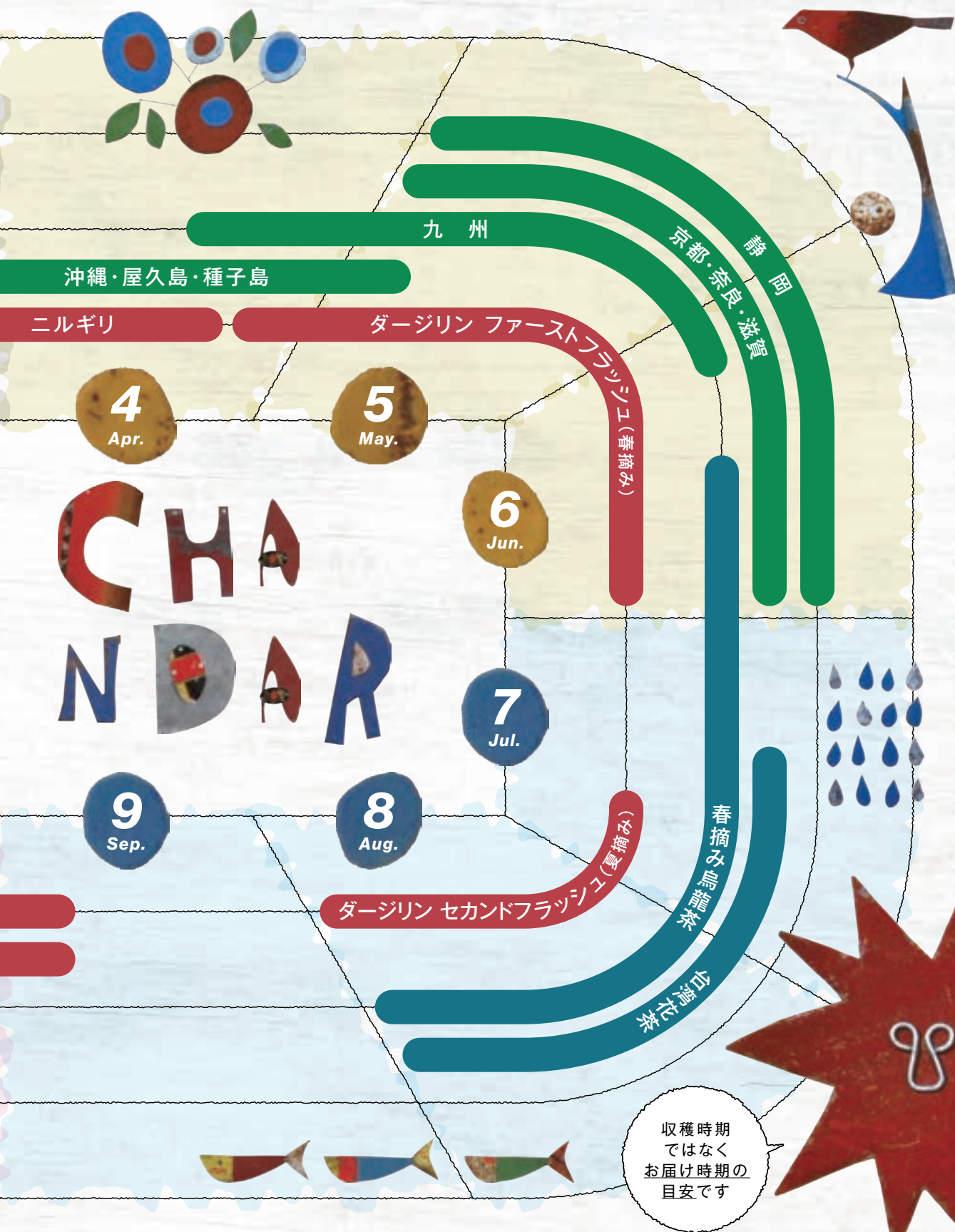


旬のお茶を暮らしに取り入れて、「旬活」を楽しんでみませんか？
詳細はこちら。



旬が待ち遠しくなる！

お茶の旬カレンダー



収穫時期
ではなく
お届け時期の
目安です

日本茶

沖縄・屋久島・種子島

3月末から収穫が始まる沖縄・屋久島・種子島の新茶は、日本で一番早い新茶として知られています。フレッシュ感が特徴で、個性豊かなお茶が揃います。

3月末～5月上旬 日本

静岡

日本を代表するお茶どころ、静岡の中でもバイヤーが厳選した生産者によるお茶をセレクト。独自の品種もあり、新しい味わいも魅力です。

5月～6月 日本

九州

鹿児島・知覧や佐賀・嬉野、福岡・八女など、個性豊かな産地が広がる九州。お茶の品種もいろいろあり、その多彩さから人気が高まっています。

4月中旬～6月上旬 日本

京都・奈良・滋賀

京都の宇治、奈良の月ヶ瀬、滋賀の朝宮とそれぞれに伝統があるブランド産地です。味わいは異なりますが、上品な風味が共通しています。

5月～6月 日本

台湾茶

春摘み烏龍茶

台湾の中でも産地はいろいろありますが、香り立ちが良くなるのが春摘みの特徴です。ひと際みずみずしく、爽やかな風味が楽しめます。

6月中旬～8月 台湾

冬摘み烏龍茶

冬摘みは、味わいが充実する季節。ゆっくりと成長した肉厚の茶葉の中に甘みや香りが凝縮するため、滋味深く、ふくよかな味わいです。

12月中旬～1月 台湾

台湾花茶

ジャスミンやくちなしなどの生花のみで丁寧に香り付けした烏龍茶です。それぞれの相性を考えて選び抜いたお茶が香りを引き立てます。

7月中旬～8月 台湾

ダージリン ファーストフラッシュ(春摘み)
淡い黄金色の紅茶で、花や果実を思わせる圧倒的な香り立ちと爽やかな味わい。

4月下旬～6月 インド

ダージリン セカンドフラッシュ(夏摘み)
熟した果実を思わせるふくよかな香り濃厚な味わいで、気品のある芳醇な風味。

7月下旬～8月 インド

ダージリン オータムナル(秋摘み)
華やかさがあがりながら、渋みが少なく穏やかな味わい。最も甘みが際立つ時期です。

12月下旬～1月 インド

※ダージリン／インド北東部、ヒマラヤ山麓の高地で育ち、春・夏・秋と年3回の旬があります。

ニルギリ

南インドのニルギリは産地の中でもいち早く旬を迎えます。すっきり爽やかな香りとみずみずしい甘みの特徴。レモンや柑橘との相性が抜群です。

3月下旬～4月中旬 インド

アッサム

世界最大の紅茶の産地。甘みやコクが凝縮し、最も味わいが濃くなるのが特徴。茶葉本来の甘みがしっかりと生きた最高のミルクティーが楽しめます。

9月下旬～10月 インド

ウバ

スリランカの名産地ウバはインド・ダージリン、中国・キムンと並ぶ世界三大銘茶のひとつ。ミントにも似た爽快な香りとキレのある味わいが特徴です。

9月下旬～10月 スリランカ

冬摘み烏龍茶

ダージリン オータムナル(秋摘み)

1 Jan.

2 Feb.

3 Mar.

12 Dec.

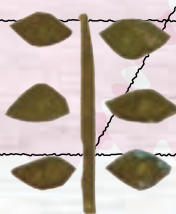
11 Nov.

10 Oct.

アッサム

ウバ

SHUN
CALE



春摘みと日本新茶

を徹底解剖。新しいお茶の世界を広げてくれます。



え！これが紅茶！？ ダーズリン春摘み

(ダーズリン ファーストフラッシュ)



ここが
すごい！

1

上質な香りが 立ちのぼるように香る

世界を虜にする極上の香りは、口に含んだ瞬間に春野菜のようなみずみずしさを感じます。ランやモクレン、時にはマンゴーのように、これまでの概念をくつがえすような豊かな香りが広がります。

ここが
すごい！

2

驚きの水色は黄金色

緑茶のように青々と仕上げた茶葉から生まれるのは黄金色の紅茶。上質な新芽を手作業で摘んでいます。シルバーチップと呼ばれる美しい銀色の繊毛も見ることができます。

ここが
すごい！

3

いろいろな味わいを 選ぶ楽しみ

世界最高峰の産地ダーズリンには87の茶園があり、どこも名園揃い。茶園ごとの個性的な味を追求しても、いいとこどりのブレンドを堪能するのも。ワインのように深く長く楽しんで。

もっと知りたい! Q & A

Q ファーストフラッシュの魅力とは？

A ファーストフラッシュとはその年の初め、春に摘まれた新茶。その中でもダーズリンは淡く黄金色の紅茶で豊かな香りが特徴です。大きく分けて「花のような香り」と「果実のような香り」の2タイプあります。

Q ダーズリンってどんな意味ですか？

A チベット語で「雷が落ちた場所」という意味があり、その場所にあった仏教寺院の名前に由来しているという説もあります。ヒマラヤ山麓に位置する避暑地で、茶畑は標高の高い山岳地帯に広がっています。

Q 世界最高峰といわれる理由は？

A ダーズリンを名乗れるのはインド政府紅茶局が認定した87の茶園のみ。インド産の紅茶のうち、たった1%程度しかない貴重品です。山岳部特有の気象条件により、独特の香りや深みを生み出しています。

せっかくだから
知りたい
おいしい
いれ方

ホットティー



まずは、その美しい茶葉の香りを楽しみながら、カップ1杯(150ml)につき、茶さじ多めに1杯(3~3.5g)の茶葉をポットの中へ。



ポイントはひと冷ましたお湯(85~95℃)を使うこと。常温のポットに直接熱湯を注げばちょうどよい温度になります。



蒸らし時間は2~2分30秒がベスト。蒸らし時間をしっかり計ることがおいしく入れるコツです。



少し前で味見して、もうひと息というタイミングでカップに注ぎましょう。極上の香りとみずみずしさ、黄金色の水色をお楽しみください。

ここがすごい!

ダーズリン

意外と知らない旬のお茶

旬を楽しむならまず新茶
日本茶

ここが
すごい!

1

春一番の香りと 味わいは今だけ

茶畑で収穫された茶葉がお茶になって販売されるまでは最短1週間以内。作りたてのみずみずしい新茶を、初夏の爽やかな陽気の中で味わう風習は江戸時代から続く伝統文化です。

ここが
すごい!

2

新茶で日本を旅できる

南は沖縄から北は埼玉まで、いろいろなタイプの新茶が南から順に届くのも日本茶ならではの楽しみ。新茶シーズンの3月下旬から6月は目が離せません。お茶で日本を旅する気分を味わえます。

ここが
すごい!

3

製法の違いが ハまるポイント

濃い味が好きなら深蒸し茶、香りを楽しむなら浅蒸し・普通蒸し茶を。実はこれが一番の違いです。産地ごとに得意とする作り方があります。品種の違いなど、知れば知るほど魅力にハマります。



もっと知りたい! Q & A

Q 新茶の魅力はどこですか?

A 新茶は、香りと旨みが濃くなるのでおいしさも格別です。冬の寒さの中でゆっくりと生育した新芽には養分が凝縮されています。緑起のいい初物というだけでなく、新茶はその味わいも魅力なのです。

Q どう選べばいいですか?

A 産地だけでなく、品種や生産者により、お茶の風味は異なります。味わいが「すっきり」か「濃厚」か、香りが「爽やか」か「甘い」かにより、好みがかかりますのでいろいろ試して、お気に入りを見つけてください。

Q 深蒸し茶や釜炒り茶とはなんですか?

A 日本茶は摘み取ってからの製法の細かな差で風味をコントロールしています。濃厚なコクと甘みを楽しめる「深蒸し茶」や釜で炒った香ばしい香りが特徴の「釜炒り茶」などが代表的なものです。

せっかくだから
知りたい
おいしいいれ方

ホットティー



1 まずは、沸かしたてのお湯を湯飲みに1杯分注ぎ、ひと冷ましします。



2 その間、春一番の香りに浸りながら、湯飲み1杯分につき、茶さじ1杯(4~5g)の茶葉を急須に入れます。



3 ひと冷まし(75~80℃)した湯飲みのお湯を急須に注いで、45秒~1分蒸らします。



4 最後の一滴まで注ぎきると2煎目もおいしく飲めます。新茶ならではののみずみずしさを存分にお楽しみください。

窓を開けて、新緑の香りとともに

最初にも窓を開けるのが、新茶を飲むときの私の作法。必ずガラスの茶器で新緑の香りと一緒に味わいます。新茶とは、この季節を楽しむものだから。

02



ルピシアスタッフがおすすめる

01

旬は今



お茶の旬はまさに今。パッケージを開けた瞬間が、一番フレッシュな状態です。時間を置かずに、早めに飲み切てしましましょう。ずっと置いておくなんてもったいない！

旬のお茶
10の楽しみ方

05

旬のお茶はリーフが美しい



摘みたてのリーフはとにかく美しい。青々とした茶葉の存在感があります。飲む前にまず香りとともに、リーフの形状も一緒に愛でてほしい。

フレッシュな春摘みの味わいは和菓子とベストマッチ。上品な和三盆の干菓子に合わせています。

03

水出しで簡単に



おいしさが刻々と変わる旬のお茶。特にダージリンファーストフラッシュはベストなタイミングが短い。水出しならば簡単にいれられます。

04

ファーストフラッシュは和菓子に合う



07

お気に入りの 茶園に出会う

茶園ごとの異なる味わいに気づけるようになると、うれしくなります。お気に入り茶園の毎年の味の変化を感じるのも楽しみのひとつです。



とっておきの茶器と 特別なお菓子と

06



大切にしている茶器を出して、特別なお菓子を用意する。それが新茶のルーティンです。

シーズン到来の合図！

09



春の新茶は旬のお茶シーズンが始まった合図。いち早く旬を迎えるニルギリの到着を毎年心待ちにしています。その後、次々にパトーンが渡される旬のお茶と一緒に楽しみましょ。

08

ファーストフラッシュは デミタスカップで



豊潤で香り高いダージリンファーストフラッシュは濃いめに浸出して、小ぶりな茶器でクイッといただきます。若草のような爽やかな香りを楽しんで。

10

今年の味はブレンドで

毎年、旬のお茶は香りや味わいの傾向が異なるので、今年らしさを味わいたいなら、その特徴が出るように仕上げたブレンドを選びます。迷ったらバイヤーのおすすめを試してみてください。



表紙・特集ページアートワーク／大西重成

イラストレーター・造形作家。北海道津別町生まれ。1971年に渡米、NYスクール・オブ・ビジュアルアーツに入学。帰国後、東京を拠点にイラストレーターとして活躍。広告・雑誌から、ハービー・ハンコック、坂本龍一のレコードジャケットのデザイン、「ひらけ!ポンキッキ」のオープニングタイトルなど多方面で活動。その後、拠点を故郷に移し、2001年に私設美術館「シゲチャンランド」をオープンさせる。

公式HP
<https://shigechanland.com/>
Instagram
@shigenari.onishi

ファーストフラッシュ

春・夏・秋、1年に3回やってくるダージリンの旬。
今年も厳選した春摘み紅茶を
ルピシア独自のブレンドでお届けします。



「ブレンド」へのこだわり、 ルピシア流。

年に一度のお楽しみ、ダージリン ファーストフラッシュを、最大限おいしく味わっていただきたいから。ルピシアでは毎年、こだわりの詰まったオリジナルブレンドを仕上げます。現地の茶園からサンプルを取り寄せてはテイastingを実施。その数は1,000種を超えます。繊細な風味の違いを利き分けながら、香りや味のパーツを集めてブレンドしていきます。



初めての方は、 ぜひ「香り」をポイントに。

ファーストフラッシュ特有の爽やかな香り。ルピシアではこれを「果実のような香り」と「花のような香り」の2つに分類。それぞれの特徴がよく表れたブレンドをご用意しています。初めての方は、この2つの方向性を意識してみると、ご自身のお好みが変わりやすいかもしれません。2つ飲み比べていただくのもおすすめです。

DARJEELING FIRST FLUSH

バランス
の良い風味

香りと味わいのバランスに優れたブレンド。
初めてのファーストフラッシュにも、
おすすめです。

ダージリン ファーストフラッシュ 2022 **5/13発売**

1091 50g袋入 **¥1,150**
ティーバッグ10個入 **¥1,150**

ダージリン春摘み紅茶特有の草花や果実を思わせる香りと味わいをバランス良くまとめました。



待ってました、春摘み紅茶。ダーズリン ファ

MAGNOLIA



馥郁たる花の香りが楽しめる、
最高級スペシャルブレンド。

ピュア ダージリンブレンド
“マグノリア”

2022 5/20発売

1092 25g袋入 ¥1,850

25g缶入 ¥2,150

咲き誇る花々のような甘い香りに思わ
ずうっとり。銀色の新芽を贅沢に含ん
だ最高級ブレンド。



PREMIUM FRUITY



豊潤な果実の香りを
楽しみたい方へのブレンド。

ダーズリン
ファーストフラッシュ
“プレミアム フルーティー”

2022 5/20発売

1093 40g袋入 ¥1,850

40g缶入 ¥2,150

果実のような甘い香りと、心地よい余
韻。上質な春摘み紅茶のみを使用した
プレミアムブレンド。



PREMIUM FLOWERY



優雅な花の香りを
楽しみたい方へのブレンド。

ダーズリン
ファーストフラッシュ
“プレミアム フラワリー”

2022 5/20発売

1094 40g袋入 ¥1,850

40g缶入 ¥2,150

花々を思わせる香りと、甘い味わい。春
摘み紅茶のみを使った上品な風味のプ
レミアムブレンド。



Coming Soon! 次々到着! 個性豊かなファーストフラッシュ。

オリジナルブレンドに加え、茶園・製造ロットナンバーまで特定したダーズリン ファーストフラッシュを多数ご用意する予定です。最新情報は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。 ※茶葉写真は参考イ

、続々。南の島からやってくる「新茶前線」。
 ○ 今月は主に九州、そして静岡のお茶産地からも届きました。

活気溢れる 人気のお茶産地、 九州。

日本茶の産地の中では比較的新しい産地ともいえる九州ですが、近年は収穫量も伸び、全国的に注目されています。知名度が高まっている鹿児島・知覧をはじめ各地で高品質なお茶が作られ、個性的で新進気鋭の生産者が多いのも特徴。もしも未体験の産地、未体験のお茶があるなら、今年はどうぞ味わってみてはいかがでしょうか。



鹿児島・枕崎新茶



藤の花のような香りの
珍しい逸品。

枕崎新茶 蒼風

2022 浅蒸し煎茶 4/25発売

6445 50g袋入 ¥1,400

浅蒸して仕上げた香りは藤のように華やか。清涼感のある味わいです。



鹿児島・知覧新茶



濃厚な甘みのスペシャルティー。

知覧新茶 玉緑茶

2022 玉緑茶 5/13発売

6446 50g袋入 ¥1,400

甘みが濃い品種「さえみどり」をじっくり深蒸し。生産者・西垂水さんが土作りからこだわって作った、最高品質のお茶です。



新茶前線、じっくり北上中。摘みたての新茶



昔から「初物」は長寿と健康をもたらすといわれる縁起物。
大切な人へ新茶の贈りものはいかがですか？

鹿児島・知覧新茶

王道の味わい、
毎年人気No.1新茶。



知覧新茶

ゆたかみどり 2022 深蒸し煎茶 4/25発売

6444 50g袋入 ¥1,300

E200 ティーバッグ10個入 ¥1,080

サツマイモを思わせるほっこりとした甘い香り。濃厚な味わいと美しい緑色の水色が人気の知覧新茶。フレッシュな香り立ち、みずみずしい甘みは今だけのおいしさです。



鹿児島・大隅新茶

みずみずしい香りと
上品な甘み。



大隅新茶

さえみどり「春景色」2022 深蒸し煎茶

50gデザイン缶入 ¥1,580

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

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。



ウェブサイトでは詳しい情報をご紹介します。 贈りものにおすすめの缶入りもございます。 ※缶代を別途¥300いただいております。
※表示価格はすべて税込価格です。 ※茶葉写真は参考イメージです。 ※旬のお茶は気象条件などの諸事情により、発売時期などが変更になる場合があります。ご了承ください。

ものに。



鹿
児
島
・
額
娃
新
茶



春の訪れを
感じさせる香り立ち。

額娃新茶 はるもえぎ
2022 深蒸し煎茶 5/5発売

6452 50g袋入 ¥1,200

「やぶきた」の孫にあたる注目の
品種「はるもえぎ」を深蒸しで仕上
げました。



佐
賀
・
嬉
野
新
茶

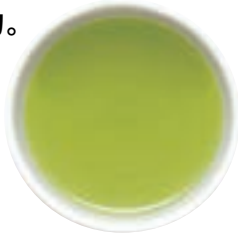


すっきりとした風味が魅力。

嬉野新茶 玉緑茶
2022 玉緑茶 5/13発売

6447 50g袋入 ¥1,200

渋みが少なく、すっきりとした飲みや
すさがうれしい新茶です。



新
茶
深
蒸
し



普段使いにぴったりの大容量！

新茶 深蒸し
2022 深蒸し煎茶 5/5発売

6449 200g袋入 ¥1,900

E209 ティーバッグ30個入 ¥1,900

深蒸し仕上げによる濃いめの味わい。
ルビシアおすすめの新茶ブレンド。



静
岡
・
掛
川
新
茶



静岡からも銘茶が到着。

掛川新茶
2022 深蒸し煎茶 5/5発売

6448 50g袋入 ¥1,200

伝統の熟練技で甘くとろりとした風
味に仕上げた深蒸し新茶です。



新茶の魅力、たっぷりと。 ご自宅で気軽に。大切な人への贈り

炒りたて棒ほうじ新茶



香り高い新茶のほうじ茶。

炒りたて棒ほうじ新茶

2022 焙じ茶 **5/5発売**

6451 100g袋入 **¥1,600**

E202 ティーバッグ10個入 **¥800**

厳選した新茶の茎を香り高いほうじ茶に。香ばしく、清々しい味わいです。



手軽な
「熱湯出し」で
おいしく

抹茶入り玄米新茶



まろやかな甘み。

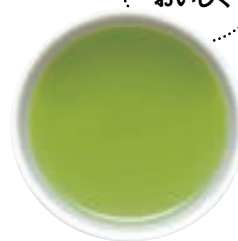
抹茶入り玄米新茶

2022 玄米茶 **5/5発売**

6450 50g袋入 **¥800**

E201 ティーバッグ10個入 **¥800**

玄米の香ばしさと、フレッシュな新茶の味わいが重なる、抹茶入りの玄米新茶。



手軽な
「熱湯出し」で
おいしく

台湾早春茶

台湾からも、春の香りが。

世界有数のお茶産地・台湾で、2～3月に芽吹いた今年最初の茶葉を摘んで作られたお茶。爽やかな香り、澄んだ味わいをお楽しみください。



爽やかに香り立つ極上の台湾緑茶。

サン キョウ ビー ロー チュン
三峽碧螺春 極品 早春摘み **緑茶**

6201 25g袋入 **¥1,600**

春風を思わせる澄んだ味わい、なめらかな甘み。台湾緑茶の最高級品です。



春の訪れを
告げる台湾茶。

台湾烏龍茶

早春摘み **烏龍茶**

6200 50g袋入 **¥950**

ティーバッグ10個入 **¥950**

春の野に咲く花々のような香り。甘くやわらかな味わいも魅力です。



贈り物におすすめの缶入りもございます。※缶代を別途¥300いただいております。

※表示価格はすべて税込価格です。※茶葉写真は参考イメージです。※旬のお茶は気象条件などの諸事情により、発売時期などが変更になる場合があります。ご了承ください。

いい夏の始まり。

夏本番を迎える前に。
アイスティーにぴったりなお茶のご用意はいかがですか。



CHECK!
基本の

水出しアイスティーの作り方

STEP
01

◀◀水 1ℓ
◀◀茶葉 10g

STEP
02

冷蔵庫で8~10時間
緑茶の場合は3~5時間

STEP
03

茶葉を取り出して完成!

※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 ¥2,390

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)

耐熱ガラス製だから
お湯出しアイスティーや
ホットティーも作れます。



そろそろ、アイスティーの出番。それはうれ

思い出すのは、恋の甘酸っぱさ。
ハツコイ&ナツコイ

毎年人気の緑茶「ハツコイ」と紅茶「ナツコイ」。爽やかなレモンが香る今だけの味わいです。胸の奥の思い出に、ひとり密かに、浸ってみませんか。



ハツコイ 緑茶

E203 50gデザイン缶入 ¥1,140
E205 ティーバッグ10個デザインBOX入 ¥920
8515 50g袋入 ¥800



新鮮なグリーンレモンの香りと、涼風のように爽やかなレモングラスを緑茶にブレンド。

※賞味期限は製造日より半年
※ティーバッグはアルミ袋にまとめて入っています。



ナツコイ 紅茶

E204 40gデザイン缶入 ¥960
E206 ティーバッグ10個デザインBOX入 ¥910
5244 50g袋入 ¥750



レモンをぎゅっと搾ったような、果汁感あふれる香りを紅茶にブレンド。

※賞味期限は製造日より半年
※ティーバッグはアルミ袋にまとめて入っています。

この甘酸っぱさ、だれに贈りますか。



紅茶とお菓子「ソレイユ」

E220 ¥1,500

ナツコイ ティーバッグ10個デザインBOX入、茶実 柚子 30g入

※賞味期限は製造日より半年（お茶、茶実）



緑茶と紅茶「シトロニエ」

E219 ¥2,350

ハツコイ 50gデザイン缶入、ナツコイ 40gデザイン缶入

※賞味期限は製造日より半年



夏のよろこび、いっぱい。
ハニーレモネード

ハチミツの甘さとレモンの香りが重なるレモネードをイメージした人気の紅茶。アイスはもちろん、ホットでも。

ハニーレモネード 紅茶

E207 ティーバッグ10個デザインBOX入 ¥990
5655 40g袋入 ¥680

甘いハチミツと爽やかなレモンの香りが広がる紅茶。レモンを添えれば本格的なレモネード風味に。

※ティーバッグはアルミ袋にまとめて入っています。
※[5655]ハニーレモネードの40g袋入は一年を通して買い求めいただけます。

国産柑橘のドライピールも一緒に。 季節限定



茶実 柚子

D229 30g入 ¥450

お子様にもおすすめの優しい甘み。

※賞味期限は製造日より半年



茶実 伊予柑

D230 30g入 ¥450

濃厚な甘みと芳醇な香り。

※賞味期限は製造日より半年



茶実 河内晩柑

D231 30g入 ¥450

すっきり爽やかな味わい。

※賞味期限は製造日より半年



森と湖、海に囲まれた自然豊かな道東・厚岸町。海と森のミネラルが溶け合う厚岸湖で育つアサリは、夏の産卵期に向け冷たい水の中でゆっくりと身を太らせます。木の芽が膨らむようにふっくらと育った春アサリをレストランの味わいそのままのパスタソースとスープに仕立てました。期間限定の旬のおいしさをご自宅で心ゆくまでお楽しみください。



北海道・厚岸の旬を味わう

レストラン仕立ての春アサリのパスタソース&スープ

季節限定

sauce



※調理例

春アサリのふくよかな味わいをシンプルに楽しむソース

ボンゴレ ビアンコ

NK5152 ¥1,200

内容量 220g
賞味期限:冷凍で半年

電子レンジ調理



殻付き春アサリの旨みを白ワインで煮詰め、鯛の出汁、ニンニクとイタリアンパセリの香りも加え、奥深い味に仕上げました。ソースがよく絡むやや細めのスパゲティーニの茹で立てとあえるだけで、レストランの一皿に。バゲットも添えて、春アサリの旨みが凝縮したソースを余すことなく味わってください。

季節限定

sauce



※調理例

ニセコの大地と厚岸の磯の恵みが作る濃密な味わい

ボンゴレ ロッソ

NK5153 ¥1,200

内容量 250g
賞味期限:冷凍で半年

電子レンジ調理



最も旨みがのった夏のニセコ産トマトを蒸し煮して裏ごしした、植松シェフとおきの自家製トマトピューレと、旬の殻付き春アサリを組み合わせる濃密な味わいのソースに仕上げました。電子レンジでソースを温め、茹で立て熱々のスパゲティーニに絡めて頬張れば、北の大地と磯の力強さが口中で弾けます。

季節限定

soup



※調理例

自家製ハーブビネガーが素材の旨みを引き立てる!

厚岸産春アサリと春キャベツのスープ

NK30798 ¥700

内容量 200g袋入
賞味期限:冷凍で半年

湯煎による調理



マイルドな味わいの自家製ハーブビネガーで蒸した春アサリと、トマト、タマネギ、春キャベツ、押し麦をアサリ出汁とチキンスープで軽く煮込んだ、ミネストローネ風のスープです。ハーブビネガーのやさしい酸味が、春アサリの旨みとタマネギの甘みを引き立てます。やさしい味わいのスープを吸い込んだ押し麦のもちもちとした食感も、楽しいアクセントになりました。

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。



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。

ルビシア グルマン 検索



紅茶とのハーモニーを追求した

ルピシアの こだわり スコーン

紅茶の国、イギリス・スコットランドが発祥、アフタヌーンティーには欠かせない伝統菓子といわれる、スコーン。お茶専門店「ルピシア」では、より紅茶をおいしく味わえるオリジナルのスコーンをご用意しました。

ルピシアのスコーンは2種類の北海道産小麦をブレンドして小麦本来の香ばしさと甘みを最大限に引き出しました。小麦と牛乳、卵、バターなどを絶妙なバランスで配合し、それぞれの風味を生かしながら、ほどよい甘みに仕上げました。保存料は使わず、アルミニウム不使用のベーキングパウダーを使用するなど、安全性にもこだわりの自社工場で一つひとつ丁寧に焼き上げています。

選り抜いた素材の旨みと軽快な食感をシンプルに楽しめるのが、定番中の定番「プレーン」。外はサクッと、中はふんわりとやさしい口当たり。どんな紅茶にもよく合い、ティータイムはもちろん、朝食にもぴったりです。さらに、お茶、ドライフルーツ、ナッツなどをブレンドし、様々な味わいが楽しめるスコーンもご用意しました。ブルーベリー、ストロベリー、ラズベリーの食感と甘酸っぱさと、香り高いダーズリン夏摘みの風味が口の中で溶け合う「ミックスベリー&ダーズリン」など、定番の全10種をラインアップ。個性豊かなスコーンから、お気に入りを見つけてください。

春のティータイムにぴったり! 3種類のスコーンも季節限定で登場しました。

内容量 1個 / 賞味期限 製造日より14日 ※アレルギー特定原材料 小麦、卵、乳を使用

季節限定



ピスタチオ&ストロベリー

NK10097 ¥230

ピスタチオの淡い緑と香ばしさを、穏やかな酸味と香りのストロベリーが引き立てるスコーンを、旬のお茶と一緒に味わって今年の春を感じてください。

季節限定



ニルギリ&ブラッドオレンジ

NK10098 ¥230

柑橘類と相性の良いニルギリ産の紅茶のフレッシュな風味と、ブラッドオレンジピールのほろ苦く爽やかな味わいのマッチングをお楽しみください。

季節限定



アプリコット&ローズマリー

NK10099 ¥230

甘酸っぱいドライアプリコットの果実感と、口の中で弾けるローズマリーの爽やかな香りが豊かな余韻を感じさせる、大人のためのスコーンです。

ご家族で楽しめる多彩な味わいを定番で揃えました。

紅茶に最も合う焼き菓子・お茶専門店ルピシアのスコーン。プレーン、ミルクティー、くるみ&レーズン、ブルーベリー&アールグレイ、フレッシュバジル&チーズ、マロン&メープル、ミックスベリー&ダーズリン、バターチョコレート 各¥200、リッチクリーム、大納言あずき 各¥230の計10種類を通年販売しています。



詳細はルピシア
グルマンのウェブサイトをご覧ください。

www.lupicia.com/page/scone/

季節限定スコーンを楽しむセットもご用意しました

春のご挨拶や
母の日の贈りものにも
最適です。



春のスコーン
お楽しみセット
5種8個入

NK10100 ¥1,580

内容量「ニルギリ&ブラッドオレンジ」「ピスタチオ&ストロベリー」「アプリコット&ローズマリー」各2個、「プレーン」「ミックスベリー&ダーズリン」各1個、5種・8個入
賞味期限 製造日より14日
※アレルギー特定原材料 小麦、卵、乳を使用



スコーンをよりおいしく味わうために

ルピシアのスコーンは
温めるとさらにおいしく
お召し上がりいただけます。

温める手順

- 1 上下を2つに割ります。
- 2 電子レンジで10〜20秒温めます。
- 3 さらに、オーブントースターで30秒〜1分温めます。
(加熱時間はご使用の機種や好みに合わせて調整してください)
- 4 温めたスコーンに、お好みでジャム(コンフィチュール)やクロテッドクリーム、ハチミツ、クリームチーズ、バター、ホイップクリームなどを添えると、よりリッチな味わいが楽しめます。



すぐにお召し上がりにならない時は

- パッケージのまま冷凍保存し、2週間以内に
お召し上がりください。
- 冷凍したスコーンは室温で自然解凍した後、
上記の手順で温めて召し上がるのがおすすめです。

通信販売・一部店舗限定 冷凍便

お茶専門店の
こだわりが香るアイスクリーム

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エ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。



LUPICIA
Gourmand
ルビシア グルマン

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!

※アレルギー特定原材料 乳を使用 ※通信販売では単品での販売を承っておりません。

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、グリオットチェリーの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。

食べ比べが楽しい! 6種類のアイスクリームを通年販売。

「北海道生乳×ルビシアのお茶」をテーマに仕上げたグラス&ソルベ。通年取り扱い商品として、ロイヤルミルクティー ASSAM、焙じ茶 鬼の焙煎、白桃烏龍 極品、アールグレイ 各¥380、抹茶 宇治田原 あさひ、ロゼ ロワイヤル 各¥450の6種のお茶の風味をご用意しています。詳細・取り扱い店舗はグラス&ソルベの特設サイトをご覧ください。



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) **¥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お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。

※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)。



グラス&ソルベの特設サイトでご購入いただけます。
www.lupicia.com/page/sgs/

ご飯があれば、
すぐおいしい。



※「Gohanto」シリーズと熟成玄米による調理・盛り付け例

Gohanto

ご飯と

冷凍便

電子レンジ調理

通信販売・一部店舗限定



北海道ニセコの「ヴィラ ルビシア」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。



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



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

Gohanto4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



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

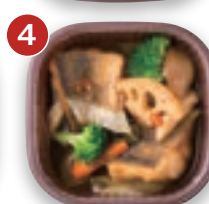
※アレルギー特定原材料 小麦、乳を使用



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



手間のかかる魚介料理を、
時間をかけずに食卓へ

Gohanto4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



熟成玄米 3個セット [NK5102] ¥1,000

内容量 150g×3個入、賞味期限 冷凍で90日

北海道産の低農薬玄米に小豆と塩を加えて圧力釜で炊いた「熟成玄米」。「Gohanto」シリーズと組み合わせれば、あっという間にバランスのとれたおいしいお食事をお楽しみいただけます。



レボリューション
Bento 革命
Revolution

LUPICIA
Gourmand
ルピシア グルマン

ルピシア グルマン総料理長植松秀典シェフによる
世界中の美味しいものをギュッと詰め込んだ弁当です。

植松秀典さん

ルピシア グルマンの総料理長。おいしい食材を求めて、北海道はもちろん、ヨーロッパの一流レストランからアジアの路地裏まで旅をする食の探求者。

世界の名物料理を詰め込んだ
お弁当5種類セットで
食べ歩き気分を満喫!

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



5.8
Mother's Day
母の日

 台湾

- チンゲンサイの炒めもの
- 鶏肉飯
- 排骨(バーコー)
- 魯肉飯
- ラーバーツァイ
- 大根の黒コショウ炒め
- ご飯

人気台湾料理が夢の共演
野菜のおかずも多彩なお弁当

BENTO革命 台湾

NK30743 ¥1,200

内容量 1個(340g)
賞味期限 冷凍で半年
※アレルギー特定原材料 小麦、落花生を使用



 シンガポール

- 海南鶏飯
- ホッケンミー

さっぱり味としっかり味を混ぜて
様々な味わいが楽しめる

BENTO革命 シンガポール

NK30745 ¥1,200

内容量 1個(330g)
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



最新技術で一気に冷凍。できたてのおいしさをお届け!

世界を旅するお弁当Bento革命

革命的なおいしさの秘密

竹皮製のお弁当箱に手作りのおいしさをギュッと詰め、最新の急速冷凍技術で一気に冷凍しました。電子レンジで7~7.5分温めるだけで、できたての味わいをお楽しみいただけます。

南インド

- セミドライトマト
- カリフラワーのサブジ
- ホウレンソウとチキンのカレー
- ナスのハーブバターソテー
- ご飯
- レンズ豆の煮込み
- 豚肉のカレー

湯気と一緒に立ち上る
スパイスの香りが食欲をそそる

BENTO革命 南インド

NK30744 ¥1,200

内容量 1個(330g)
賞味期限 冷凍で半年
※アレルギー特定原材料 小麦、乳を使用



日本

- 秋鮭のソテー
- 王様しいたけの甘辛煮
- 北海道産牛のそぼろ
- ピーマン味噌
- きんぴら
- 海苔
- 炒り卵と茶飯

北海道のおいしさを詰め込んだ
大人のための海苔弁当

BENTO革命 日本

NK30742 ¥1,200

内容量 1個(330g)
賞味期限 冷凍で半年
※アレルギー特定原材料 小麦、卵、乳を使用



スペイン

- シーフード
- 野菜
- ご飯

海の幸の旨みが染み込んだ
サフランご飯が次のひと口を誘う

BENTO革命 スペイン

NK30746 ¥1,200

内容量 1個(330g)
賞味期限 冷凍で半年
※アレルギー特定原材料 えびを使用



風薫る5月。弾ける陽射しの下、緑の香りを含んだ風の中で味わうビールは格別です。羊蹄山の伏流水を生かし、無濾過にこだわったクラフトビール「羊蹄山麓ビール」を初夏のテーブルで、青空の下で楽しんでみませんか？

ニセコの清流が育む 羊蹄山麓ビール



羊蹄山麓ビール アイピーエー

アルコール度数6.0% [ビール]



柑橘のように爽やかな香りを放つ品種など、個性的なホップを贅沢に組み合わせました。一口ごとにホップの鮮烈な香りと重厚な苦みが広がる、ビール好きのためのインディアパールエールです。

羊蹄山麓ビール イングリッシュ ペールエール

アルコール度数5.0% [ビール]



伝統的な上面発酵による上質な英国式ペールエールです。ふくよかなアロマホップの香りとモルトのコクが調和し、食中酒にぴったり。これからの時期は、バーベキューのお供にもおすすめです。

羊蹄山麓ビール ニセコワーズ

※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]



グレープフルーツや白ワインを思わせるホップの芳香が、オーツ麦を使用したやさしい風味のビールに調和。「ニセコの女性」を意味する名前の通りのまろやかな味わいが、女性に人気です。

5.8
Mother's Day
母の日

初夏に嬉しいごちそうビール、
大切な方への贈りものに最適です！

通信販売・一部店舗限定

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 定番3種6本セット

NK20225 ¥3,500

内容量 アイピーエー、
イングリッシュペールエール、
ニセコワーズ各2本、各330ml×6本箱入
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 小麦を使用

数量限定



※羊蹄山麓ビール 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、ビールと同じ税率の製品です。

北海道土産で有名な
「ISHIYA」の「白い恋人」と
コラボレートした特別なエール。

羊蹄山麓ビール 白い恋人 6本セット

NK20216 ¥4,160

内容量 羊蹄山麓ビール 白い恋人[発泡酒] 6本
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
アルコール度数5.0% [発泡酒]

※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。



公式ウェブサイトでは選んでお求めいただけるビールのご注文はもちろん、より詳細な情報をご覧いただけます。

レストランのおいしさを大切な方へ! 北海道・ニセコからお届けします。

ルピシア グルマン 春の贈りもの



季節のご挨拶やお祝い、お母さまへの贈りものにぴったりのギフトをご用意しました。北の極上素材を生かした多彩なおいしさをギフトボックスに詰めて、北海道・ニセコ工場からお届けします。



ルピシアのウェブサイトでは母の日の贈りものにおすすめの「おいしい」ギフトをご紹介します。

**季節限定のスープを加えた
春だけの特別なひと箱。**

季節のスープセット

NK30800 ¥4,650

ニセコ周辺の畑や海から運ばれた素材を生かした人気のスープ5種類に、季節限定の厚岸産アサリのスープを加えました。

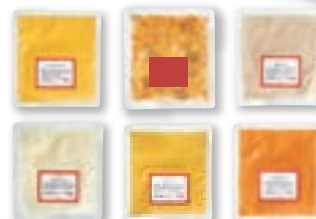
内容量 ポテトスープ、コーンスープ、ヘラガニビスク、パンパキンスープ、菊芋スープ(各200g袋入×1)、厚岸産春アサリと春キャベツのスープ(200g袋入×2)

箱サイズ 縦190×横280×高さ80mm

賞味期限 冷凍で半年

※アレルギー特定原材料
かに、乳を使用

湯煎による調理



**軽やかな味わいのマカロンと
紅茶&緑茶とのペアリング。**

**マカロンド ニセコと
おすすめのお茶2種セット**

NK30715 特別価格 ¥3,500

マカロンド ニセコは、乳製品不使用・グルテンフリー。真っ白な米粉マカロンに、北海道の野菜と果実を使用した6種類のクリームをサンドしました。甘く優しいコクのある日本茶と、伝統的な味わいの紅茶とのペアリングをお楽しみください。

内容量 マカロンド ニセコ(6種類各1個入)、ベルエボック(紅茶)50g袋入、

抹茶入り煎茶「夢がたり」(緑茶)100g袋入

賞味期限 冷凍で60日(マカロンド ニセコ)

箱サイズ 縦190×横280×高さ80mm

※アレルギー特定原材料 卵を使用



の。

いつもありがとう。いつまでも元気でいてほしい。そんな思いを込めて贈りませんか。
今が旬の日本茶や、香りも見た目も華やかなお花の紅茶をお楽しみいただける
ギフトのご提案です。



新しいお茶を新しい茶器で。

日本茶と茶器とお菓子

「香風」通信販売送料無料

E212 ¥7,880

大隅新茶 さえみどり「春景色」2022
50gデザイン缶入、茶実 みかん 30g入、
小丸急須 艶消し黒、蚩手 仙茶碗 2個入
※賞味期限は製造日より90日(茶実)

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



新茶の味わい飲み比べ。

日本茶2種とお菓子「緑風」

E214 ¥4,550 4/25発売

大隅新茶 さえみどり「春景色」2022 50gデザイン缶入、知覧新茶 ゆたかみどり 2022 50g缶入、茶実 みかん 30g入、和菓 きなこ豆、黒豆しぼり 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 黒豆しぼり)、
120日(和菓 きなこ豆)



華やかな香りの紅茶と。

紅茶2種とお菓子「シェリー」

E215 ¥2,700

ロゼ ロワイヤル 50g母の日ラベル缶入(ありがとうございます)、ダーズリン・ザ ファーストフラッシュ ティーバッグ5個入、ロンボワン クラシック バニラ 6枚入、茶実 クランベリー 35g入
※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)、90日(茶実)



大切な人へ、旬のお茶、お花のお茶の贈りも

旬、真っ盛りの日本新茶

感謝の気持ちを伝える紅茶と。



日本茶と紅茶「春錦」

[D251] ¥3,200

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

新茶を楽しむお菓子を添えて。



日本茶とお菓子「新緑」 [D267] ¥2,950

大隅新茶 さえみどり「春景色」2022 50gデザイン缶入、
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)



紅茶とお菓子で彩り豊かに。

お茶2種とお菓子「彩花」 4/25発売

[E213] ¥3,650

メルシー ミルフォワ 50g母の日ラベル缶入
(Mother's Day)、大隅新茶 さえみどり「春景色」2022 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 ダージリン・ザ ファーストフラッシュ 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)

素敵な香り、お花の紅茶

バラの香りの紅茶と。

紅茶2種とお菓子「グラス」

[E217] ¥3,050

ダマスクローズ 30gデザイン缶入、ダージリン・ザ ファーストフラッシュ ティーバッグ5個入、
ロンボワン ダージリン&オレンジ 6枚入、
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

※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)、半年(ダマスクローズ)



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。

※母の日直前のご注文は、配達混雑によりご希望日にお届けできない場合がございます。お早めのご注文がおすすめです。 ※表示価格はすべて税込価格です。

カフェインが気になる方へ



ローカフェイン紅茶と ルイボスとお菓子「レーヴ」 [E218] ¥3,550

デカフェ・ダマスクローズ 40gデザイン缶入、ピッコロ ティー
バッグ5個入、ロンボワン クラシック バニラ 6枚入、ダマスク
ローズジャム 175g瓶入

※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)、半年 (デカフェ・ダマスクローズ)

楽しみ方いろいろ



お茶3種とお菓子 「マニフィック」 [D261] ¥3,650

メルシー ミルフォワ 50gデザイン缶入、アフタヌーンティー、
白桃煎茶 各ティーバッグ5個入、サブレ ローズ 5枚入、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、ブーケ

※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)

ストロベリーとローズのお茶



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、ブーケ

※賞味期限は製造日より90日 (茶実)

甘い香りの紅茶



紅茶とお菓子「ボヌール」 [E216] ¥2,500

ゆめ ティーバッグ10個デザインBOX入、ロンボワン クラ
シック バニラ 6枚入、ティージャム アールグレイ&さくらんぼ
150g瓶入

※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)

ずっと元気でいてほしいから

健康野菜茶6種「悠々」

[LG579] ¥3,850

とうもろこし茶、韃靼そば茶、はと麦茶、桑の葉茶、ごぼう茶、
モリンガ茶 各ティーバッグ10個入

※アレルギー特定原材料 そばを使用 (韃靼そば茶)
※妊娠中の方は医師にご相談ください (モリンガ茶)



母の日限定ラベル 2022年デザイン

好きなお茶の缶に貼れます。※缶代を別途¥300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。



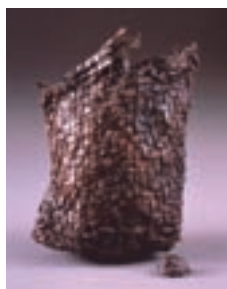
都会の忘れ物を

探して



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みると、そんな縄文人の声が聞こえてくる気がします。

縄文という土器土偶のイメージが浮かびますが、これは酸性土の多い日本列島では有機物が残りにくいからです。近年では保存状態のいい低湿地遺跡の発掘が進み、植物質のさまざまなクラフトも発見されるようになりました。写真は、三内丸山遺跡の有名な縄文ポシット。ヒノキ科の樹皮を薄く剥がして巧みに編み上げてあり、中にはなんとクルミがひと粒残っていました。縄文人はこれを提げて、四季折々の野山に行つては木の実や山菜、キノコなどを採つていたのでしょう。



青森県三内丸山遺跡出土の「縄文ポシット」
出典：JOMON ARCHIVES
(三内丸山遺跡センター所蔵)

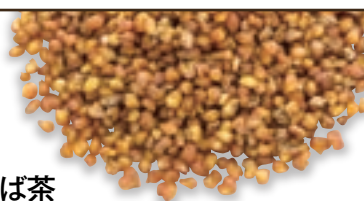
縄文人は、イネ、ヒエ、ソバ、エゴマ、サレヨウタンなど栽培植物も利用していたことがわかっています。また木工にも優れていて、朱漆塗りの繊細な櫛なども発見されています。縄文人は、実は植物利用の達人でした。

縄文人は植物利用の達人



青森県是川石器時代遺跡での「漆塗り櫛」出土状況
出典：JOMON ARCHIVES
(八戸市教育委員会撮影)

考えてみると、現在の衣食住も常に植物とともにあります。植物のエネルギーそのものが感じられる野菜茶をいただく、なんだか縄文人の気持ちが身近に感じられるような気がします。



国産
韃靼そば茶

9704 ティーバッグ10個入 ¥560
ティーバッグ30個入 ¥1,130

※アレルギー特定原材料 そばを使用



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。旧ルピシアだより、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

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

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。※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

※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。



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。



価格改定のお知らせ

昨今の原材料費などの高騰を受け、やむなく2022年4月22日より、一部商品および包装資材の価格を改定させていただきます。詳細はウェブサイトでご案内いたします。何とぞご理解賜りますようお願い申し上げます。

ギフトコンシェルジュ

裏地桂子さん

Profile／雑誌や企画展などの商品セレクションをはじめ、ショップのプロデュースや商品企画、商品開発、ブランディングを手掛ける。食通、きもの好きとしても知られ、毎日更新のInstagram@k.urajiが人気。個別指導の「草月流師範・裏地桂子のいけばな教室」を主宰。『最上級のプチプラギフト100』（光文社）など著書多数。
<http://uraji-keiko.com/>



お茶事などでよく利用するという「新宿 柿傳」。谷口吉郎氏が手掛けた「古今サロン」にて。

裏地桂子さんおすすめのお茶



スウィートドリームス!

9502 25g袋入 ¥670
 25g缶入 ¥970
 ティーバッグ10個入 ¥1,010

穏やかな香りのカモミールに、ジンジャーとドライアップルをブレンド。お休み前のリラックスタイムにおすすめの、体が温まるハーブティーです。



オーガニック ルイボス グリーン

9001 50g袋入 ¥620
 50g缶入 ¥920
 ティーバッグ10個入 ¥750

無発酵のいわばルイボスの緑茶です。カフェインを含まず、すっきりとしてクセがなく素朴な味わいは、水分補給に最適です。(有機JAS認定)

お茶のギフトは、お福分け、やさしい気遣いとともに贈りたい

ギフトコンシェルジュとして活躍する裏地桂子さんは、「ギフトとは想いを贈ること」をテーマに、自分の想いを相手に伝えるギフトを提案しています。ここ最近、世間の方々のギフトに対する考え方が変わってきたといいます。

「コロナ禍で、ギフトの形も大きく変わりました。例えば親御さんへのギフトの場合、今までは高価なバッグやポーチ、スカーフなど、人に見せられるものが人気でした。しかし今は人に会うことが少なくなってきたので、家で楽しめるものが増えてきているように感じます」

お茶はギフトの中でも定番、どなたにも喜ばれるアイテムです。お贈りするお茶を選ぶ際に、気をつけたいことはあるのでしょうか。

不安定な時代だからこそ贈りたいお茶とは

「ちょっとしたギフトは、おすそ分けではなく、お福分けと思っています。自分が好きなお茶、良いなと思ったもので、ハッピーを届けたいのです」

以前よりもおうち時間が増えたことで、自宅でお茶を飲む機会は増えています。できるだけ体にいいものがないと思っているので、オーガニックなどのアイテムはうれしいですね」

今や、日々サステイナブルやSDGsを考えることは当たり前。ギフトにもその考え方は欠かせません。ルビシア商品の中で裏地さんが選んだのが「オーガニック ルイボスグリーン」。

「お茶好きの方はルイボスティーの良さを存じます。しかしおいしいものとなると、私はなかなか見つけれなかったのですが、この『オーガニック ルイボスグリーン』は爽やかな味わいで気に入りました」

また不安定な時期が続いているからこそ、ハーブティーも贈る相手に気遣いを感じさせるアイテムだといいます。リラックス効果や一日の始まりになど、目的や効能がはっきりしているものは、気持ちも伝わりやすいそう。

「ハーブティーの中では、やさしい香りと味わいの『スウィートドリームス!』が好きです。春から初夏にかけて、良い睡眠をとっていただきたいですし、かわいい名前なのも好印象ですね」

季節のものであれば、花粉シーズン対策のためのお茶も選択肢のひとつ。季節だけのものや限定商品も喜ばれます。

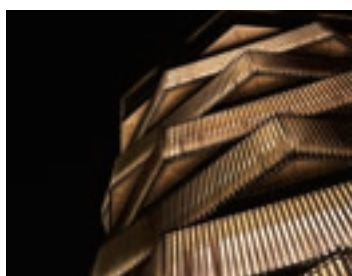


選び方や贈り方で 気持ちを伝える

「お茶を飲むのはほつとひと息つきたい時。お贈りするなら、お茶をいれる時間や香りもゆつくり楽しんでほしいので、ティーバッグではなくリーフティーを、さらに開けた時にうれしくなる缶入りをおすすめしています」

時代にあわせる贈り方にもひと工夫。受け取りの必要がない、ポストインできるものが気軽に喜ばれています。またお茶にあわせて贈るなら、ひとりぶんの急須や茶器がいいのではといいます。裏地さん自身、お茶やコーヒーなど、いろいろなものを好きな時間に飲むスタイル。家族と暮らしていても、個人それぞれが好きなお茶を好きな時間に飲み、いつもいれるのはひとりぶんとも。

「家にいる時間も増えて、ずっと同じものばかりを飲んでいると飽きてくるので、いろいろなものを試したいんですね。健康に気を遣ってごほう茶やモリंगा茶などを飲むようになりました。ルビシアのお茶は種類が豊富なので、自家用にいろいろ試して、ギフトにも提案できればと考えています」



【今回の撮影場所】

新宿 京懐石 柿傳

茶の湯文化とともに本格的な茶懐石が楽しめます。

柿傳ギャラリー

茶陶を中心とした多彩な企画展を開催。

●東京都新宿区新宿3-37-11 安与ビル
TEL03-3352-5121 <https://www.kakiden.com>
安与ビルは2021年に国の登録有形文化財に指定。



雪解けとともに、ふきのとうが芽を出しています。さっと洗って油でしんなりするまで炒めたら、日本酒をひたひたに加えて、味噌と砂糖で風味を調えて水分が無くなるまで煮付けければ、自家製ふき味噌の完成。おにぎりにつけても、お酒のアテにもぴったり。こちよい春の苦みを満喫しました。(T.Y.)

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。



猫とお出かけ中、夕日に照らされた羊蹄山が綺麗なのと、猫のだらけきった顔が面白くて急いで撮った一枚。(S.A.)



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。



数年前、北海道のフリーアナウンサーで北海道観光大使を務める安達祐子さんが、「クマヤキ」「クマヤキ」と耳元で囁くので、「なんじゃそれ？」と、新千歳空港から女満別空港に飛び、そこから車で走ること45分の「道の駅あいおい」で人気の「クマヤキ」と対面しました。たい焼きがぼてりしたクマのフォルムになった、可愛すぎて食べるのが忍びない和菓子。そのデザインを考案したのが、5月号の表紙などを描いていただいたイラストレーター、シゲチャンこと大西重成さんです。北海道の小麦粉に自家製豆乳が入ったふわふわの生地の中に、粒あんやクリームが入った焼き立ては、残念ながら、この場所か、北海道物産展などでは買えませんが、愛くるしい目としっぽの「クマヤキ」と出会ったら、新茶やアイスミルクティーなどの「お茶トモ」にぜひ。

※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。



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

フランス語講座

フェット ヴ デ テ ア アンボルテ？
Faîtes vous des thés à emporter ?

お茶のテイクアウトはできますか？



フランスでは毎年5月1日にスズランを大事な人に贈ります。「その香りと可憐な姿は、人々に春の訪れを告げるシンボル。屋外でお茶を楽しむ人の姿もよく見かけられるようになります」とジャンさん。テイクアウトしたお茶をパリジャンにならって、新緑の中で楽しんでみてはいかがでしょうか？

もつと知りたい！

お茶なんでも研究所

Q どんなお茶でも「水出し」で楽しめますか？

A はい、好きな茶葉でお楽しみいただけます。

水1リットルに対して、お好みの茶葉10グラムを蓋付きのガラスボットに入れ、冷蔵庫に置いておくだけで、おいしい「水出し」アイスティーが出来ます。お湯と氷を使って短時間で作るアイスティーと比べて、水でゆっくりと浸出することで、テアニンと呼ばれるリラックス成分が多くなり、カフェインや渋みの少ないマイルドな味わいに仕上がります。

いしく味わえます。特に果実や花の香りなどをイメージしてブレンドしたフレーバードティーは、繊細な香りがより引き立ちます。浸出時間は、紅茶や烏龍茶の場合はひと晩（8〜10時間）、日本茶は3〜5時間が目安。なお、水出しアイスティーを作る際は容器と水は清潔なものを用い、24時間以内に飲みきることをおすすめしています。



水出しアイスティーは、衛生的で匂い移りしないガラス製の蓋付き容器をご使用ください。

読者のおたより

毎日のお茶時間でホッとひと息！
おうち時間が充実

コロナ禍で家にいる時間が増え、相性の良い組み合わせを考えながら選んだLUPICIAのお茶とお菓子でひと息つくのが、私の密かな楽しみになりました。のんびりとお茶時間を楽しんでいると、忙しい日々のつらさもその時だけは忘れていきます。気軽に掛けれられない今、家でお茶時間をつくってゆっくりするのもいい気分転換になります。（maple）

編集部より

mapleさんお気に入りのお茶とお菓子の組み合わせを、また教えてくださいね。



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.316 2022年5月号
2022年4月22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：デザ院

エディター：西川 里枝・森廣 広絵

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）

尾嶋 太

スタイリスト：石切山 祥子・佐藤 一樹（SPUTNIK）

アートワーク：大西 重成

発行：株式会社ルビシア

ダジャレアート

イラスト トリノまひる

どれだけ待たされたんだろ……



首をなが〜くして待ってたの



次号6月号

2022年5月20日（金）より順次お届け

次号6月号は、「夏のティーアレンジ」を特集します。旬のお茶はもちろん、これからの季節に大活躍のアイスティー情報も満載。ご期待ください。

