

LUPICIA

7

July 2022
No.318

ルピシア「お茶と食」の

おたより。

特集
あ
の
人
の
テ
ィ
ー
ス
タ
イ
ル

掲載商品発売日 2022.6.24

特集

あの人 のティー スタイル



内田真美さん 料理研究家

長崎県生まれ。書籍や雑誌、広告など、幅広いシーンでレシピを提案。また台湾通としても知られ、長年、通い続けた経験から書かれた台湾ガイド「私的台湾食記帖」などの著書も。最新刊に20年以上作り続ける定番菓子をまとめた「私の家庭菓子」(すべてアノニマ・スタジオ刊)がある。
Instagram@muccida

Special Issue Various Tea Style

おもてなしや日々のお茶の時間が素敵な3人のティースタイルを紹介します。
お茶の選び方や茶器、テーブルコーディネート、お菓子との組み合わせなど、
達人の暮らしからティータイムを楽しむアイデアを学びます。

内田真美さんのご自宅のリビングダイニング。仕事をしたり、お客様のおもてなしもこの場所で。四方から自然光の入る明るい空間。



非日常と一緒に楽しむ おもてなしの時間。

喫茶をこよなく愛し、お茶文化にも詳しい料理研究家の内田真美さん。お茶会のコーディネートや器の企画展を手がけることもあり、仕事柄、ご自宅でお客様をもてなすことが多いといえます。長年、買い集めてきたというヴィンテージの器や海外の茶器を使ったおもてなしは、誰もが憧れるスタイル。洋菓子と合わせるなら紅茶を、食後やお茶好きな方には中国茶を用意しているそうです。

「単純に嗜好品としてのお茶が好きなのです。旅先のホテルやカフェで、素敵なコーディネートのお茶が出てくるとうれしくなりますよね。そんな気持ちを味わいたくて」

またおもてなしの時には、普段使っている茶器にトレイや折敷おしきを加えたり、テーブルクロスを敷くなど、日常では使わない、少し手間のかかるものをプラスしていくことが楽しむコツといえます。

「コンボティエにお菓子を並べたり、小さなグラスで冷茶を飲むといった、ちょっとしたことをあえて仰々しくするとでもいうのでしょうか。そんな非日常をお客様と一緒に私も楽しみたいと思っています。誰かのためにお菓子や道具を考える、その時間も大切にしています」



季節のキイチゴとレモンの皮を使った爽やかなサワークリーム入りバターケーキと、ハーブとチェダーチーズのセイボリースコーン。

お気に入りの茶器と
洋菓子が華やかに。
おもてなしの定番は紅茶と洋菓子。
シンプルで美しいお菓子に、白い器と銀器が
ティータイムの気分を高めてくれます。

Mami Uchida's Tea Style 01

内田真美さんの紅茶スタイル



見ているだけで楽しくなる、お茶の道具だけを入れている茶棚。長年使ってきて厳選された道具ばかり。



『私の家庭菓子』
(アノニマススタジオ刊)
ずっと作り続けている家庭菓子
を四季ごとに全41レシピを紹介した
著書。写真集のように美しい。



サワークリーム入りバターケーキと
セイボリースコーンのレシピを
ウェブサイトでご覧いただけます。



ハーブとチェダーチーズを混ぜて焼いたセイボリースコーンはお客様や家族に
人気の一品。焼き立ての熱々を紅茶とともに。



日常的に使っているというティーカップ＆ソーサーはウェッジウッドとザ・コンランショップのダブルネーム。
プレートやカトラリー、銀器はすべてヴィンテージ。お菓子や料理が映えるように色や形はシンプル。

お菓子とお茶は もっと自由に

「お菓子に合わせて紅茶をいただくことが多いですね。お客様がいらっ

内田さんのお茶の時間は、白いカップ
＆ソーサーとプレートを準備する
ところから始まります。お茶や食べ物
の色や形が映える白い器がこだわり
で、他はガラスやシルバー類が中心で
す。ほとんどがヨーロッパ各地の蚤の
市で購入したものです。ヴィンテージから
作家ものまで、様々な器のコレクション
が食器棚の中に整然と並んでいます。

「昔から白い器やガラスが好きな
んです。旅先で出会ったものを買うこ
とが多いですね。何かを探しているわ
けではないのですが、骨董店に立ち
寄ったり、たまにネットショップも見
ます。ただ、これ以上は物理的に食器
棚に入らないので、本当に気に入った
ものがあつたときに購入し、入らな
くなったものは人に差し上げるよう
にしています」

手入れの必要なシルバー製のボッ
トやトレイもあつてハードルが高そ
うですが。

「シルバーも好きで、ほとんどが海
外で手に入れたものです。自宅で使
うので、手入れはほどほどに。とは
いっても、だんだん磨くのが面倒に
なってきました」

しゃるときも紅茶の方が華やかな雰
囲気になりますし。普段はキムン
や雲南の中国産紅茶を、油分の多い
お菓子のときはキリッとした味わい
のセイロンの紅茶を選びます」

手作りするだけでなく、買ってきた
お菓子屋さんのお菓子も好きという
内田さん。家庭で作るお菓子は、家
で作るのに相応しい気軽に作れるもの
をといいます。

「きちんと完璧なお菓子を作ろう
とされる方もいらっしゃいますが、そ
れは買ってくればいいんじゃないか
な。誰かと一緒に食べることが目的
なので、お菓子だけをがんばらな
く、いいと思っています」

今回はずつと作っているという家
庭菓子のレシピからバターケーキと
スコーンを。四季を通じて作るケー
キも、焼き込む果実が変われば、その
時々で楽しくいただけます。

子供の頃から朝は必ず紅茶、おや
つにケーキを買って紅茶を楽しむよ
うな暮らしだったそうです。また、喫
茶店でお茶をすることも好きな家族
だったとも。

「特別なお茶ではなかったと思いま
すが、日常的に紅茶を飲んでいまし
た。喫茶店へ行くと、その時間は何も
しなくていいし、いろいろなことを考
えてもいい。自由になれるような気が
していました」

日々の暮らしに寄り添っているか
らこそ、紅茶を楽しむ豊かなお茶の
時間がありました。



Mami Uchida's Tea Style 02

内田真美さんの中国茶スタイル

**茶葉が描く風景を
ゆっくり楽しむ。**

道具や作法に特別な決まりがないのが中国茶。
どんな味わいを楽しみたいかを考えて
茶葉とともにゆっくり時間を過ごします。



ヴィンテージの小さめのグラスで、
水出した中国茶を最初の1杯に。
やさしい中国茶で喉を潤して。



右頁上／使う道具は季節に合わせて見立てていく。夏らしいガラス製のポットと茶壺、茶海で台湾の高山茶を。白磁の器は韓国の作家キム・サンインさんのもの。

左／お客様がいらっしゃるときは漆の折敷と器をセッティング。お客様にどのように楽しんでもらいたいのか、どんな風景を見てほしいかを考えるのが見立ての醍醐味。



横浜・中華街で購入した中華菓子。



ガラスの茶壺は中国で購入。権威主義的な主張がないシンプルで美しい道具を選ぶという。

自分で自由に楽しんでいるだけだと、だんだんと好きなお茶しか飲まなくなると、知見が広がらないからと、中国茶専門の茶人から教わることもあるという内田さん。

「きちんといたれたお茶、特に茶人の先生がいてくださるお茶はすごくおいしくて。月1回くらいのお稽古ではなかなか上達せずに手順に追われてしまうのですが、落ち着いて優雅にいられるようになりたいです」

中国茶は今、また何度目かのブームが来て、人気が再燃しているといいます。茶道ほど決まりがなく、作法も人や場所によってそれぞれ異なります。道具も何を使ってもいいし、どう飲んでもいいというのが、今の時代のニーズに合っているのかもしれない。

内田さんと中国茶の出会いには意外と古く、約30年前第一次中国茶ブームの少し前だったそうです。「この世に、こんなに香ばしいお茶があるのか」とその時に飲んだ台湾茶に魅了されて、台湾に通うようになりました。きっかけはお茶でしたが、次第に食や人、土地に惹かれていくようになったそうです。

「台湾や中国のお茶の産地に行ってもいいお茶は買えないことも。茶葉はつてをたどって個人用に少し分けてもらおうになりました。お茶の専門店が集まるエリアで、道具を見たり、アンティークマーケットにも行きますが茶器も安くはありません」

自分のための 時間の区切りに

初夏から夏にかけてはクールダウン用に冷茶を最初に、次に温かい中国茶をお出しするのが内田さんのスタイルです。お茶はお客様のメンバーによって、初心者であればわかりやすくおいしいと思えるもの、詳しい方なら旅先で買ってきた珍しいお茶を用意します。

普段は朝の家事が終わった時に、カフェインのあまり強くないタイプの中国茶をいれて、その後、食べ物に合わせてお茶を変えていくことも。

「小さなトレイに道具をまとめて、常にそばに置いてずっと飲んでいきます。ひとりだと夜くらいいまでそのまま同じお茶を飲んじゃったりすることもある。茶葉がいいと最後の方に雑味がなくて、ふんわりとやさしいお湯になります。おいしいお湯が好きなんです」

お茶は句読点のように、家事や仕事有一段落した時に、自分の時間に飲むものといいます。

「中国茶は茶葉が育った場所の風景を見ていくものです。何煎も楽しめるので、どのように風景が動いていくのか、その移り変わりが素敵なんです。お茶や土地のことをもっと知りたくなりますし、それがわからなくても自分の感覚を見ていくだけでもいいんです」

バルコニーから新しい体験を。

自宅のバルコニーを有効活用することで、もっと自由なお茶の時間が過ごせます。
オープンマインドで、外に目を向け窓を開ければ、あなたもバルコニストに。



コンパクトながら居心地のいい山本さんのバルコニー。北東に向いているので午前中に陽が入り、午後は暑くなりすぎないのもミーティングに最適。



「ロゼ ロワイヤル」に炭酸水とガムシロップを加えて紅茶スパークリング。「マカロン ド ニセコ」などで華やかなデザートプレートに。「グラス&ソルベ ロイヤルミルクティー ASSAM」の詳細はP32を参照。



「ホワイトサングリア」を煮出して、フルーツを加え、ゼラチンで冷やし固めてスパークリングワインと。夏野菜を「梅紫蘇ペースト」で和えた前菜と、たこ焼き器で作る簡単アヒージョ。



山本牧子さん 日本バルコニスト協会代表理事
フォーシーズンズホテルやバンクオブアメリカ・メリルリンチ勤務を経て、2017年に独立。ミーティング・プランナーとして活躍。観光庁や地方行政のコンテンツ開発のコンサルティングなどを手がける。
<https://balconist.jp/>

Makiko Yamamoto's Tea Style 03

山本牧子さんのティースタイル

バルコニストとは聞き慣れない言葉ですが、「バルコニー」を自分らしく活用する人という意味の造語。コロナ禍から生まれた新しいライフスタイルです。

「仕事柄、外食や出張が多かったのですが、緊急事態宣言でリモートワークとなり、ずっと自宅に籠もることになりました。もっと部屋が広かったらいいのに、だんだん行き詰まってきた時に、ふと目に留まったのが小さなバルコニーでした」というのは日本バルコニスト協会を立ち上げた山本牧子さん。

それまで全く使用していなかったバルコニーに、テーブルと椅子を置いて、花を飾ったいろいろな発見ができるようになったといいます。ペランダ、テラス、縁側、ガーデンのような住宅に隣接するオープンエリアを活用して、ライフスタイルを豊かにすることが活動の目的。海外にもいる会員とともにオンラインセミナーや交流会を企画したり、活動の幅を広げて

います。

「朝、バルコニーでコーヒーを飲むだけでも室内よりもクリエイティブになれます。今ではバルコニーをミーティングエリアにして、お客様をお招きしています。屋外というのもお誘いしやすいですし、オフィスで会議するよりもずっと信頼関係が深くなるんです」

バルコニーはキッチンとも近いので、アウトドアやキャンプよりも気軽に始められるのが利点。ただホストがずっとキッチンに立っているととてもなしかできません。

「別のテーブルにドリンクや料理、食器類をすべて準備しておきます。その場で調理するホットプレートを上手に使うのもおすすめです」

ワインエキスパートでもある山本さんらしく、お茶はカクテル風にアレンジすることも。色や香りが華やかなフレーバーティーがバルコニーに合うといいます。

「スパークリングワインが好きなので、『ロゼ ロワイヤル』の上品な味わいに驚きました。『ホワイトサングリア』とフルーツで作るカクテルもアベリティブにぴったりです」

部屋から一歩踏み出して、新しい体験を生み出すのがバルコニスト。

「『あなたも窓を開けて』をモットーにしています。小さなバルコニーでも風を感じることができたり、小鳥のさえずりが聞こえてきて自然と笑顔になれます」



ホワイトサングリア 紅茶

[5615] 50g袋入 **¥770**
50g缶入 **¥1,070**

柑橘やリンゴなどの果実をたっぷり漬けた白ワインをイメージした爽やかな香りの紅茶。



ロゼ ロワイヤル 紅茶

[5617] 50g袋入 **¥760**
50g缶入 **¥1,060**

スパークリングワインの香りにイチゴの甘い香りが重なり、上品な味わいの紅茶にとけ合います。



梅紫蘇ペースト

[NK0004] 120g瓶入 **¥1,080**

梅干しと大葉、カシューナッツをペーストにした和風ジェノベーゼ。野菜や肉料理、麺類の薬味にも。

賞味期限 製造日より半年

※アレルギー特定原材料 小麦を使用
【冷凍便】【常温便】をお選びいただけます。

通信販売限定



マカロン ド ニセコ

[NK30686] 6個 **¥2,000**

サクッとした米粉の生地に、ニセコや北海道産の野菜と果物を使用したクリームを挟んだマカロン。

箱サイズ：縦63×横170×高さ73mm

賞味期限 冷凍で60日

※アレルギー特定原材料 卵を使用

通信販売限定 冷凍便

ハーブティーで心と体に向き合う。

ハーブをはじめ、酵素やアロマなど、体にやさしい素材を研究しているかりのさん。
暮らしの中で生まれたリアルな味わいを健康のバロメーターに。



摘みたてのレモンバーベナのハーブティー。かりのさんが監修したミックスハーブ「エルブ ド ニセコ」はクリームチーズを塗ったパンにたっぷりと振りかけるのがおすすめ。



かりのさんが数年続いているという朝食が、「紅麹甘酒」にバナナ、ヨーグルトを加えて作るスムージー。ゼラチンを加えてタルト生地に流し込んで冷やせばデザートになります。



「紅麹甘酒」は飲むというよりも食べるという表現がしっくりくる濃度と食感が特徴。香ばしい焙じ茶「鬼の焙煎」をブレンドすると、飲みやすいドリンクに。



かりのあさのさん ハーブ研究家

2018年より「ルビシア グルマン」顧問を務める。札幌を拠点に、北海道内の庭のプランニングを手がける。またハーブやアロマを使った商品開発やメニューの監修、ハーブを取り入れた料理についての講座を開催。 <https://karino-herb.com>

Asano Karino's Tea Style

04

かりのあさのさんのティースタイル

「ルビシア グルマン」の顧問として、「エルブ ド ニセコ」などのハーブ商品をともに開発しているかりのさん。偶然、旭川のハーブ農家と出会ったことから自宅の庭でハーブを育て始めて約30年、これまで300種類以上ものハーブを手がけてきました。その庭が「コミ」で話題を呼び、オープンガーデンとして見学者がやってくるほどだったとか。今では、いろいろなタイプの庭を手がけていますが、癒やしの空間になるように、テーブルと椅子、ベンチなどを設置して、くつろげる場所を作るように心がけているといいます。

「ハーブは花やグリーンだけでなく、立ち昇るような香りが楽しめるんです。庭はなるべく自然に近い形で仕上げていくのが特徴です。監修しているハーブガーデンで様々なものを育てているので、自宅のハーブは100種ほどになりました」

ハーブを使ったレシピやメニュー考案も行つため、スパイスや漢方などあわせて納得がいくまで徹底的に試

していただくのがポリシー。だから、かりのさんのレシピにはすべて実体験が詰まっています。「ルビシア グルマン」の商品として発売されている「紅麹甘酒」や「熟成玄米」もそう。

「ある時、健康診断の結果が気になり、健康管理に役立つ紅麹に行き着きました。酒粕不使用、お米本来のやさしい甘さを楽しめるので、調味料にも。肉を浸せばしっとりやわらかくなるなど、いろいろな使い方ができます」

かりのさんが一日を通して飲んでいるのがハーブティー。これからの季節のおすすめはフレッシュのレモンバーベナです。レモンのような香りが際立ち、ドライにしても1年近く香りが持つそう。緑茶やマテ茶とブレンドしてもおいしくいただけます。

「レモンバーベナは、フランスではヴェルヴェエヌと呼ばれ、ハーブティーとして親しまれているハーブです。すっきりしたいときにはミント、疲れ気味ならセージ、集中力が必要なときにはローズマリーを加えます」

夜はやさしいカモミールや気分を落ち着かせるエルダーフラワーを。

「最近は健康志向の高まりもあり、ハーブを暮らしに取り入れる方が多いようです。ハーブティーを毎日飲んでいると、体調によって味わいの感じ方が変化するのに気づきます。ハーブで自分に向き合い、今の自分を見ることができるようです」



エルブ ド ニセコ

NK0013 10g瓶入 **¥500**

バジルやオレガノなどのドライハーブに、スパイスとゲランドの塩を少し加えたミックスハーブ。和食にも洋食にもおすすめです。

【冷凍便】【常温便】をお選びいただけます。

通信販売限定



紅麹甘酒

NK30572 1袋 **¥500** **NK5124** 3袋セット **¥1,440**

玄米と赤米、黒米、小豆を炊いて寝かせた「熟成玄米」に白米、もち米、紅麹などコクと深みが出るように贅沢な材料を集めた甘酒。

賞味期限 冷凍で半年

通信販売限定 冷凍便



焙じ茶「鬼の焙煎」焙じ茶

8034 200g袋入 **¥920**

ティーバッグ50個入 **¥920**

深みのある香ばしさと豊かな甘み。頑固一徹、焙煎師がこだわり抜いた二段階火入れの焙じ茶です。

唐の詩人・盧全の“七碗茶歌”をご存じですか？



旬のお茶を楽しむ「旬活」の
詳細はウェブサイトへ。



ただ両脇を 清風が吹き抜けてゆく。

まさに、台湾茶の楽しみ方のすべてが、ここに謳われていると思いませんか？ 貴重な春摘み茶の風味を仙人の境地に例えています。体を風が吹き抜けるような爽快感もまた、共感できることです。いよいよ待ちに待った新茶の季節。ゆつくりと時間をかけて、盧全のように、それぞれの煎を愉しんでみてはいかがでしょうか？

清風が吹き抜けてゆく最後の煎を、ひんやりと冷茶でいただくのもおすすめです。



4煎目はフレッシュハーブと氷を入れてアイスティーにしても。

一碗喉潤、兩碗破孤悶。
三碗搜枯腸、唯有文字五千卷。
四碗發輕汗、平生不平事、盡向毛孔散。
五碗肌骨清、六碗通仙靈。
七碗吃不得也、唯覺兩腋習習清風生。

一杯目は喉と唇を潤し、二杯目で孤独を忘れる。
三杯目で腹の中を探れば、五千冊の書物が身についている。
四杯目で軽く汗をかき、日頃の不満が毛穴から出ていく。
五杯目で肌と骨がきれいになり、
六杯目で仙人になった心地がする。
七杯目では食事も不要になり、
ただ両脇を清風が吹き抜けてゆく。

現代まで連綿と続くお茶文化のルーツである中国。世界最初の茶の本は、陸羽（733〜804）による『茶経』ですが、そんな陸羽とほぼ同時代に生きた盧全（？〜835）もまた、茶を愛した一人として歴史に名を残す詩人。「七碗茶歌」として有名な彼の詩の、こんな一節をご紹介します。

香りを探り、時を愉しむ。春摘み台湾烏龍茶

「香り」の、 春摘み台湾烏龍茶。

盧全の時代とはお茶の作り方も飲み方も違います。現代でも春摘み茶の風味は私たちを魅了し続けています。春と冬、年に2回旬を迎える台湾烏龍茶もまた然り。その特徴はなんといっても香りの良さです。寒い季節に蓄えていた香りの成分が、春、一斉に芽吹いた新芽に凝縮。みずみずしい香りを楽しめます。

また、4〜5煎いられるのも台湾烏龍茶の魅力。盧全のように七杯飲むかはさておき、いれるごとに感じる、香りや味わいの変化をお楽しみください。



バイヤーより

冬にしっかりと寒く、茶葉の成長に必要な雨も十分に降ったことで今年の春摘みは台湾全土で順調な作柄となりました。ただ、天気が良いすぎても雨が降りすぎてもベストな環境にはならないため、常に各産地の情報を集めて自信をもってご紹介できるお茶を厳選しています。今年は高山茶の中心地、阿里山から味・香りともに優れたお茶を一番のおすすめとしてご用意しました。花のような果実のような、とても台湾茶らしい香りと豊かな甘みのバランスが素晴らしいお茶です。ぜひお楽しみください。

バイヤーおすすめ

これぞ王道！ 華やかな果実香

アリ サン ウーロン カ コウ
阿里山烏龍 特級 果香 春摘み

6207 30g袋入 ¥1,980

華やかで上質な果実のような香りが広がり、清々しく長い余韻を残します。王道の風味が楽しめる台湾高山茶。



自由に楽しむ茶器選び。

急須でいれられる気軽さも台湾烏龍茶の魅力の一つです。ご家庭の急須で大丈夫。渋みが出にくいお茶なので、厳密に時間を計らなくてもOKです。もちろん、もっと台湾

烏龍茶を楽しみたい方には、専用の茶器もおすすめしています。工夫茶器の使い方はこちらから。



いつもの急須で簡単に。 小丸急須 艶消し黒

QK011 ¥2,850

サイズ:約幅130(取っ手含む)×高さ80mm
容量:約200ml(満水時)



白磁 茶杯 青花

TA090 ¥1,520

サイズ:高さ35×口径79mm
容量:60ml(満水時)



白磁 茶海 青花

TA091 ¥5,000

サイズ:高さ75×幅79mm
容量:240ml(満水時)



白磁 茶壺 青花

TA092 ¥9,000

サイズ:高さ80×幅125mm(注ぎ口含む)
容量:210ml(満水時)

台湾の人気茶器メーカー「風清堂」の茶器「青花」シリーズ。風清堂は、陶器の街といわれる鶯歌にお店を構えていて、美しい白磁とシンプルなデザインが特徴。

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いただきます。

※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。

香り立ちを楽しむ。

全体的に順調な作柄となった今年の春摘み台湾烏龍茶。中でもルピシアが胸を張ってお届けできるラインアップをご紹介します。



高山茶 寒暖差が大きく霧深い標高1,000m以上の環境が育む上質な茶葉。

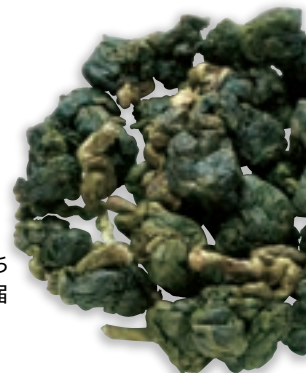


味、香り ともに最高峰

リー サン ウー ロン カ コウ
梨山烏龍 極品 果香 春摘み
7/1発売

6212 30g袋入 ¥3,200

林檎を思わせる繊細で清々しい香り立ちと爽やかな甘み。台湾が誇る名産地から届いた極上の高山茶。



梨 山

標高2,000m級の山々に茶園が点在する名産地。かつては梨園であった水はけのよい土地で、今も高級果物の産地としても有名。昼夜の寒暖差が大きく台湾でも最高峰の品質のお茶が作られています。



バイヤーおすすめ

清楚で華やかな 一期一会の逸品

ア リ サン キン セン セイ コウ
阿里山金萱 特級 清香 春摘み

6205 30g袋入 ¥1,380

絹のようになめらかな飲み口、清楚でいて華やかな香り立ちに、ミルクィな余韻が重なる台湾高山茶。



金 萱

台湾で開発・育成されたオリジナル品種の一つで、世界でも類を見ない甘くミルクィな香り立ちが特徴。特に標高1,000m以上の高地、阿里山で栽培される金萱はその甘い香りに高山茶特有の清々しさが加わって絶品です。



高山茶の 清らかな風味を堪能

リー サン ウー ロン
梨山烏龍 極品 春摘み
7/1発売

6213 30g袋入 ¥2,800

清冽な湧水に浮かぶ白い花を想起させる純真な風味。何度も煎を重ねたくなく、上質感あふれる台湾高山茶。



立ち昇る 清々しい森林の香り

サン リン シー ウー ロン
杉林溪烏龍 極品 春摘み
7/1発売

6214 30g袋入 ¥2,500

豊かな自然に育まれた清々しい森林の香気と、透明感あふれる飲み心地。気品ある余韻が上質な台湾高山茶。



最高峰の高山茶をはじめ、旬ならではの

伝統の二大銘茶 花のような香りの文山包種と、焙煎香が魅力の凍頂烏龍。

バイヤーおすすめ

人と自然が織りなす 奇跡の蜜香

トウチョウウー ロン ミツ コウ
凍頂烏龍 特級 蜜香 春摘み

6203 50g袋入 ¥1,980

蜂蜜を思わせる甘く華やかな香り。2煎、3煎と飲み進めるたびに驚きの変化をみせる、魅惑の凍頂烏龍茶です。



焙煎士・劉志豪氏より

今シーズンは萌芽期から成長期、収穫期にかけて気候に恵まれ、製造に入っても順調でした。全部がうまくいきすぎたぐらいです。味わいや香り、余韻も上々で高品質なお茶ができました。特に「蜜香」の独特な風味は、原料の傾向、焙煎、発酵のどれかが少しでも違うと成り立ちません。お茶の神様と一緒に生み出す奇跡の品だと誇りに思っています。



みずみずしい 花々のような風味

フン ザン ホウ シュ スイ セン
文山包種 極品 水仙 春摘み

6209 25g袋入 ¥1,380

水辺に咲く清らかな花々のような香り立ちとみずみずしい甘み。伝統産地が誇る台湾烏龍茶の逸品。

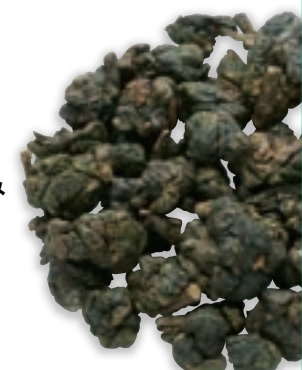


ナッツのように 軽やかな香ばしさ

トウチョウウー ロン ケイ バイ セン
凍頂烏龍 特級 軽焙煎 春摘み

6208 50g袋入 ¥1,980

名人の絶妙な焙煎が引き出すフルーティーで軽やかな味わい。優しい甘みが魅力の凍頂烏龍茶。



毎日のお茶に 一年で今だけ、春摘みの風味をお手頃価格で楽しめます。

バイヤーおすすめ

迷ったらこちら！ 初めての方にも

台湾烏龍茶 春摘み

6206 50g袋入 ¥980
ティーバッグ10個入 ¥980

野の花を思わせる華やかな香りと優しい甘みが魅力の台湾烏龍茶ブレンド。アイスティーにもおすすめ。



華やかな風味の 人気品種

ミンジェン シ キ シュン
名間四季春 春摘み

6204 50g袋入 ¥1,180

ブーケのように華やかな香りと、クリアで清廉な味わい。春風のように軽快な、旬ならではの台湾烏龍茶。



急須で簡単！ 台湾茶 基本のいれ方

手順
1

小さめの急須に茶葉(湯量150mlにつき6gが目安)を入れ、熱湯を注ぎ45秒～1分間浸出させ、最後の1滴まで湯呑みに注ぎきります。

手順
2

2煎目は浸出時間を10秒程度短く、3煎目からは10秒ずつ増やしてお楽しみください。

ウェブサイトでは春摘み台湾烏龍茶を詳しくご紹介しています。



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。



アッサム CTC 紅茶

5012 50g袋入 ¥500

力強いコクと自然な甘み特徴の茶葉なので、アイスミルクティーにおすすめです。



バラエティー豊かなルピシアのお茶で、
バラエティー豊かなミルクティーを。
暑い夏、ほっとひと息ついて、
やさしい気持ちになりたいときには
アイスミルクティーがぴったり。
ルピシア流のベーシックな作り方から、
この夏を楽しむおすすめアレンジまでご紹介します。

「ユニオンジャック」のホットホワイトチョコレートティー



【材料(2人分)】

茶葉：6g
水：80ml
牛乳：220ml
ホワイトチョコレート：20g

【作り方】

1. 水80mlを鍋に入れて沸騰させる。
2. 火を止めて沸騰したお湯に茶葉6gを入れて2分蒸らす。
3. 220mlの牛乳を加えて、再度火をつけて沸騰しない程度に煮出す。
4. 鍋の縁に小さな泡が出てきたらホワイトチョコレート20gを手で少し割り投入する。
5. 焦がさないようにヘラを使ってゆっくりと静かに混ぜてホワイトチョコレートを溶かす。
6. 容器に注ぎ入れたら出来上がり。

イギリスで親しまれる紅茶の味と香りを再現した上品でオーソドックスな風味と、クリーミーで甘さのあるホワイトチョコレートは相性抜群。

ユニオンジャック 紅茶

5127 50g袋入 ¥650



ルピシア流 アイスミルクティーのおいしい作り方

※紅茶で作る場合の分量を記載しています。

基本はこちらがおすすめ 鍋で煮出して作る(2~3人分)



1 水80mlを鍋に入れ、沸騰させる。



2 火を止めたら茶葉12gを投入し、まんべんなく混ぜて2分蒸らす。



3 220mlの牛乳を加えて沸騰させないように煮出す。鍋の縁がふつと沸騰寸前になったら火を止める。甘みを加えるなら、このタイミングで入れる。



4 氷200gが入った容器に注いで、冷えたら完成。

香りの付いた茶葉はお湯出しがおすすめ ティーポットでお湯出しで作る(2~3人分)



1 茶葉8gをティーポットに入れ、熱湯150mlを注いで2分半蒸らす。甘みを加えるなら、このタイミングで入れる。



2 氷200gが入った容器に注いで冷やす。



3 牛乳150mlを注いで完成。

この夏、とことん、アイスミルクティー。

黒糖を牛乳に溶かして。 「ゆめ」のアイスミルクティー



- 【材料(2人分)】
茶葉：10g
熱湯：150ml
牛乳：150ml
黒糖：10g
- 【作り方】
1. 茶葉10gに熱湯150mlを注ぎ、3分蒸らす。
2. 蒸らしている間に別の温めた容器の中に黒糖10gを入れておく。
3. 黒糖の入った容器に蒸らしたお茶を注ぎ入れ、黒糖を溶かす。
4. 牛乳150mlの中に黒糖を溶かしたお茶を注ぐ。
5. グラスに氷を入れて、その氷に当てるように「4」を注ぎ出上来がり。

バニラやフルーツが香る華やかな紅茶にまろやかでコクのある黒糖をプラスすることで、幸福感で包まれるような味が口の中で広がるアイスミルクティーに。

ゆめ 紅茶
5668 50g袋入 ¥720



カカオの深い香り。 「テ・オ・ショコラ」のアイスミルクティー



- 【材料(2人分)】
茶葉：10g
水：80ml
牛乳：220ml
練乳：24g
- 【作り方】
1. 水80mlを鍋に入れて沸騰させる。
2. 沸騰したら火を止めお湯に茶葉10gを入れて3分蒸らす。
3. 220mlの牛乳を加えて、再度火をつけて沸騰しない程度に煮出す。
4. 鍋の縁に小さな泡が出てきたら練乳24gを入れて、焦がさないようにふんわり膨らむ状態をキープしながら2分煮る。
5. 茶こしでこしながら他の容器に入れ替える。
6. グラスに氷を入れて、その氷に当てるように「5」を注ぎ出上来がり。

カカオニブがブレンドされた紅茶に、練乳で甘みとコクをプラス。チョコレートの香り豊かな絶品アイスミルクティーの出来上がりです。

テ・オ・ショコラ 紅茶
5504 50g袋入 ¥510



夏らしさ全開で！ 「完熟マンゴー烏龍」のホイップのせアイスティー



- 【材料(2人分)】
茶葉：6g
熱湯：150ml
氷：150g
生クリーム：50ml
グラニュー糖：10g
- 【作り方】
1. 茶葉6gに熱湯150mlを注ぎ、2分蒸らす。
2. 氷150gを入れた容器に「1」を注ぎ冷やす。
3. 生クリームにグラニュー糖を入れてホイップを作る。
4. グラスに「2」を6～7分目まで注ぎ入れる。
5. 「4」にホイップを静かにのせて完成。

上質な台湾烏龍茶に濃厚な甘い香りが口いっぱい広がるお茶に、ホイップした生クリームを浮かべると見た目もワンランクアップ！

完熟マンゴー烏龍 烏龍茶
8267 50g袋入 ¥1,100



美しい二層の色合い。 「エトワール ブルー」のアイスミルクティー



- 【材料(2人分)】
茶葉：ティーバッグ1個
熱湯：150ml
レモン汁：適量
牛乳：150ml
練乳：50g
- 【作り方】
1. ティーバッグ1個に熱湯150mlを注ぎ、1分半しっかりと蒸らす。
2. 他の容器に移し入れ、ティーバッグを取り除く。
3. レモン汁を「2」に垂らしていき、お好みの色合いで止め、冷やしておく。
4. 練乳50gと牛乳150mlをしっかりと混ぜ合わせる。
5. グラスに半分ほど氷を入れ、「4」をグラスの半分ほどまで注ぎ入れる。
6. 「5」の上にさらに少し氷を入れ、氷に当てながら静かに「3」を注ぎ入れ、2層になったら完成。

爽やかな香りのレモングラスと優しい味わいのカモミールに、甘い練乳を溶かしたミルク。心をほっこりさせるハーブティーアレンジです。

エトワール ブルー ハーブ
F235 ティーバッグ5個デザインBOX入 ¥650
※詳しい情報はP23をご覧ください。



コーヒー? ティー? オルゾです!

ルピシアのオルゾは、手軽でミルク出ししやすいティーバッグ。

ティーバッグ 1個で = 500ml



オルゾはイタリア語で「大麦」という意味。

食物繊維を多く含む大麦を

低温でじっくり焙煎して作ります。

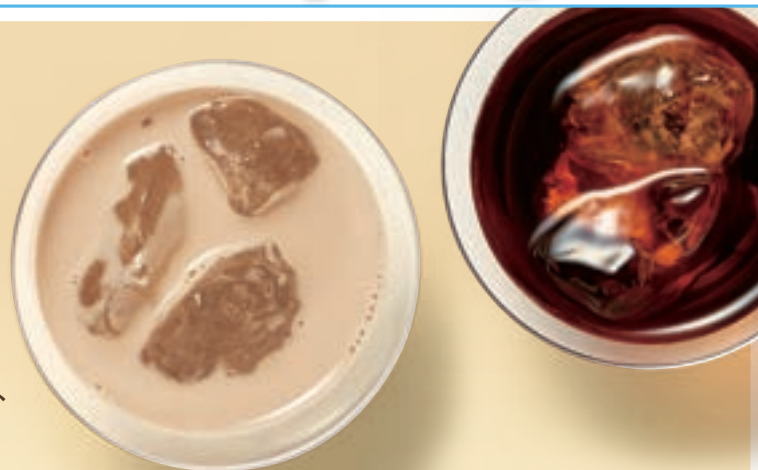
イタリアのカフェでは定番の

ノンカフェインメニューです。

日本の麦茶よりも香ばしく、深いコクが特徴。

お湯出し、水出しでもおいしく召し上がれますが、

ルピシアではミルク出しをおすすめしています。



コクが深くて香ばしい。



オルゾ

[9301] ティーバッグ10個入 ¥690

イタリア産古代種の大麦を低温でゆっくりと焙煎しました。深いコクと上質な甘みが楽しめます。

ミルクを入れてカフェオレ風にも。



オルゾ モカ

[9412] ティーバッグ10個入 ¥790

香ばしく芳醇なコーヒーの香りをブレンド。甘くコクのあるモカの風味をノンカフェインで楽しめます。

おやつのお供にぴったり。



オルゾ クッキー

[9413] ティーバッグ10個入 ¥790

焼きたてのクッキーを思わせる香りが、オルゾの濃厚なコクとよく合います。お子様にもおすすめ。

砂糖なしでも甘く華やかな香り。



オルゾ キャラメルハニー

[9404] ティーバッグ10個入 ¥790

甘くほろ苦いキャラメルとハニーの香りが、オルゾの香ばしい焙煎香と絶妙に溶け合います。

自然な甘みが楽しめる。



オルゾ いちご

[9406] ティーバッグ10個入 ¥790

いちごのやさしい香りが、オルゾの香ばしい味わいと見事に調和。お子様にもおすすめです。

とろっと濃厚! 「ミルク出し」の作り方
短時間でOK!

- ① ハンディクーラーにオルゾのティーバッグ1個と牛乳500mlを入れる。
- ② 冷蔵庫に入れて2~3時間置く。
- ③ ティーバッグを取り出して完成。

※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。

もっと簡単に

500mlの牛乳パックにティーバッグを1個入れるだけでもOK!



ハンディクーラー

オルゾのミルク出しにも便利! 一年を通して色々なお茶作りに使えます。

(右) オリジナル・ハンディクーラー ¥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1,000ml(満水時)

(左) オリジナル・ハンディクーラー 1/2(ハーフ) ¥2,100

サイズ: 高さ200×幅120mm(フタ、取っ手含む)
専用茶こし付き/容量: 約600ml(満水時)



耐熱ガラス製 アイスもホットも、どちらもOK

茶こしが長い しっかり茶葉が浸かります。

収納ラクラク 冷蔵庫のドアポケットに収納可能。(一部非対応)

フタの色が9色から選べます。

イエロー オレンジ ピンク ラズベリー ターコイズ ネイビー スカイブルー

ホワイト

グリーン

夏限定の大容量。ホームメイドアイ스티ー

ベルガモットの
爽やかな香り。



ミルクティーにも
ティーバッグ

アールグレイ 紅茶
F221 ティーバッグ20個入 **¥1,380**
ホーモン紅茶ベースのオーソドックスなアールグレイ。ストレートでもミルクティーでも。

甘酸っぱく
フルーティーな香り。



ティーバッグ

カシスブルーベリー 紅茶
F223 ティーバッグ20個入 **¥1,500**
濃厚な香りのカシスと甘酸っぱいブルーベリーの実をブレンドしました。

柑橘と緑茶の
ハーモニー。



ティーバッグ

グレープフルーツ 緑茶
F224 ティーバッグ20個入 **¥1,200**
緑茶とグレープフルーツのさわやかな香りが調和した、みずみずしい人気のお茶。

甘くみずみずしい
白桃の香り。



ティーバッグ

白桃煎茶 緑茶
F225 ティーバッグ20個入 **¥1,750**
白桃の香りを上質な日本の煎茶にまじせました。爽やかな味わいです。

香ばしくて
まろやか。



ティーバッグ

抹茶黒豆玄米茶 玄米茶
F226 ティーバッグ20個入 **¥1,200**
抹茶入り玄米茶に上質な丹波種の黒豆をブレンド。この夏もまめ(元気)に過ごせますように。

すっきりとした
味わい。



ノンカフェイン
ティーバッグ

ルイボス レモン ルイボス
F228 ティーバッグ20個入 **¥1,600**
爽やかなレモンの香りをのせたルイボス。すっきりとした味わいはリフレッシュに最適。

オレンジの
フレッシュな香り。



ティーバッグ

スウィートオレンジ 紅茶
F222 ティーバッグ20個入 **¥1,380**
甘いオレンジの果汁あふれるフレッシュな香りが魅力。柑橘と好相性のニルギリ紅茶を使用。

甘くて
やさしい香り。



ミルクティーにも
ノンカフェイン
ティーバッグ

ピッコロ ルイボス
F227 ティーバッグ20個入 **¥1,600**
ベリー、アブリコット、ハニーが甘くやさしく香る、お子様と一緒に楽しめるルイボスです。

おうちで手作りアイ스티ー！計量いらずで簡単に、水出しアイ스티ーを楽しめます。

※水出しアイ스티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。

ホームメイド
アイ스티ー

ティーバッグ
1個で

= 500ml

アイ스티ー
セクション

リーフティー
1袋で

= 600ml

冷蔵庫で

**8~10
時間**

緑茶は3~5時間

楽しく選べる10種類。アイ스티ーセクション

様々な種類のお茶を
アイ스티ーで
楽しんでみませんか。



**6gリーフティー袋入×
10種 各¥1,100**

サイズ：縦110×横107×奥行52mm
※ティーバッグではありません。



王道の風味を楽しめるセット。
**アイ스티ーセクション
クラシック G200**

紅茶 烏龍茶 緑茶 焙じ茶 玄米茶

ニルギリ・ブローケン、スリランカ〜光り輝く島〜、セイロン・ヌワエリヤ〜高原のリゾート〜、イングリッシュブレンド、ベルエポック、黄金桂、深蒸し煎茶「祭」、深蒸し煎茶「おまえさま」、焙じ茶「鬼の焙煎」、抹茶黒豆玄米茶



甘い香りから爽やかな香りまで。
**アイ스티ーセクション
フレーバード G201**

紅茶 烏龍茶 緑茶

アールグレイ、白桃、グレナダ、ホワイトサンダリア、プリティッシュクーラー、茉莉花茶、グレープフルーツ(緑茶)、あまなつ烏龍、白桃煎茶、パッションフルーツ烏龍



ノンカフェイン
&
ローカフェイン

お子様にも、おやすみ前にも。
**アイ스티ーセクション
ノンカフェイン&
ローカフェイン G202**

ハーブ ルイボス デカフェ紅茶

ハニーブッシュ、ピッコロ、ピーチメルバ、ヤミー、ルイボスレモン、ルイボスアールグレイ、デカフェアールグレイ、デカフェマスカット、デカフェグレープフルーツ、デカフェ白桃

1~2時間で水出し完成！フルーツ麦茶

簡単!!

ティーバッグ
1個で



= 500ml



一番人気の風味。

りんご 麦茶

9401
ティーバッグ10個入 ¥420

りんごの甘くやさしい香りが、国産六条大麦の香ばしい味わいと見事にマッチ。



清涼感あふれる風味。

うめ 麦茶

9402
ティーバッグ10個入 ¥420

爽やかな青梅の香りを、国産の六条大麦にまどわせました。夏はきりっと冷やして。



日本の夏といえば。

季節限定 すいか 麦茶

9407
ティーバッグ10個入 ¥420

夏の風物詩、すいかが香る国産六条大麦のお茶。のど越しなめらかなアイスティーがおすすめ。



まろやかな飲み心地。

あんず 麦茶

9403
ティーバッグ10個入 ¥420

香ばしく焙煎した国産の六条大麦を、甘く上品なあんずの香りで包みこみました。



南国気分の甘い香り。

パイナップル 麦茶

9408
ティーバッグ10個入 ¥420

フレッシュなパイナップルの甘い香りが、国産の六条大麦のすっきりした味わいを引き立てます。



甘く華やかな香り。

ライチ 麦茶

9409
ティーバッグ10個入 ¥420

ライチの甘く華やかな香りが、香ばしい国産の六条大麦ととけ合う、ちょっぴり大人の風味。



暑い季節を涼しく過ごす。夏におすすめのお茶

季節限定

清涼感を味わえる ミントティー。

アラジン 緑茶
8830 50g袋入 ¥610

緑茶にたっぷりのペパーミントをブレンド。オアシスに吹く風のような清涼感を味わえるアラビアン・スタイルのミントティー。お砂糖を加えても美味。



季節限定

ミントと柑橘が香る。

シエラザード 緑茶
8527 50g袋入 ¥770

千一夜物語の美しく聡明な語り部・シエラザード姫をイメージして、アラビアン・スタイルのミントグリーンティーに、爽やかなグレープフルーツの香りを乗せました。



季節限定

レモンやライムの香り。

ブリティッシュ
クーラー 紅茶
5639 50g袋入 ¥780

イギリスの夏を象徴する伝統的なカクテルをイメージ。レモンやライムなど爽やかな柑橘の香りに、ほんのりミントをブレンドした清涼感溢れる紅茶です。



季節限定

夏祭りを思い出す 爽やかさ。

ラムネ 緑茶
8542 50g袋入 ¥670

夏の風物詩ラムネの香りがする緑茶です。ブレンドした金平糖がノスタルジックな気分を演出してくれます。爽やかな風味はアイスティーにぴったり。



季節限定

エキゾチックな香り。

アラビアン
ナイト 紅茶
5582 50g袋入 ¥670

ザクロとジャスミンがエキゾチックに香る、アラビアンナイトの世界をイメージした紅茶。フルーティーな甘さと花の香りが幻想的な風味を織りなします。



夏におすすめ

甘くてトロピカル。

パラダイス 紅茶
5513 50g袋入 ¥670

パパイア、マンゴーなどトロピカルフルーツいっぱい、の、甘酸っぱい紅茶です。香りがスッキリと立ち、アイスティーにもおすすめ。



夏におすすめ

カテキンたっぷり。 抹茶入り煎茶

「葉葉清風」 緑茶
8049 100g袋入 ¥920
ティーバッグ25個入 ¥920

太陽の光を浴びて育った、カテキンたっぷりの緑茶です。すっきりとした飲み心地で、おいしく日々の健康を応援します。



夏におすすめ

豊かなフルーツの香り。

ネプチューン 紅茶
5502 50g袋入 ¥630
ティーバッグ10個入 ¥750

蜂蜜に漬け込んだフルーツが豊かに香ります。まろやかな味わいに、マリーゴールドの花びらが華やかさを添えています。



夏におすすめ

白桃のフルーティーな 余韻。

白桃煎茶 緑茶
8284 50g袋入 ¥920
ティーバッグ10個入 ¥950

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、上質な日本の煎茶にまどわせました。



いつもそばに、手作りのお茶を。ルピシア オリジナル マイボトル & タンブラー



毎日のお出かけのお供に。

優れた密閉性に、保冷・保温機能も
万全の超軽量ボディ。
シンプルな構造と
ミラー加工で
お手入れも簡単な
ステンレス製ボトル。



オリジナル ミニボトル
リーフ&ラクダ 150ml

[CZ3596] ¥1,650

サイズ：高さ145×口径45mm
容量：約150ml(満水時)
本体重量：約90g

保温効力：62℃以上(6時間)



オリジナル ボトル
ラクダ 350ml

[LM001] ¥2,850

サイズ：高さ150×口径66mm
容量：約350ml(満水時)
本体重量：約145g

保温効力：69℃以上(6時間)
保冷効力：7℃以下(1時間)



オリジナル ボトル
リーフ 480ml

[LM002] ¥3,050

サイズ：高さ195×口径66mm
容量：約480ml(満水時)
本体重量：約177g

保温効力：74℃以上(6時間)
保冷効力：7℃以下(1時間)

オリジナル ボトル 3つのポイント

※ミニボトルリーフ&ラクダは、下記のポイントは該当しません。ご了承ください。



スムーズ
ライン

内側から飲み口まで続く穏やかなラインで、口運びがスムーズ。ねじ切り部分や縁に飲み物が付着せず、開け閉めの際に水滴が落ちない作り。



格子付

ほどよいカーブの優しい飲み口。格子付なので、大きな氷などが出てくる心配もなく、いれたお茶の香りも楽しめます。



ミラー
加工

氷やティーバッグが入れやすい大口徑。内側は凹凸のないミラー加工で、匂いや汚れがつきづらくお手入れも簡単！



集中したいとき、
そばに置いて。

アイスでも、ホットでも使える
ステンレス製のタンブラー。
仕事や勉強、家事などのお供に。



内側は茶渋汚れやにおいがつきにくい加工を施しています。

オリジナル タンブラー

(左) ゴールド **[LT002]**

(右) グリーン **[LT001] 各¥2,340**

サイズ：高さ159×口径76mm
容量：約350ml(満水時)
本体重量：約211g

ごくごく水分補給。ルイボス



ルイボスは南アフリカ原産。
抗酸化作用を持つポリフェノールの一種、
フラボノイドを含んでいます。

お子様やカフェインを控えている方でも
たっぷりと水分補給ができる
ノンカフェインのハーブティーです。

ルピシアのルイボスは、
飲み飽きることのない
豊富なラインアップです。

お好みの味が見つかる。

ルイボスセレクション ティーバッグ10種

[G203] ¥1,100 サイズ：縦110×横107×奥行き52mm



ティーバッグ
10種×各1個入
(10個入)

初めての方に
おすすめ。

オーガニック
ルイボス ナチュラル

[9000] 50g袋入 ¥620
ティーバッグ10個入 ¥750



渋みがなく干し草のような香りと
穏やかな味わいです。有機JAS認定。

ルイボスセレクションに含まれるお茶

ルビー色が
美しい。

ラビアンローズ

[9200] 50g袋入 ¥730
ティーバッグ10個入 ¥820

ハイビスカスとローズヒップをブレンド。
爽やかな酸味です。



甘くやさしい香り。

ピッコロ

[9202] 50g袋入 ¥780
ティーバッグ10個入 ¥820

華やかなベリー、アプリコットと
ハニーが香るルイボスです。



完熟フルーツの
香り。

ジャルダン ソバージュ

[9203] 50g袋入 ¥790
ティーバッグ10個入 ¥860

甘く熟れたマンゴーとシトラスの
香りをまとわせたグリーンルイボス。



爽やかな香りで
心落ち着く。

アダージオ

[9204] 50g袋入 ¥840
ティーバッグ10個入 ¥860

グリーンルイボスに、グレープフルーツの
香りとレモングラスをブレンド。



デザート感覚で。

ピーチメルバ

[9208] 50g袋入 ¥730
ティーバッグ10個入 ¥820

ピーチとクリームのが、
ルイボスの甘みを引き立てます。



やさしい飲み口に
癒やされる。

ヤミー

[9218] 50g袋入 ¥730
ティーバッグ10個入 ¥820

フレッシュなストロベリーとリッチな
バニラの香りをブレンド。



清涼感のある
味わい。

ルイボス レモン

[9219] 50g袋入 ¥790
ティーバッグ10個入 ¥860

爽やかなレモンの香りをのせました。
すっきりとしてリフレッシュに最適。



定番の風味を
ルイボスで。

ルイボス アールグレイ

[9220] 50g袋入 ¥730
ティーバッグ10個入 ¥820

ベルガモットの爽やかな香りが心地よい、
ルイボスのアールグレイです。



みずみずしく
甘い味わい。

ルイボス ポワール

[9226] 50g袋入 ¥780
ティーバッグ10個入 ¥840

洋梨の女王と称されるラフランスを
イメージした香りのグリーンルイボス。



予告

ルイボスのまとめ買いキャンペーン

7/22(金)~7/31(日)【通信販売・店舗】

※詳細は次号をご覧ください。

初夏の夜空を思わせるハーブティー。エトワール ブルー



レモンを加えると……



レモングラス、カモミール、ブルーマロウ、バタフライピーをブレンドしたハーブティー。お湯を注ぐと鮮やかな青色が広がり、レモンを加えると夜が明けたような薄紫色に変化します。



詳細はウェブサイトをご覧ください。

おいしさそのままに **リニューアル**

青色がより鮮やかに、より長く。

夜明けのような薄紫色への変化をお楽しみください。

エトワール ブルー

F235 ティーバッグ
5個デザインBOX入 **¥650**

サイズ：縦148×横95×奥行き37mm
(リボン含まず)

※妊娠中の方は医師にご相談ください。
※ティーバッグはアルミ袋にまとめて入っています。



ティーバッグ
5個入



サツといれられる粉末のお茶。BÂTON DE THÉ [バトン]



水を注げば、すぐ
アイスティーの
できあがり。

スティック
1本で1杯
(150ml)分



**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



単品のスティック10本BOX入もお買い求めいただけます。
サイズ：縦110×横105×奥行き24mm

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。

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。

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。

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。

ルイボス

レモン

7704 ¥680

レモンの香りで軽や
かな飲み口。ノンカ
フェインのお茶です。

ルイボス

レモン

7704 ¥680

レモンの香りで軽や
かな飲み口。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。

白いアスパラガスのスープ

緑のアスパラガスのスープ

数量限定

太陽が育んだ甘さと旨み
夏にぴったりのおいしさです

緑のアスパラガスのスープ

NK30821 1袋 ¥580
NK30823 3袋セット ¥1,650
NK30825 6袋セット ¥3,300



濃密な甘さと旨みを蓄える露地物のグリーンアスパラガスを、ベーコン、ニンジン、タマネギと自家製チキンスープで炊き、ショウガを加えました。大地と太陽の結晶、緑のアスパラガスの力強く澄んだ味わいは、夏にぴったりの健やかなおいしさです。

内容量 180g袋入／賞味期限 冷凍で半年

数量限定

露地物の繊細な味わいを
生かしたシンプル仕上げ

白いアスパラガスのスープ

NK30820 1袋 ¥580
NK30822 3袋セット ¥1,650
NK30824 6袋セット ¥3,300



朝採れならではのえぐみの少ないホワイトアスパラガスを自家製チキンスープで炊き、穂先を残して、丸ごとミキサーにかけてなめらかなスープに仕立てました。穂先とともに仕上げに加えた干し貝柱の旨みが、露地物ならではの上品な甘さとほろ苦さを引き立てます。

内容量 180g袋入／賞味期限 冷凍で半年



※盛り付け例

羊蹄山麓のもぎたての初夏を召し上がれ!

白と緑のごちそうスープ

新緑が羊蹄山麓を彩る5月から6月、露地物アスパラガスの収穫がピークを迎えます。初夏の太陽を浴びてぐんぐん伸びるグリーンアスパラガス。小高く盛った土の中でじっくり育つ畑の真珠、ホワイアスパラガス。ルピシア グルマンでは、もぎたてのアスパラガスのおいしさをお届けしたいと2種類の新作スープを作りました。冷たいものをとりがちな夏、プロの技で仕立てた栄養満点の温かなスープから一日をスタートしてみませんか?



植松秀典シェフ

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。

価格を見直しました!!

定番のおいしさもお届けします。ヴィラルピシアのスープ。



※調理例
コーンスープ

NK30839 1袋 ¥480
NK30849 6袋セット ¥2,700

内容量 180g袋入/賞味期限 冷凍で1年
※アレルギー特定原材料 乳を使用



※調理例
ポテトスープ

NK30838 1袋 ¥480
NK30848 6袋セット ¥2,700

内容量 180g袋入/賞味期限 冷凍で1年
※アレルギー特定原材料 乳を使用



※調理例
パンプキンスープ

NK30841 1袋 ¥480
NK30851 6袋セット ¥2,700

内容量 180g袋入/賞味期限 冷凍で1年
※アレルギー特定原材料 乳を使用

北海道産の素材で作ったレストランのスープが、よりお求めやすい価格になりました。毎日のお食事にぜひご利用ください!!

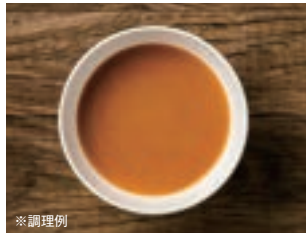
よりおいしく
リニューアル



※調理例
菊芋スープ

NK30842 1袋 ¥480
NK30852 6袋セット ¥2,700

内容量 180g袋入/賞味期限 冷凍で1年
※アレルギー特定原材料 乳を使用



※調理例
ヘラガニビスク

NK30840 1袋 ¥520
NK30850 6袋セット ¥2,960

内容量 180g袋入/賞味期限 冷凍で1年
※アレルギー特定原材料 かに、乳を使用

季節限定のスープを加えた今だけの特別なひと箱。

季節のスープセット
文月(ギフトBOX入)

NK30837 ¥3,050

人気のスープ4種類に、旬のアスパラガスのスープを加えました。

内容量 コーンスープ、ヘラガニビスク、パンプキンスープ、菊芋スープ、白いアスパラガスのスープ、緑のアスパラガスのスープ(各180g袋入×1)

箱サイズ 縦190×横280×高さ80mm

賞味期限 冷凍で1年(白いアスパラガスのスープ、緑のアスパラガスのスープは各半年)

※アレルギー特定原材料 かに、乳を使用



彩り豊かな小さな食パンとスープで健康的な朝食を。通信販売限定 冷凍便



にんじん



じゃがいも&
ローズマリー



春菊&金柑



ハスカップ&
アールグレイ



りんご&
シナモン



ジンジャー&
レモン

コロポックルの食パン
(ベジタブル&フルーツ)

NK9561 ¥1,500

アイヌ語で「小さな妖精」を意味する「コロポックル」をイメージした、ミニ食パン。北海道産小麦ゆめちからを生地のベースに、野菜や果実の風味を生かした6種セット。

内容量 各1個×6種

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



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。

ルピシア グルマン 検索



ご購入金額 ¥6,200以上ごとに

配送先1件分が

送料無料

冷凍・冷蔵便の送料も無料の対象になりました。



世界を旅するお弁当 「Bento革命」

※盛り付け例

ニセコの春の息吹を
丸ごとお届けします。

旬の山菜

桜前線が北海道にやってくる頃、ニセコの山々はようやく冬の眠りから目覚めます。ヤマウドにコジャク、ギョウジャンニンニク、コゴミ、ヤチブキ……。雪解けとともに芽吹き、ぐんぐん育つ山菜類のやさしい苦みは春ならではの味わいです。ルビシア グルマンでは、ニセコの山菜ハンターが集めた山の恵みを生かした「Bento革命 旬の山菜」を数量限定でお届けします。山菜それぞれの香りと風味がそのまま舌に伝わるシンプルな味付けのおかずと炊き込みご飯を詰め込んで、急速冷凍。電子レンジで温めるだけで、ニセコの春が目覚めます。ご自宅でニセコの自然の息吹を心ゆくまでお楽しみください。

日本

BENTO革命
旬の山菜 数量限定

NK30815	1個	¥1,100
NK30816	3個セット	¥3,100
NK30817	6個セット	¥6,200

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
小麦を使用

豚バラ肉のフキノトウ味噌炒め

ほろ苦い特製フキノトウ味噌を絡めて焼いた豚バラ肉は、旬ならではの味わい。

コゴミのソテー

柔らかくくせのないコゴミをソテー。春の森のみずみずしさが、口の中に広がります。

ギョウジャンニンニク風味の照り焼きチキン

ギョウジャンニンニクのパンチのある香りが食欲をそそる厚切りの鶏もも肉は、食べ応え満点！



ヤチブキのピリ辛炒め

雪解け水が流れる渓流に育つヤチブキを、ピリ辛な炒め物に仕上げました。

ヤマウドの炊き込みご飯

北海道産品種「さらら397」とほろ苦いヤマウドと一緒に炊き込みました。

コジャクとシラスの和え物

青い香りが鼻を抜けるコジャクとシラスを和えたさっぱりとした一品は、箸休めにぴったり。

ヤマウドのきんぴら

風味の濃いヤマウドの皮とゴボウ、ニンジンを細く刻んで、甘辛いきんぴらに仕上げました。

価格を
見直しました!!

Bento革命で楽しむ世界の食事。

定番のBento革命が、お求めやすい価格になりました。毎日のお食事はもちろん、おつまみにも最適です。

新価格 各1個 ¥950 BENTO革命 日本、台湾、スペイン、南インド、シンガポール

BENTO革命 5種セット 旬の山菜入

NK30818 5種セット ¥4,650 NK30819 5種セット (BOX入) ¥5,000

BENTO革命 台湾(340g)、スペイン(330g)、南インド(330g)、旬の山菜(330g)、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

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



ご購入金額 ¥6,200 以上ごとに 配送先1件分が **送料無料** 冷凍・冷蔵便の送料も無料の対象になりました。

お茶専門店が
どうしても
造りたかった
ビールです。

数量・期間限定

7/1
発売

【冷蔵便】
でお届けします。



アルコール度数5.0%【ビール】



この夏、待望のデビュー！

羊蹄山麓ビール アールグレイ・ダージリン

EARL GREY DARJEELING

北海道・ニセコが最も輝く7月、ルピシアが長年追い続けてきた
お茶を使ったビールが誕生しました。
ホップとベルガモット、ダージリンの絶妙なバランスで
夏が似合うすっきりした味わいのビールに仕上げ
満を持しての登場です。

「お茶を生かしたルピシアならではのビールをお届けしたい」。3年の構想期間を経て、2020年11月、醸造所の初出荷とともにお茶を使ったビールの試作を開始しました。

お茶の味がしない、強すぎる。渋みや濁りが出る。お茶の開発担当者や醸造家の度重なる話し合いと試作は続きました。「様々なお茶を試飲しては、打ち合わせを重ねました。お茶とビール、それぞれに譲れないセオリーがあり、お互いに発見の連続でもありました」と、醸造家は話します。

試行錯誤の末、選ばれたのは気品ある爽やかな味わいで人気の紅茶「アールグレイ・ダージリン」でした。ベルガモット香るダージリンのすっきりとした味わいが生きるよう、ベースとなるビールにはモルトとホップのバランスが良いペールエールタイプを選択。さらにお茶の香りを引き立てる柑橘系のホップを採用し、ベルガモットのピュアも加えました。「これだと思っレシビができてからも、試作を繰り返しました。ビールは仕込み期間が1カ月あり、結果を待つ時間もどかしかったですね」とトライアンドエラーの日々が続きました。

そして、ニセコが新緑で彩られ始めた今年の5月、満足の行く出来栄えのビールがついに完成しました。「夏の休日、昼下がりに旬の果物と一緒に、ゆつくりと時間をかけて楽しんでいただきたい。ビールの爽やかさと果物の甘さがよく合うと思います」と、醸造家は笑顔で話します。

「羊蹄山の伏流水、お茶にもビールにも適した軟水のおいしさを生かしたビール造りで、これまでになくお茶ビールの味わい方を提案していきます」と、開発スタッフは力強く語ります。羊蹄山麓ビールの醸造所では、既に新たなお茶ビールの試作が始まっています。今後とも期待ください。

よう てい さん ろく 羊蹄山麓ビール

北海道・ニセコの羊蹄山麓の伏流水を生かし、
醸造家が「洗練された味わいと香り」をテーマに設計したルビシア「羊蹄山麓ビール」。
個性豊かなラインアップから、できたての季節の味を北海道・ニセコの醸造所から直送します。
弾ける陽射しの下、心地よい涼風が吹く夕暮れに、
無濾過にこだわった新鮮な香りと味わい、深い余韻を心ゆくまでお楽しみください。

内容量 各330ml×6本箱入 賞味期限 冷蔵で90日

テイスティング チャート



イングリッシュ ペールエール

[NK9550] 6本セット ¥3,500

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。バーベキューのお供にもおすすめです。
アルコール度数5.0% [ビール]



ニセコワーズ

[NK9551] 6本セット ¥3,500

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優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楽しめます。
※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]



アイビーエー

[NK9552] 6本セット ¥3,500

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英国式ペールエール。
アルコール度数6.0% [ビール]



白い恋人

[NK2016] 6本セット ¥4,160

北海道土産の定番「白い恋人」のホワイトチョコレートを使用した特別なエール。果実を思わせるホップの香りとミルクィな甘み、すっきりとした飲み口が調和した醸造家の自信作です。
※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]
※本製品は麦芽量の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、麦芽比率50%以上のためビールと同じ税率の製品です。



クッシュェドソレイユ

[NK2032] 6本セット ¥3,500

柑橘のフルーティーな甘みと酸味、ハーブやスパイスの香り、ホップの余韻。ニセコの夕陽をイメージして、オレンジビールやハーブ、スパイスで風味を調えました。ビールベースのカクテルのような優しく軽やかな味わいが人気です。
※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]

緑の風吹く羊蹄山麓から、無濾過にこだわったできたての味をお届けします。



数量・期間限定
7/1発売

夏のごちそうビールセット。
大切な方への贈りものにも！

羊蹄山麓ビール
6種6本セット
(アールグレイ・ダーズリン入り)

[NK20235] ¥3,740

内容量 アールグレイ・ダーズリン、クッシュェドソレイユ、白い恋人〔発泡酒〕、イングリッシュペールエール、アイビーエー、ニセコワーズ 各1本、各330ml×6本箱入
箱サイズ：縦250×横191×奥行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



数量・期間限定
7/1発売

涼やかな味わい
満喫セット

羊蹄山麓ビール
アールグレイ・ダーズリン
6本セット

[NK20234] ¥4,280

内容量 アールグレイ・ダーズリン6本 330ml×6本箱入
箱サイズ：縦250×横191×奥行128mm
賞味期限 冷蔵で90日

※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、各ビールの製法についてなど、より詳細な情報をご覧いただけます。



ご購入金額 ¥6,200 以上ごとに

配送先1件分が

送料無料

冷凍・冷蔵便の送料も無料の対象になりました。

掬に、お茶のギフトのご提案です。

手作りアイ스티ーを手軽に。



お茶詰め合わせと茶器
「サマーリゾート」 G205 ¥4,650

アイ스티ーセレクション クラシック、フレーバード 各6gリーフティー袋入×10種、オリジナル・ハンディクーラー 1/2(ハーフ)オレンジ

※ティーバッグではありません。

カフェイン控えめのお茶をアイスで。



お茶詰め合わせとお菓子「サンシャイン」
G206 ¥1,750

アイ스티ーセレクション ノンカフェイン&ローカフェイン 6gリーフティー袋入×10種、茶実 キウイ 40g入

※ティーバッグではありません。
※賞味期限は製造日より90日(茶実)

アイ스티ーの楽しみたっぶり。

お茶詰め合わせとお菓子
「サマーバラエティー」

G207 ¥3,250

アイ스티ーセレクション クラシック、フレーバード 各6gリーフティー袋入×10種、ロンボワン クラシック バニラ 6枚入、茶実 みかん 30g入

※ティーバッグではありません。
※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)



香りを楽しむ烏龍茶の贈りもの。

烏龍茶2種「桃李」

G204 ¥2,700

白桃烏龍 極品 30gデザイン缶入、台湾烏龍茶 春摘み 2022 50g缶入

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)。



カフェインの気になる方へ。



ノンカフェインのお茶6種「夕涼み」

F238 ¥4,100

ルイボス レモン、ピッコロ、ルイボス パウダー、
パイナップル麦茶、うめ麦茶、りんご麦茶 各ティーバッグ10個入

国産の野菜茶詰め合わせ。



健康野菜茶4種「陽々」

LG578 ¥2,600

桑の葉茶、とうもろこし茶、ごぼう茶、はと麦茶
各ティーバッグ10個入



ウェブサイトでは他にもおすすめのギフトを
多数ご紹介しています。

のし掛け承ります。



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

ルピシアの「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。北海道・ニセコの工場では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、丁寧に仕上がっています。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、リッチでコクのあまる味わい、なめらかな口溶けを実現しました。北海道・ニセコ工場より全国へ直送いたします。

好きな組み合わせでご購入いただけます！

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。



※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)。

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。

通信販売・一部店舗限定

冷凍便

※アレルギー特定原材料 乳を使用



LUPICIA
Gourmand
ルピシア グルマン

清涼感と香りがさらにアップした新しい味わいをお試ください。

おいしくなっ
て
リニューアル



柑橘の爽やかな苦みと紅茶の風味が溶け合う

アールグレイ ¥450

新たに加えられたブラッドオレンジのピールのほのかな苦みが、ベルガモットが香るアールグレイのアイスクリームの味わいを引き立てます。

食べ比べが
楽しい！



ロイヤルミルクティー
ASSAM ¥380



抹茶 宇治田原 あさひ
¥450



ロゼ ロワイヤル
¥450



焙じ茶 鬼の焙煎
¥380



白桃烏龍 極品
¥380

おいしくなっ
て
リニューアル



季節限定

ハツコイ ¥450

生乳を加えた柔らかな酸味のレモンシャーベットと緑茶のアイスクリームを重ねて、初夏の茶畑に吹く風のように爽やかな味わいに仕上げました。



涼やかな味わいを
ニセコからお届けします

グラス&ソルベ
夏限定8個セット

NK30693 ¥3,450

「ロイヤルミルクティー ASSAM」「抹茶 宇治田原 あさひ」「焙じ茶 鬼の焙煎」「ハツコイ」「ロゼ ロワイヤル」「アールグレイ」各1個、「白桃烏龍 極品」2個、各120ml×8個入(7種)



ご購入金額 ¥6,200 以上ごとに 配送先1件分が 送料無料

冷凍・冷蔵便の送料も無料の対象になりました。

ジュテーム 'JUS' T' AIME

水出しもおいしいフルーツティー

厳選ドライフルーツ&ハーブのブレンド。



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 ¥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 ¥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 ¥950

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

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



リーフティー
1袋で1杯
(150ml)分

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



連載

縄文の
お茶会

#05

都会の忘れ物を
探して

探して



縄文の 蒸し器



世界遺産構成遺跡 御所野遺跡
出土の木(だい)ぎ式土器
(縄文中期 土器) 戸町御所野縄文博物館蔵

胴体がくびれた形の写真の土器は、今から5千年前の縄文中期以降に東日本でよく見られる「キヤリパー形」と呼ばれるタイプですが、どうやら蒸し器として使われたのではないかと思います。内側についていた「おこげ」の状態から、くびれたところにスノコを渡して食材を載せ、お湯を沸かして蒸したと考えられているのです。これで、ドングリやクリの粉などで作ったお団子や、肉、魚、イモ類、野菜など、あらゆる食材を軟らかくおいしく、しかも栄養成分を逃すことなく食べることができそうです。蒸し料理は、現代でもヘルシーな調理法として人気ですよ。

日本茶も、そのほとんどが蒸すことで茶葉の発酵を止めています。「蒸す」という、自然の恵みをあますところなくいただく食文化の知恵は、縄文時代から受け継がれてきているのです。

知覧

ゆたかみどり [煎茶]

[7401] 50g袋入 ¥630

ティーバッグ10個入 ¥750

わずかにサツマイモのような甘い
香りがある、まろやかな味わいの
深蒸し煎茶。



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。



散歩がてら水田そばを歩いていると、オタマジャクシとカエルの間、変態中の若ガエルを発見し、興味本位でシャッターを切ってしまった自分……。これからの季節、夏の夜はカエルたちの恋の合唱を楽しめます。



ニセコの7月は小麦が金色に輝く麦秋の季節。収穫も間近です。1970年代より本格的な小麦栽培が開始された北海道ですが、品種改良などの努力も実って近年は全国トップの生産量を誇っています。また、倶知安町などのニセコ周辺は北海道でも有数のじゃがいもの生産地の一つ。6月後半～7月半ばに開花するじゃがいもの花々は、人々の目を癒やします。これらの作物は病虫などを避けるため、豆などとあわせて3～4年をかけて輪作されるなど、隣接して見られることも多いのです。(T.Y.)

お茶の時間

Pause-Café

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。



龍茶。こうした身近にある茶葉やハーブ、スパイスを自由に混ぜて自分だけのブレンドティーを作ってみてはいかがで

茶葉はその年の気候、収穫する季節によつて味も品質も変化する農作物です。その味わいと品質を均一にするために、ブレンドティーが生まれました。紅茶は複数の茶葉を混ぜて入れるだけで、全く違う味わい、香りになります。個人で楽しむブレンドティーには、ルールはありません。例えば庭やベランダで育てているミントやローズマリー、キッチンにあるシナモンやカルダモンなどのスパイス、緑茶や烏



わずかに残った茶葉を組み合わせていれると、全く違う味わいのお茶に変身。さらにハーブやスパイスを加えても。

A

はい、飲み方の自由度が高いのもお茶の魅力の一つです。

Q

少しずつ残っている茶葉を混ぜて飲んでも大丈夫？

もっと知りたい！	
お茶なんでも研究所	

エ ス コ ン プ ブ ラ ン ド ル ア ン テ ア ン テ ラ ス
Est-ce qu'on peut prendre un thé en terrasse?

テラス席で
お茶を飲めますか？

ルピシアパリ店 店長 ジャンさんの フランス語講座

バカンスシーズンに入った7月のパリの主役は、観光客。
23時まで明るい日もあるので、人気スポット周辺のテラス席
は夜も大勢の旅人で賑わうといえます。「爽やかな夜風に当
たりながら飲むお茶は、格別です。夏旅の良い思い出になりま
すよ」と、ジャンさんは話してくれました。

編集部 より

職場ではどんなお茶を楽し
んでいますか？ 今度はお
気に入りのお茶を教えてく
ださいね。



みなさまからの「おたより」を
募集しています！

ました。(Mihō)

職場で水筒にティーバッグ
とお湯を入れ、何気なく浸
出時間通りにふたを開けた
瞬間、ふわりとお茶の香りが
広がり、「蒸らし」の効果
を実感。浸出時間を守ると全
く別物のようにおいしくな
ることを初めて知りまし
た。以来、疲れた時にひと口
ふくむとやさしいお茶の香
りが鼻を抜けて心にも彩り
を与えてくれるようになり
ました。(Mihō)

豊かな香りに触れて
浸出時間の意味を
改めて実感しました。

読者の
おたより

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 インターネットでも 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)¥6,200以上 ▶ 送料無料

常温商品	冷凍商品	冷蔵商品(ビール等)
¥6,200未満	¥6,200未満	¥6,200未満
北海道・本州 ¥605	北海道 ¥660	北海道 ¥600
四国・九州 ¥715	本州 ¥880	北海道以外 ¥1,250
沖縄県 ¥1,100	四国・九州 ¥1,100	
	沖縄県 ¥1,320	

一部の商品を除き、常温商品、冷凍商品、冷蔵商品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。
ご購入商品に不備がございます際にはご連絡ください。至急対応いたします。

※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。

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…

お買い上げ金額の累積が¥3,000(税抜)以上
※最終お買い上げ日より6か月以内

「おたより。」の送付期限を6か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か月以内の
お買い上げ金額の
累積が¥10,000(税抜)以上

翌日から12か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、ささやかなお引越しいちをお送りします。

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。



次号8月号 2022年7月22日(金)より順次お届け

次号8月号は、空想の世界に登場する、様々なお茶の魅力をご紹介します「マンガとお茶」を
はじめ、旬のお茶から食まで、夏を楽しむ情報が満載。ご期待ください。

No.318 2022年7月号2022年6月24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：石壁 穂高／コピーライター：鈴木 拓磨／カメラマン：森本 美絵・出羽 遼介(& border)／スタイリスト：石切山祥子(SPUTNIK)・佐藤 一樹(SPUTNIK)／発行：株式会社ルピシア

