



LE BÉNÉFIQUE

「ル・ベネフィック」ハーブティーの飲めるお店

ギフトにはもちろん、ご自宅でのティータイムにも人気の「ル・ベネフィック」。実は、カフェやレストラン、バーなどでこだわりのお料理、パンやガレットなどとあわせて、美味しいいただけるのをご存じでしたか？

つもとは違うフレーバーにも気軽にトライできますね。もしかしたら、いつものフレーバーでも新たな魅力に出会えたりするかもしれません。お出かけ先でも、ぜひ「ル・ベネフィック」ハーブティーをお楽しみください。



カフェ

MINATO CAFE

二階からの眺めの良い、明るいペーカリーカフェ。パンと「ル・ベネフィック」のハーブティーの他、エスプレッソマシンで入れるラテが楽しめます。

住所：千葉県千葉市問屋町1-50 千葉ポートタウン別館 ANNEX 3F 電話：043-307-6825 営業時間：9:00～19:00 定休日：不定休



カフェ

glider cafe

みかん海道沿い山の上にあるガレットやクレープ、自家製パンが人気のお店です。テラス席から望む広い海と空とのコントラストは絶景です。

住所：和歌山県有田市宮崎町1225-59 電話：080-4173-6534 営業時間：12:00～18:30(季節により変更) 定休日：水曜日・木曜日

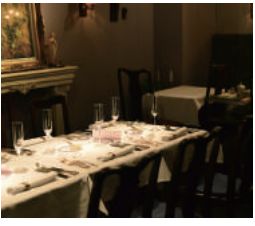


レストラン

メゾン ラフィット

山々の景色、地元の清い水、地産地消の食材、自然の物から手作りの器とこだわりの空間。大人だけに許された贅沢なひと時をお過ごしください。

住所：福岡県筑紫郡那珂川町大字西畑941 電話：092-953-2161 営業時間：ランチ11:30～ディナー17:30～ 定休日：不定休



レストラン

プルミエ・クリュ

地元長崎の食材を中心に、素材本来の味を活かした繊細な料理と共に、非日常でありながらゆったりと心地よい時間をご提供しています。

住所：長崎県長崎市鍛冶屋町6-28 1F 電話：095-829-1061 営業時間：ランチ12:00～ディナー18:00～ 定休日：日曜日



〈一生に一度の大切な日〉

Kusakanmuri Style Wedding

ウェディング雑誌やファッション誌のウェディング特集に取り上げられることも多いkusakanmuriのウェディングフラワー。白と緑のシンプルな色合いとナチュラルな草花が、新婦の清純さ、そして新郎新婦お二人のこだわりを引き立て、ご来場の方へのおもてなしを演出します。

ウェディングブーケ・ブートニア、会場装花、ご両親への感謝の花束など、ご予算やご要望に応じたオーダーが可能です。経験豊富なフロアリストが、お打ち合わせから当日まで責任をもって担当し、心を込めてお手伝いさせていただきます。どうぞお気軽にご相談ください。

恵比寿・代官山・中目黒 スタッフのお薦めショップ

kusakanmuriスタッフが気に入りの、ご近所のお店を紹介します

恵比寿 恵比寿コンテナ



恵比寿西の五差路で新たなランドマークとなっているカフェ「恵比寿コンテナ」。輸送用「コンテナ」を活用した店舗は3年間の限定オープン。ワークショップなども開催していて、先日の「kusakanmuri gathering」でも使わせていただきました。こだわりの豆を使ったスペシャルティコーヒーをどうぞ！日曜日営業しています。

東京都渋谷区恵比寿西1-4-5 03-6455-0704 営業時間：[月～土]9:00～21:00 [日]11:00～21:00 定休日：不定休 <https://ebisu-container.jp/>



 kusakanmuri

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-16-4 長谷戸ビル1F tel 03-6415-4193 <http://www.kusakanmuri.com> open 12:00 close 19:00 (土日祝は18:00まで) 火曜定休

草冠の学校

kusakanmuri school

「うつろいゆく季節を和菓子で」

シンプルな素材で自在に季節を表現する和菓子レッスンの魅力

見た目に繊細でつくるのは難しいと思われがちな和菓子ですが、素材は実にシンプルで、お米、お豆、お砂糖といった身近にあるもの。そのシンプルな素材を、四季を映した幾通りもの形に変化させるのが、和菓子づくりの面白さ。

安田由佳子さんによる和菓子レッスンは毎月開催。丁寧なレクチャーと和やかな雰囲気からリピーターも多数。季節はうつろいゆくからこそ大切にしたいもの。和菓子を通じて四季を感じ、季節と対話してみませんか。



秋風 花火 うぐいす餅

安田由佳子さん 和菓子作家

和菓子教室「ももとせ」主宰。貝印が運営するイベントスペース・カイハウスにフードコーディネーターとして勤務する傍ら、ケータリングユニット「Tont (トント)」も。和菓子を取り入れたパーティーフードも好評。 <http://www.apronmemo.com/momotose>

「草冠の学校」の詳細はこちらからご覧ください。
公式サイト <http://school.kusakanmuri.com/>
<http://www.facebook.com/kusakanmuri-school>

Flower

スタッフいちおしの草花をご紹介します。

春から初夏にかけてお楽しみいただける草花の紹介です。枝葉の芽吹きや鮮やかなグリーン色は、生命力を感じさせてくれます。

あじさい (プレミアムキウイグリーン)

鮮やかなグリーンのおじさい。ハリのいい質感で長持ちします。(下瑞穂)



ハナミズキ

桜と入れかわるよう春に咲く枝花。枝いっぱい咲く姿は空間に明るさを与えてくれます。(伊藤美穂子)



クレマチス (ダッチェスオブエジンバラ)

幾重にも重なる花びらが咲く姿は華やかで、魅力的です。鉢物などでよく出回ります。(中山千裕)



kusakanmuri

草冠通信
21
Spring
2018
Summer

フラワーショップ
kusakanmuriより
草花にまつわる旬の
情報をお届けします。

和むひととき、通う心



和むひととき、通う心

今、世界から注目される日本のお茶。抹茶をつかったお菓子、ほうじ茶ラテなど、日本では、若い世代にもお茶の人気の上昇中です。お茶は健康に良いことが広く知られていますが、それだけではなく、改めて見直したい、お茶の奥深い魅力をご紹介します。

再燃する「日本のお茶」人気の秘密

近年、国内外から熱い視線が注がれている日本のお茶。世界中の街かどのいたるところで「Matcha」の文字を見かけるほど、人気が高まっています。

鎌倉時代に始まった茶の湯から、日本文化に欠かせない存在だったお茶。お茶がもつ力を、首都圏で身近な狭山茶から、紐解いてみましょう。

色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす

狭山茶が作られる埼玉県は、日本の主要なお茶の産地のなかで北限近くに位置します。寒さと乾燥に弱いお茶を守るための産地の取り組みや、長い年月をかけた品種改良などの努力に支えられ、狭山茶の葉は寒さに耐えながらじっくりと生長します。そのため小振りで肉厚な葉には甘みがぎゅっと濃縮され、味わいの深さが特長です。

さらに、茶葉の収穫後、狭山茶の製造過程では「狭山火入れ」といわれる強い火入れを最後に行うことで、より香ばしく豊かな味わいを生み出しています。

その味の良さから、「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」と茶摘み歌に歌われているほど、昔から人々に愛されてきたお茶なのです。

だれもが楽しめるお茶会を目指して

創業六十五年。狭山茶の専門店である、さいたま市東大宮の茶岡野園では、お茶を通じた人々とのつながりを大切にしています。毎年、桜が咲く頃に茶岡野園で開催される桜花茶会には、ご近所の人々や子どもたちも集まって、大賑わい。（表紙写真）茶岡野園三代目の芽美さんに、お茶の話伺いました。

「毎年桜花茶会を開催し続けて、今年で八回目になります。以前は、茶道をたしなむ方々向けにお茶会を開いていたのですが、より間口を広げて、一般の方にもお茶会を楽しんでいただきたいという想いで始めました。年々、楽しみにしてくださる人が増え

たり、通りすがりの方が声をかけてくださったりと地域に根付いてゆくのかを感じています。

手ぶらで気軽に来ていただけるお茶会ですが、本格的な流儀に則ったかたちでもおもてなしすることを心がけています。抹茶の香りや茶碗の手触り、湯の音、和菓子の色合いなど、お茶会を通して、ご自身の内にある日本の伝統的な美意識や季節を楽しむ感覚に、改めて目を向けていただくきっかけになれば嬉しいですね。」

心がまるく、つながる場所

「たとえば、お茶を淹れるために、妹の尚美が車で二時間かけて山の湧き水を汲んできたり、祖父の嘉一郎が、当日ちょうど良い長さになるよう一週間前から芝を刈ったり。お越しくださるお客さまのことを考えながら、手間を惜しまずに準備します。

お茶会というところ、おもてなしする側だけに目が行きがちですが、私たちだけではお茶会は成り立ちません。おもてなしする側とお客さま、お互いが調和しながらお茶を楽しみ、皆で良い会にしましょうというのがお茶会の精神。まさに、お茶を介して心と心がつながる場なのです。」

お茶のある暮らし

「お茶は、紅茶やコーヒーに比べて、淹れるのが難しいというイメージをもたれることが多いです。でも、そもそも狭山茶は、江戸時代から庶民が日常生活の中で楽しんでいたお茶。だからこそ私たちも、お茶を暮らしに根付かせたい、もっと気軽に味わってほしいという願いがあります。

初代の祖父から子どもの頃に教わった、美味しいお茶の淹れ方の極意があります。それは『最後の一滴に美味しさが詰まっている』。美味しくなあれと願いを込めながら、最後の一滴まで注ぎますこと。言葉を紹介さずとも、一杯のお茶に、相手を想って淹れた心が伝わるのではないのでしょうか。

また、忙しい日常の中でも、お茶を淹れている瞬間は目の前のお茶のことだけに集中できるので、頭がすっきりして、マインドフ

ルネスやリフレッシュの効果もあります。誰かのために淹れるだけでなく、お茶を淹れるひとときは、自分の心に向き合う時間にもなるのです。」

初代から受け継がれる自家焙煎の焙じ茶がたぐ、人と人

「茶岡野園では、妹が自家焙煎で焙じ茶を炒っています。最初は祖父に教えてもらいながら、だんだん一人で任せられるようになりました。焙煎していると、お茶の香りに引き寄せられて、道行く人たちが声をかけてくれます。昔はこのお茶屋さんも軒先で自家焙煎をしていて、香ばしい匂いが街のあちこちに漂っていたといいます。

ご年配の方は、昔を懐かしんで、私たちの知らないかつての街の話をしてくれまし、若い方や子どもたちは興味津々で見学してゆきます。最近茶岡野園のSNSで発信している焙煎風景の写真を見て、遠くから足を運んでくださる方も増えました。祖父のお茶を私たちの代にも紡いでゆきたいと受け継いだ自家焙煎の焙じ茶が、今、さまざまな人と人をつないでくれていることを実感しています。

お茶がもたらしてくれるもの

「茶岡野園のロゴは『□△○（四角・三角・丸）』を表しています。宇宙を○△□で表している、とも解釈される禅僧・仙崖の禪画がもとになっていて、世代も国も越えて通じるこのロゴにも、お茶によって広く人と人の心が通うようにという私たちの想いが込められています。」

お茶の力がもたらすものは、味の美味しさや身体への健康だけではなく、心を通い

合わせてくれるお茶。もっと身近に、私たちも日々の暮らしに取り入れてみませんか。

1|風にはためく茶岡野園のロゴ。禪画がもとになっています 2|こだわりのお茶をどこでも味わえる茶岡野園オリジナルのドリップバッグ 3|「お茶をもっと気軽に楽しんで」と語る、芽美さん 4|先端の芽と、その下の一対の葉が新茶になるところです 5|香り高い狭山茶の人気品種、さやまかおり 6|埼玉県入間市の茶業研究所に広がる、さまざまな品種の茶畑

