

全国送料無料ギフト



いつものお茶をたっぷり。
千両5缶 / ¥5,565
100g缶入×5 [09-001]



お世話になったあの方へ。
萬両3缶 / ¥4,875
100g缶入×3 [09-002]



季節限定茶と一緒に。
千両2缶・刻乃蔵1缶 / ¥3,510
100g缶入×3 [09-003]



大人気の緑茶チョコもどうぞ。
千両2缶・チョコレート / ¥3,250
100g缶入×2・10pチョコ×1 [09-004]

2009年12月24日まで

●全国送料無料ギフトはこの4商品に限りです。
●無料ギフトご利用のお客様につきましては、粗品進量はごさいませんのでご了承ください。



「お茶が大好き」という方に喜ばれる千両を並べた、人気ナンバーワンギフトです。
千両3缶 / ¥3,300
100g缶入×3 [09-005]



パッケージが初春にピッタリ! 来年もよい年でありますように...心を込めてお届けします。
初日の出・初夢語り / ¥2,205
100g缶入×2 [09-006]



自社農園で有機のお茶。

バイオ・ファームの「バイオ(BIO)」は、有機栽培を意味するドイツ語。約7.5haの茶園をすべて有機農法で管理しています。そのため、JAS有機認証はもちろんのこと、ヨーロッパ、アメリカのオーガニック認証を受けています。また、5年前から、木村秋則さんの自然栽培にもチャレンジしています。

「有機のお茶ギフト」をお好みの組み合わせで作ります。

- 薩摩紅茶(1st) ●50g ¥1,050
- 薩摩紅茶(2nd) ●50g ¥840
- 薩摩紅茶(3rd) ●50g ¥525
- 薩摩紅茶(ティーバッグ) ●15p ¥525
- ほうじ茶 ●50g ¥630

- 緑茶(1st) ●50g ¥1,050
- 緑茶(2nd) ●50g ¥840
- 緑茶(3rd) ●50g ¥630
- べにふうき ●50g ¥630



"ちょこつとおやつ"とあつたか〜いお茶で、身も心もほっこりする冬限定のセットです。

お茶とお菓子のおすすめセット
¥3,467→¥3,000
100g缶入×2・茶あめ・あられ・梅こぶ茶各1・kuroko×3 [09-008]



もらって嬉しいお茶として人気の萬両。ぜひ大切な方へお贈りください。
萬両2缶 / ¥3,255
100g缶入×2 [09-007]



萬両2缶・千両3缶 / ¥6,615
100g缶入×5 [09-009]



千両と「GREEN KISS」は相性ぴったり! お客さまからのご要望にお応えして。
千両2缶・緑茶チョコレート
¥3,250→¥3,000
100g缶入×2・10pチョコ [09-010]



いにしへ・こころへ / ¥5,355
100g缶入×2 [09-011]



千両・刻乃蔵 / ¥2,415
100g缶入×2 [09-012]



千両・花百両 / ¥1,995
100g缶入×2 [09-013]

カンタン、だけど、美味しい!

お仕事の合間やリラックスタイムにすぐ楽しめるティーバッグスタイル!

- ゆず&ミント緑茶
冬にぴったりな柚子とミントの香り。
●10/パック入 ¥840
- ミント緑茶
ミントの香りと緑茶のうまみがスッキリ。
●10/パック入 ¥840
- ハーブ&ほうじ茶
レモングラスとほうじ茶の絶妙コラボ。
●18/パック入 ¥840
- Tea×Herb
薩摩紅茶に、美肌へ導くハーブを独自ブレンド。
●10/パック入 ¥840

4種類の中から好きなものを3つお選びください。箱に入れて冬のギフトに。

リラックスタイムセット
¥2,500 [09-014]

ご注文特典 2009年12月24日までにご注文の方は、いずれかお選びいただけます。



ご注文方法

●専用注文書
専用注文紙にご記入の上、専用封筒(郵送料無料)に入れて投函してください。
●電話
フリーダイヤル **0120-25-2337**
受付時間/月~土 9:00~17:00 ※日祝日休
携帯電話からもご利用いただけます。
●Fax **099-269-3811** 24時間受付

粗品プレゼント

ご購入金額に応じてステキなプレゼントを差し上げます!

お支払方法

●郵便振込
お近くの郵便局でお支払いください。振込手数料は無料です。
●コンビニ振込
振込用紙裏に記載されたコンビニでお支払いください。振込手数料は無料です。
●代金引換
初めてご購入のお客様は代金引換となります。商品到着の際、商品と引き換えに配達員にお支払いください。代引き手数料はお客様負担となります。

または

送料無料特典

上に掲載されている(全国送料無料ギフト)よりお選びください。

通常の送料

北海道 / ¥1,100 北陸・中部 / ¥650
東北・沖縄 / ¥950 関西・四国・中国 / ¥550
関東・信越 / ¥850 九州・県内 / ¥450



ケイタイ、HPからもお買い求めいただけます。
● http://ocha-no-shimodozono.jp/m/
● HP http://ocha-no-shimodozono.jp/

各店舗でも直接お買い求めいただけます。
お好みの組み合わせを承りますので、お気軽にご相談ください。

株式会社 下堂園

〒891-0123 鹿児島市卸本町5-18
TEL.099-268-7281(代)

enjoy together!

2009ありがとう tea festival

「最近お茶がおいしいな...」と感じたら、あなたの暮らしが素敵になってきたサインです。



お歳暮
合併号
冬は「お茶」ですね!

Lasala Times

season 06, 2009-2010 Winter

enjoy together!

18種類のお茶を大試飲!

「Shimodozono2009ありがとうフェスティバル」

お茶を通してお客さまに会えたことに感謝し、スタッフが心を込めて淹れたお茶を楽しんでいただこうと、11月1日(日)にティースペース LASALA卸本町店で開催しました。

午前10時のスタートと同時にたくさんのお客様が詰めかけました。

お茶の無料試飲は、「たくさんのお茶が飲めて楽しい」「スタンドバー形式の試飲がおしゃれ」と、女性を中心に大好評。常連のお客さまは「普段は千両だけど、他のお茶もおいしいね～」と飲み比べを楽しんでいらっしゃいました。

●人気投票
スタッフ特製の人気投票ランキング。1位は萬両、2位は千両と、看板商品がやっぱり上位になりました。

●TeaxHerb
若い女性に人気のティーバッグシリーズのコーナー。ハーブの爽やかな香りにほっと一息…。

●生姜シリーズ
この日初お目見えした生姜紅茶 & 生姜シロップ。「からだの中から温まるわ」と女性に大好評。

●GRENN KISS & エコビタル
同常務のすずめ上手もあって試食は大混雑。「GREEN KISS」はスペシャルプライズで販売。

●お買い物コーナー
特典いっぱいの人気コーナー。お客様の多さに「商品を並べる暇がないよ～」とうれしい悲鳴。

●お土産コーナー
帰るときにくじを引いてお土産をGET!! カラフルなラッピングは女性に人気♡

●茶ムライ
品種や産地が異なる6人の茶ムライを贅沢に飲み比べ。作る人によってもまったく違った味わい。

●ピオ・ファーム
薩摩紅茶やほうじ茶、緑茶のファーストグレードを試飲できるコーナー。特にべにふうきは絶品♡

●ゆたかみどり
ラサラで絶大な人気を誇る千両 & 萬両。「やっぱり落ち着く…」とお喜びするリピーターが続出。

●受付
Welcome Sweetsは始良町の「カナン」特製のラスクやスコーンetc…。緑茶&紅茶にもピッタリ!!

●その名も“enjoy together”
スタッフが講師となり、お客さまに参加していただいた5つの講座では、ほうじ玄米茶やお茶のポプリ作り、焙煎体験、見て飲んで楽しいお茶の淹れ方教室がありました。

●肌をしっとり潤す化粧水もできました♡
女性に大人気の「ビューTEAレッスン」では、コーヒーフィルターで濾したお茶を冷まし、グリセリンとエタノールを加えるだけでできる「緑茶化粧水」づくりに挑戦。お客さまは「肌になじんで気持ちいい」「グリセリンを多めに入れてもっとしっとり…」と大興奮でした。

●振る舞い抹茶で雅やかな日本の秋を満喫。
茶室「豊翠庵」では、約100人のお客さまが、お抹茶を楽しまれました。掛軸や茶花のしつらえ、紅葉が描かれたお茶碗や棗、菊や柿をかたどった和菓子など、秋の風情たっぷりのお茶席は、おしゃべりもはずむ和やかなひとときでした。

お手を担当した京都の北野幸子さん(右)と、お亭主を務めた下堂園ひとみさん。

News Spot

■荒田本店・卸本町店・高麗店

初商で「福袋」が登場!

●1/4(月)

2010年の福袋には、お茶やお茶に関する小物など、お客さまに喜んでいただける商品が盛りだくさんです。福袋は¥3,000で限定30個。各店舗で12/25(金)まで予約を受け付け、1月4日の初商の際に店頭でお渡しいたします。2010年の運試しにぜひどうぞ!!

■特別記念講演会

(株)下堂園創業55周年・ラサラ卸本町店オープン10周年

『奇跡のりんご』木村秋則さん講演会

●2/27(土)

肥料も農薬も使わずにリンゴ栽培に成功した木村秋則さんの講演会を開催します。当社のピオ・ファームは、木村さんのご指導のもと、無肥料・無農薬の栽培にも取り組んでおり、すがすがしい香りのお茶を皆さまにお届けしています。講演会では、無農薬栽培に取り組んだきっかけや苦労などについてお話しくださる予定です。

●詳細については、スタッフまでお問い合わせください。

■荒田本店

七人の侍ならぬ“六人の…”茶ムライ

鹿児島県内の生産農家を品種ごとに厳選しました。匠が真心込めて育てたお茶は、どれも味わい深いものばかり。ぜひ飲み比べてください。

- ゆたかみどり「製製茶」
- おくみどり「西製茶」「清香園」
- おくゆたか「丸秀製茶」
- かなやみどり「下窪重志製茶」
- やぶきた「後藤製茶」

各50g/¥1,000

Debut!

ラサラから新商品の誕生です。

薩摩紅茶と美肌効果のハーブ 魅惑のコラボ Tea×Herb

からだを温めてくれる薩摩紅茶に、クエン酸効果で疲れを癒す「ハイビスカス」、豊富なビタミンCと抗酸化作用の「ローズヒップ」など女性必見のハーブを独自にブレンド。魅惑的なローズ色も素敵。

●10パック入り ¥840

良いものを知るお客さまに おすすめしたいお茶。

レクサス天保山

お客さまの感性をくすぐる「萬両」。

高級車の本質を追求するプレミアムブランド「レクサス」。洗練された空間で出される、真っ白な磁器に映える美しい緑色のお茶は、「萬両」でした。「ラサラで教えていただいた『温度』と『色』にこだわって、お茶を淹れています」と話すのは、アシスタントの園田真利子さん。小笠原流の美しい作法で出される至福の一杯は、お客さまから「このお茶を飲むとほっとする」と言われることも。「落ち着いた雰囲気と車とともにお茶も楽しんでいただきたい」。スタッフのおもてなしの心がお茶にあふれていました。

アシスタントの迫立明日香さんと園田真利子さん。

鹿児島市与次郎1-6-1 TEL/099-284-1616
■営業時間/9:00~19:00
■定休日/月曜(祝祭日の場合は翌日)

「ティーレッスン」が人気です。

10/16(金)・17(土)の二日間、第3回ティーレッスンを開催しました。

今回は「紅茶」をテーマに、アイスティーやミルクティーのシフォンケーキを召し上がっていただいたあと、薩摩紅茶の淹れ方をアドバイス。お客さまは「緑茶もいいけど紅茶もおいしいわ」と喜んでおられました。

また、11/18(水)には日本生命鹿児島支社でも、50人を対象にしたティーレッスンを開催しました。

●次回のティーレッスンについては、スタッフまでお問い合わせください。

ヨーロッパ生まれの“オーガニック”スイーツ エコビタル

ヨーロッパの厳しい基準をクリアする有機原料を使ったお菓子です。カラフルな色と形がキュートなノンゼラチンのグミや、口の中に入れるだけで元気になるプロポリスキャンディーは、まさに大人のおやつです。

●ヨーグルトグミ、コーラグミ、マシュマロなど8種類 各¥500

今話題の生姜が登場! 生姜紅茶&生姜シロップ

「生姜紅茶」は国産の生姜と有機紅茶を使った、手軽に飲めるティーバッグタイプです。お湯に溶かすだけで、簡単にホット生姜ドリンクができる「生姜シロップ」は、鹿児島産の黒糖がキメッ!

- 生姜紅茶(15p入り) ¥1,200
- 生姜シロップ(250ml) ¥1,800

デリケートな香りをまとうティーバッグ新ブランド teamage

日常に寄り添うような優しく心地よいお茶をコンセプトに誕生した「ティーマージュ」。日本茶の奥深さが味わえる「Special Tea」のほか、ハーブの個性を見極めブレンドした「Herb Blend Tea」など4種類のティーバッグです。

詳細はHPで要チェック!!
http://www.teamage.jp/
●1パック¥150

Tea Space ラサラ 荒田本店
tel.099-250-2338
鹿児島市荒田1-38-10
営/10:00~18:00 ㊟あり(5台)
休/火曜、第4月曜

Tea Space ラサラ 卸本町店
tel.099-263-3303
鹿児島市卸本町5-18下堂園ビル1F
営/10:00~18:00 ㊟あり
休/月曜、第4火曜

お茶の下堂園 高麗店
tel.099-255-2337
鹿児島市高麗町34-2
営/9:00~18:00 ㊟あり(5台)
休/日祝祭日

編集後記

今年もあっという間に残りわずか! いつもお世話になる方への贈り物、身近な人にもさっとお渡しできるような心遣いなどに、お茶のギフトは喜ばれます。お好みやご予算に応じて、スタッフがお手伝いいたします。ケタイ&HPには、限定販売のお茶、お得なプレゼントなどいっぱい。「お茶の下堂園」で検索して、ぜひお越しください。

●ラサラタイムズ編集室
〒890-0054 鹿児島市荒田1-38-10
mail.lasala03@shimo.co.jp
tel.099-250-2338 fax.099-250-2228
◎発行元/株式会社下堂園
◎企画・編集/ティースペースラサラ
◎発行日/2009年12月1日