

『ゼクシィAnhelo』で 新商品を発表

大人の女性をターゲットにしたウエディング雑誌『ゼクシィAnhelo(アネーロ)』(リクルート発行)で、鹿児島県の伝統を取り入れた、下堂園プロデュースの新しい婚礼ギフトを発表します。

商品は薩摩焼の職人が一つひとつ手作りで「茶壺」。おめでたい宝づくしの上絵が散りばめられた白薩摩の茶壺の中には、下堂園が厳選したお茶を詰めました。プライダルギフトとしてはもちろん、お世話になった方や大切な方への贈りものにもいかがでしょうか？

詳細は11月22日(月)発売の『ゼクシィAnhelo』No.15にてお披露目。ラサラ各店でも誌面をご覧ください。

ピンクリボン・ウォークで お茶をサービス

乳がんの早期発見・早期治療の大切さを伝える「ピンクリボンin Kagoshima」が10月24日(日)、鹿児島市中央公園で開催されました。

今年下堂園もイベントに初参加。2kmと7kmの「ピンクリボン・ウォーク」に参加した約550人に、ゴール地点で「おつかれさまでした!」の声とともに『夏煎茶』を差し上げました。

この日はあいにくの雨模様でしたが、完歩した参加者は「乾いたのどにぴったり」「濃いお茶の味がとてもおいしいわ〜」と大満足の様子でした。



お寿司もお茶も一番おいしい状態。 弥助寿司

「いらっしゃいませ」。威勢のいい掛け声と共に出来る一杯のお茶。創業51年の歴史を誇る「弥助寿司」の顔として愛される「粉茶」は、伝統と新しさがコラボしたお寿司によく合います。深い緑色とこくのあるお茶は後味も爽やか。「5〜6杯もお替わりするお客様もいるんですよ」と女将さん。

カウンターの向こう側に見える庭を眺めながら、季節のお造りやオリジナルの一品料理に舌鼓…。昼は人気の『寿司ランチ』、冬はふぐ懐石コースやあんこう鍋、自家製からすみが絶品です。



『弥助寿司』が誇る「職人三人衆」。中央がご主人の松延憲次さん。
住所/鹿児島市荒田1-15-3 TEL/099-254-0221、099-253-7085
営業時間/11:00~14:00、17:00~22:00 定休/月曜 駐車場/6台
URL <http://www4.ocn.ne.jp/~yasuke/>

News Spot



■ 荒田本店・卸本町店・高麗店

初商で「福袋」が登場!!

●1/5(水)

毎年ご好評いただいている福袋。2011年もお茶や小物など、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10個)。12/20(月)まで予約を受け付け、1月5日の初商の際に店頭でお渡しいたします。なお、予約は初商にご来店される方に限ります。新しい年の運試しにぜひどうぞ。

ラスク『パリスコ』新登場

軽い口当たりとカリカリとした食感、ほどよい甘さが絶妙のラスクは、ちょっと嬉しい大きめサイズ。

薩摩紅茶や緑茶など、お茶を選ばない美味しさです。

●ラスク『パリスコ』(65g)・・・¥158

■ 卸本町店

お茶について学ぶ 工場見学&お茶のいれ方教室

下堂園では、団体様を対象にした工場見学とお茶のいれ方教室を開催しています。工場でお茶ができるまでの工程を見学したあと、おいしいお茶のいれ方について学び、最後は緑茶とお菓子をお召し上がりいただきます。

これまでも幼稚園や小中学校のPTA活動、修学旅行、社会科見学、企業研修など幅広くご利用いただいています。

日時/定休日を除く火曜日~金曜日の午前中

時間/1~2時間

人数/5~20名様

見学・体験料/お一人様¥500

申込方法/開催1週間前までに電話でご予約ください。

お問い合わせ/卸本町店 ☎099-263-3303

スイスからの修学旅行生が お茶を体験

スイスの私立学校に勤務する鹿児島出身の先生とご縁があり、2000年から修学旅行生を受け入れています。

今年も10月24日(日)、小学生から高校生までの23人が本社を訪れました。茶室を見学したほか、お茶のいれ方にも挑戦。両手をきちんと急須に添えるなど、皆さんとても上手にお茶をいれていました。



下堂園 Shimodozono

Tea Space
ラサラ

荒田本店

鹿児島市荒田1-38-10
tel 099-250-2338
営/10:00~18:00
休/火曜、第4月曜
5時

卸本町店

鹿児島市卸本町1-18-1
tel 099-263-3303
営/10:00~18:00
休/月曜、第4火曜
5時

お茶の
下堂園

高麗店

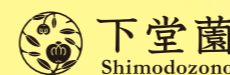
鹿児島市高麗町34-2
tel 099-255-2337
営/6:00~18:00
休/日祝祭日
5時



Lasala Times

心のこもった冬ギフトを、お茶の下堂園で。

season 10, 2010 Winter Special



Lasala times is created for all customers and those who are interested in Kagoshima and Japanese tea world.



新しい年へ向けて広がる 下堂園のお茶ワールド!

2011年は下堂園らしさを知る新しい旅。

「2011年のテーマは、ずばり原点を見直すということ。なぜ、下堂園では品種のゆたかみどりを主力にしたのか、なぜ『千両』だったのか? 改めて原点を振り返ることで、下堂園のいる意味について考え、今までとは違ったアプローチで、下堂園らしさを表現していきたいと思います。

商品パッケージの見直しもその一つです。実際にお客様のライフスタイルをイメージしながら、使いやすい量、ハサミを使わずに封を切るなど、使いやすさをさらに追求。商品の個性に合った、シンプルで使い勝手の良い商品・パッケージ作りを行っていきます。

コミュニケーションツールの見直しとして、HPもリニューアルしました。お客様に伝えたかった下堂園の思いや、商品構成を分かりやすく紹介しています。また、英語のページも開設し、海外からの問い合わせをいただいています。なぜか、ある一時期、東欧からの問い合わせが相次いで、とても驚きました(笑)」

鹿児島のおいしいお茶を届けたい。

「下堂園には、大きく分けて4つの商品構成があり、それぞれ新しい試みを考えています。まず最初は、『千両』『萬両』に代表される、ゆたかみどりを使った『下堂園選定茶』です。さらに飲みやすくお使いいただくため、ティーバッグや詰替用缶を考えています。

2つ目は、自然栽培農法で知られる木村秋則さん監修のもと、自社農園バイオファームで作る『無肥料自然栽培茶』です。2010年秋にパッケージをリニューアルしましたが、木村さんの思いや独特の栽培法など、このシリーズにはたくさんの魅力があり、さらに進化していきそうな予感があります。たくさんの方に知っていただきたいのですが、稀少・限定生産なので、生産量が少しでも増やせればと思います。

3つ目は『有機農園バイオファームシリーズ』です。日本・ドイツ・アメリカの有機認証を取得した自社農園で栽培するお茶は、スタッフが自らの手で雑草を抜き、時間と手間をかけ、愛情をたっぷり注いで作っています。思いが深いシリーズだけに、商品内容に合ったパッケージで、新たな魅力を引き出していきます。

最後の『芳香食材茶』は、鹿児島の農産物とお茶とのコラボが光るシリーズです。鹿児島は食材の宝庫だけに、お茶の可能性をさらに広げてくれる食材との出会いで、新商品の開発も考えています。

これからも“Kagoshima Japan”をコンセプトに、鹿児島のおいしいお茶を、日本はもちろん、世界中の人に届けていきたいと思えます。2011年もどうぞよろしく願っています。

下堂園では、新商品の誕生や、商品パッケージ・HPのリニューアルなど、新しい試みが続いています。今回は『LasalaTimes』発行10号を記念して、下堂園元専務取締役に来年の取り組みについて聞きました。



いつでもあなたのお好きな時に。

朝にしゃきっと。

ほどよい渋みと甘みでたっぷり飲める『千両』や、フレッシュな香りがぎゅっと凝縮された『有機緑茶1st』は、眠ったカラダをすっきりと目覚めさせてくれる“魔法の一杯”。

美しい緑色の水色も、さわやかな朝にぴったりです。

おすすめのお茶 / 『千両』『有機緑茶1st』



デスクワークや家事の合間に。

忙しいときこそ、じっくり時間をかけて、ゆっくりとお茶を味わう…。まさに至福のひとつです。

上品でコクのある『萬両』は小ぶりの器でしみじみと、清々しい『無肥料自然栽培茶・緑茶』は素朴な和菓子と一緒に、『有機薩摩紅茶1st』はチョコレートやケーキと合わせてみてはいかがでしょうか? 個性的な香りの『有機べにふうき』には黒砂糖がおすすめ。おやつをちょっと添えるだけで、お茶の世界もぐ〜んと広がります。

おすすめのお茶 / 『萬両』『無肥料自然栽培・緑茶』『有機薩摩紅茶1st』『有機べにふうき』



夕食のあとに胃を落ち着けて。

カフェインの少ないほうじ茶や玄米茶は、口当たりも軽くて胃にもやさしい、食後にぴったりのお茶です。特に、深煎りと浅煎りの玄米を混ぜることで、さらに香ばしくなった『無肥料自然栽培・玄米茶』は、食後のお口直しだけでなく、お茶漬けにもおすすめ。また、有機緑茶と天然ミントをブレンドした『ミント緑茶』は、さわやかな香りで口の中がすっきりします。

おすすめのお茶 / 『無肥料自然栽培・玄米茶』『無肥料自然栽培・ほうじ茶』『有機ほうじ茶』『ミント緑茶』



眠る前にちょっとリセット。

レモングラスの香りに癒される『ハーブ&ほうじ茶』、ゆずとミントのフルーティーな甘さがカラダにやさしい『ゆず&ミント緑茶』など、おやすみ前のリラックスタイムは、ハーブの香りでもっと一息してみませんか?

有機薩摩紅茶を使った『TeaxHerb』は、ローズヒップやハイビスカスなど5種類のハーブをブレンドしました。寒い時期には『生姜紅茶』。カラダの中からあたためてくれる“生姜パワー”で、夜もぐっすり眠れそうです。

おすすめのお茶 / 『ハーブ&ほうじ茶』『ゆず&ミント緑茶』『TeaxHerb』『生姜紅茶』

寒い冬にこそ手放せない“生姜シリーズ”
鹿児島で育てた紅茶と
国産の生姜を使っています。



飲みたいときに、さっとカップに入れてOK!!

血行を良くして、カラダを内側からあたためてくれる生姜。すりおろして料理に使うのはなかなか大変ですが、下堂園の“生姜シリーズ”には手軽に使える3つの商品があります。

ティーバッグで飲みやすい『生姜紅茶』や、温かい紅茶や料理にさっと溶かすだけでOKの『生姜パウダー』。さらに、鹿児島産の黒糖を使った、コクのある甘さが特長の『生姜シロップ』は、お湯に混ぜるだけで“ホット生姜ドリンク”に大変身!! この冬は生姜シリーズで“ぼかぼかな冬”をお過ごしください。

生姜シロップ(250g) / ¥1,800
生姜パウダー(0.5g×24包) / ¥1,500
生姜紅茶(3g×15P入り) / ¥1,200

「おいしいよ」
「カラダがあったまるの」

プレゼントの理由はとってもシンプルな気持ち。
あげてうれしい、もらってうれしい
そんな鹿児島madeのギフトたちです。

2010下堂園ベストギフト
¥2,505

●生姜紅茶(3g×15P)+ミント緑茶(3g×15P)
生姜の香りが効いた『生姜紅茶』と、爽やかな香りと
どろろしが魅力の『ミント緑茶』。和と洋の代表的な
ハーブ・生姜とミントの香りでくつろぎの時間を…。



限定生産 木村秋則監修ギフト / ¥3,105

●無肥料自然栽培・緑茶(100g)+無肥料自然栽培・玄米茶(100g)
木村秋則さんの指導のもと、自然栽培の茶樹から収穫した『緑茶』と『玄米茶』をセットに。無肥料・自然栽培の玄米を使った『玄米茶』は、深煎りと浅煎りの玄米をブレンドすることで、さらに香ばしく。

北と南の匠飲み比べギフト
¥3,680

●無肥料自然栽培・緑茶(100g)+知覧茶・後藤(80g)
青森の匠、木村秋則さん指導の『無肥料自然栽培・緑茶』と、農林水産大臣賞を3度受賞した南九州市知覧町の匠、後藤正義さんの『後藤』をセットにしました。ぜひ飲み比べてください!!



100%有機ギフト / ¥3,250

●有機緑茶1st(50g)+有機薩摩紅茶1st(50g)+GREEN KISS(5g×10P)
「有機農園ピオファーム」のスタッフが手間と時間をかけ、一番茶のみを使用したお茶です。有機茶葉入の緑茶チョコ『GREEN KISS』と一緒にどうぞ。



● ギフトはすべて箱に入れてお届けします。※小皿やカップ、ポットなどは含まれません。

コンセプトは“kagoshima Japan”

下堂園のお歳暮

「今年もお世話になりました」
「来る年もよき一年でありますように」
静かに伝える気持ちを込めて。

●「千両」と「千両・まるやか」はどちらでもお選びいただけます。



あったか〜いお茶にぴったりな“ちょこっとおやつ”で身も心もほっこりと。

お茶とお菓子のお得セット
¥3,467→¥3,000

100g缶入×2・甘納豆・絹黒糖・あられ各1・kuroko×3 [10-001]



いにしへ・こころへ／¥5,355
100g缶入×2 [10-005]



千両・刻乃蔵／¥2,415
100g缶入×2 [10-006]



「お茶が大好き!」という方に喜ばれる千両を並べた、人気ナンバーワンのギフトです。

千両3缶／¥3,300
100g缶入×3 [10-007]



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 [10-008]



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 [10-009]

スタッフおすすめギフト



爽やかな緑茶のチョコとキャラメルは、甘いものが苦手な人にもおすすめ。

千両・緑茶チョコ・緑茶キャラメル／¥2,950
100g缶入×1・5gチョコ×10p・キャラメル12粒 [10-002]

スタッフおすすめギフト



秋冬限定の刻乃蔵と、人気No.1の千両の飲み比べが楽しいセットです。

千両・刻乃蔵／¥3,300
100g袋入×1・80g袋入×2 [10-003]

スタッフおすすめギフト



黒糖の甘さがたまらないミニサイズのkurokoを、2種類のお茶でどうぞ。

千両・刻乃蔵・kuroko／¥2,640
100g缶入×2・Kuroko×3 [10-004]

人気ベスト3

人気ベスト3

人気ベスト3

全国送料無料ギフト

2010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。
- 送料無料ギフトご利用のお客様につきましては、粗品進呈はございませんのでご了承ください。



いつものお茶をたっぷり。
千両5缶／¥5,565
100g缶入×5 [10-010]



大人気の緑茶チョコとあわせて。
千両2袋・チョコレート／¥3,250
100g袋入×2・5gチョコ×10p [10-011]



お世話になったあの方へ。
萬両3缶／¥4,875
100g缶入×3 [10-012]



季節限定茶と一緒に。
千両2缶・刻乃蔵1缶／¥3,510
100g缶入×3 [10-013]



日頃の感謝の気持ちを贈る「お歳暮」。

お歳暮はその年にお世話になったお礼や、これから迎える新年のお付き合いの意味を込めて贈るものです。

お歳暮の由来は諸説ありますが、その昔、新年に先祖の霊を迎えるために、お供え物を本家に持ち寄る行事があり、これがはじまりとされています。

お歳暮の時期は地域によって少しずつ異なり、関東では12月初旬、関西では12月13日からといわれています。最近では11月末から贈る方も増えていきます。お歳暮の準備はどうぞお早めに。

ご注文方法

専用注文書

専用注文用紙にご記入の上、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 ※日祝休(11月は土日祝休)
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/通信料がかかります。

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。

送料

北海道/¥1,100
東北・沖縄/¥950
関東・信越/¥850

北陸・中部/¥650
関西・四国・中国/¥550
九州・県内/¥450



ケータイ、PCからもお買い求めいただけます。

- <http://ocha-no-shimodozono.jp/m/>
- PC <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。

ご注文特典 2010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。

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!

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。