

つむぐごと。



はじめまして

時をつむぎ

縁をつむぎ

想をつむぐ



ほうじ茶屋
tumugu

つむぐごと。 はじめまして

STAFF

企画・編集 松下剛、大津菜紀、山本善恵
 デザイン 玉村侑子、浦部亜希
 撮影 株式会社スタジオコム、HARELU photo、
 リディアミックス株式会社(江藤亮介、三浦
 絢子)
 撮影協力 牛島製茶、宮崎茶房、太田重喜製茶工場、
 天の製茶園

発行元及びお問合せ先 リディアミックス株式会社 tumugu事業部 福岡県福岡市中央区白金2-5-22岩永ビル1F

編集後記。

ほうじ茶を売ることが決まってから、会社ぐるみで
 わくわくしていました。今ではスタッフそれぞれに
 お気に入りの味もできて、今後がとても楽しみ
 です。これからは商品をお届けするだけではなく、
 この冊子をきっかけにたくさんのご縁をつむいで
 いきたい…そんな想いが詰まった「つむぐごと。」
 です。 大津菜紀

2018年9月
OPEN!

ほうじ茶屋 tumugu

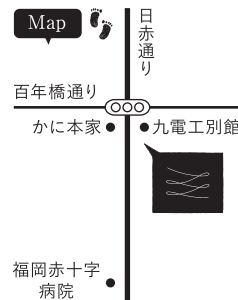
店舗でお買い求めいただけます



ほうじ茶屋tumuguの店舗が9月中旬に
 オープンいたします。
 ネット通販と並行して、アンテナショップ
 として試飲はもちろん、テイクアウト販売
 も予定していますのでご期待ください。

🕒 営業時間 10:00~19:00

📍 〒815-0081
 福岡県福岡市南区那の川1-23-24
 小江ビル1F



Coming Soon...



ご注文・お問合せ方法

📞 お電話 0120-117-894 10時~17時(土日祝を除く)
 📠 FAX 092-707-2086 24時間年中無休受付

Webサイト
<https://hoji-tumugu.com>
 ほうじ茶屋 tumugu



Instagram

@hoji.tumugu



Facebook

<https://goo.gl/VhPU4T>

つむぐ日々。



家族で囲む食卓、
仕事の昼休み、友とのおしゃべり…
何気ない日常のワンシーン。
でも、そのすべては、
共に歩み、わかちあった、
かけがえのないものです。

昨日から今日へ、
今日から明日へ。

時をつなぎ、想いを結ぶ。
つむぐ幸せを一杯に込めて。



「ほうじ茶屋 tumugu」は、色々なお茶・飲み物の種類がある中、年齢や性別が違って、皆で楽しめるお茶としてセレクトした「ほうじ茶」を扱うお店です。

「日々、分かち合う幸せ」「ほうじ茶でつながる幸せの輪」「日本の風土から生まれたもの」を大切にしたいという思いから生まれました。

一日一日を積み重ねること。その時間や空間、生み出すものを誰かと分かち合うこと。一瞬ではなく、特別ではなく、ゆっくりと長い年月をかけてつながり、人々を結ぶ。どんなに世界がポーダレスになっても、生活スタ

イルが変わっても、日本の風土が育んできた美しい文化や習慣、スタイルを柔らかく大切にしていこう。人々や素敵なことを結びつける。そんな場面の真ん中にあるお茶が、「tumugu」のほうじ茶であれば。

「つむぐごと。」では、そこに関わってくれる仲間たちのことはもちろん、紡いだ先に見えるてくる、もつと沢山の素敵なことや楽しいことを綴っていきます。皆さんにとって、「つむぐごと。」が、新しい何かを紡ぎだすお役に立てれば幸いです。

私たちと 農家さんの つむぐ話

私たちがほうじ茶づくりを決めてから、まずはご協力いただく生産者の農家さん探しをはじめました。

開発担当がこれまでの経験の中で農家さんを探していく段階で、最初は数軒の農家さんを訪問して発注する農家さんを決めようということになったのです。

そこで宮崎五ヶ瀬の宮崎茶房さん、熊本水俣の天の製茶園さん、福岡八女の牛島製茶さん、佐賀嬉野の太田重喜製茶工場さんを訪問させていただきました。

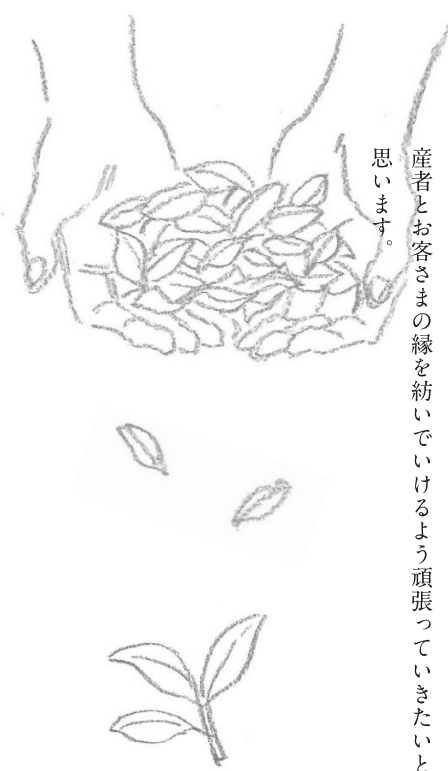
一軒ずつお話を聞いていると、皆さんが3〜5代目の方で代々育んでこられたものを大切にされていて、今の業界を何とかしていきたいと考えておられる若い代表の方ばかりでした。

皆さんがお茶のことや地域のことなどとても親切にお話ししてくれて、「なんていい人たちなんだ!」とお話を聞きながらとても感動しました。

そんな想いの中で「全員の農家さんと一緒に商品を作りたい!」と思い、さらに私たちが販売することで農家さんに貢献したい、地域活性の力になりたいという気持ちが強くなり、4軒の農家さん全員とお仕事をさせていただくことに決めました。

さらに驚いたことは訪問させていただいた農家の皆さんがお知り合いで仲も良く、志もとても近いものがあることでした。私たちににとっては心から皆さんと協力し合える信頼関係が築けると思い、この皆さんから縁を紡いでいきたいと強く思うことが出来ました。

これからは、皆さんのご協力を得ながら、良質な商品を作り続け、九州の色々な地域の活性化に尽力しながら、沢山の生産者とお客さまの縁を紡いでいけるよう頑張っていきたいと思えます。



天の製茶園 天野 浩

土地の風味を大切に、自然と手をつなぐお茶の栽培に力を入れている。「小さなお茶農家だからできること」を大切に、特色のあるお茶・農園づくりをしている。

太田重喜製茶工場 太田 裕介

「土や作物が本当に求めているもの」を考える永田農法に取り組み、自然に寄り添った農法で栽培。伝統を守りつつ、新しいことに常に挑戦している。



宮崎茶房 宮崎 亮

「飲んだら元気になるお茶づくり」を目標に、農薬や化学肥料を一切使用しないお茶の栽培に取り組み、有機JAS認定を取得。安心安全なお茶づくりに励んでいる。

牛島製茶 牛島 啓太

「安全で本当に美味しいお茶を、多くの人に味わってほしい」という想いから、自農園はもちろん、その他6つの農家と協力し、生産・製造・加工・販売まで手掛けている。





ほうじ茶 アレンジレシピ

シナモンパウダーのトッピングもおすすめです!



【ほうじ茶 豆乳ラテ

材料(2人分)

- ・ほうじ茶(紅茶ほうじ茶)・・・1包
- ・豆乳・・・200cc

作り方

- ①ほうじ茶(紅茶ほうじ茶)1包と豆乳を鍋に入れ、煮る。
- ②鍋肌がフツフツしてきたら、砂糖を入れて混ぜ、茶こしでこす。
- ③②をマグカップなどに移して完成。

【ほうじ茶のクリームチーズ

材料

- ・ほうじ茶(紅茶ほうじ茶)・・・1包
- ・生クリーム・・・200cc
- ・冷水・・・15cc
- ・ほうじ茶(和スパイシーほうじ茶)・・・1包
- ・粉ゼラチン(寒天)・・・3g
- ・塩・・・少々
- ・クリームチーズ・・・100g

作り方

- ①粉ゼラチンは冷水に振り入れ、ふやかしておく。
- ②ティーパックから取り出した茶葉(紅茶ほうじ茶)を小鍋で炒る。
- ③②に生クリームを入れ、中火で温めながら煮出す。火を止め蓋をして5分ほど蒸らし、こしたら冷ます。
- ④クリームチーズを柔らかく練り、塩、③を加え混ぜる。
- ⑤粉ゼラチンを湯煎にかけて溶かし、④に混ぜる。
- ⑥⑤を蓋つきの保存容器に移す。
- ⑦ティーパックから茶葉(和スパイシーほうじ茶)を取り出し、小鍋で炒ってすり鉢などですり潰し、パウダー状にする。茶こしなどに入れ⑥に振りかけ冷蔵庫で冷やしたら完成。

召し上がる際は軽く練りませ、パン・クラッカーなどに塗ったり、野菜のディップとして…



tumuguは私たちが
つくっています。

私 たちはリディアミックスというデザイン会社です。私たちの基本的なお仕事はクライアント様の広告のデザインやブランディングのデザインを行うことです。

なぜ私たちが「tumugu」を始めたかという、「自分たちで良い商品を作り、自分たちの手でブランディングしたい」という想いと tumugu という名前の通り、私たちが作る商品をきっかけに「沢山の人の縁を紡いでいきたい」という想いからでした。

私たちがこれまで若い力で築いてきたデザインのノウハウと仕事の中で築いてきた人との繋がりを活かせるのが、この「tumugu」ではないかと思っています。

まだ経験が浅い私たちですが、お客さまが喜んでいただけることを追求して多くの商品や生産者の方々を紹介していきたいと思えます。



リディアミックス株式会社
代表取締役 松下剛



ほうじ茶屋
tumugu

ロゴに込めた想い

軽やかに、
日々のしあわせを重ねていく。

「紡ぐ」という言葉は、棉や繭から繊維を取り出すことが語源です。繊維を撚り合わせることで糸となり、それを編み込むことで布となります。糸が積み重なり合う様子をイメージした一本の線は、自由に流れるように時を重ねていく象徴。はな歌をうたうように軽やかに日々を楽しむお手伝いをする存在でありたいとの想いを込め、このロゴを制作しました。