

旬の贈り物

Fresa! Fan! Fresh!
Friendly! Fine! Freedom!

Fresa

いいとちぎ。

好評! 企画紙面「Fresa」

フレッサ 下野新聞 読者倶楽部

フレッサ 2024年4月 企画・制作: 下野新聞社販売促進部

April 2024 vol.07

Y's tea
オリジナルブレンド
Berry! Berry! Berry!



A賞
5名様

ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーの3つのベリーとそれらの実や葉っぱまでブレンドし、まるで果実をかじっているようフルーティーさまで再現しました。お子様からお年寄りまで楽しめる、ワイスティーのオリジナルブレンド第一号紅茶のティーバッグです。(20g 10袋入り)

世界のお茶の専門店 Y's tea
宇都宮市曲師町5-3
タキヤビル2F

PRESENT
プレゼントキャンペーン

ドドンと豪華に
55名に当たる

誰でも応募できる!

ご応募は「ハガキ」または「とちぼ(LINE)」で!

LINEでシンプル
カンタン応募!

●「ハガキ」または「とちぼ(LINE)」で
①希望賞品(3つまで、記号) ②郵便番号 ③住所
④氏名 ⑤年齢 ⑥職業 ⑦電話番号 ⑧新聞購読の有無を明記の上、下記までご応募ください。
●当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。
●プレゼントのご応募に際して、
下野新聞の購読は条件ではございません。
【応募〆切】2024年5月7日(火)必着
【宛先】〒320-8686 宇都宮市昭和1-8-11
下野新聞社 販売促進部「フレッサ vol.7」プレゼント係
※なお、ご記入いただいた個人情報は、抽選、賞品の発送、応募集計・分析に使用し、下野新聞社の「プライバシーポリシー」に則って適切に管理します。賞品の特性により発送元が下野新聞社でない場合は、発送に必要な情報を発送元に提供する場合がありまますのでご了承ください。 ※写真はイメージ。実際の内容とは異なる場合がございます。

おとくにおちこ
とちぼ
to-chi-po
63円
▲まずは友達登録

紅茶の街宇都宮
「紅茶と焼菓子 マリアージュセット」



B賞
3名様

内容: 栃木県の「日光御養育」と酪農栃木の乳製品を使ったミルクケーキ「イヴォワール」4個、ピスタチオ入り白ティグレ「LION(リオン)」4個、オリジナルブレンド紅茶「デ・ヴォヤージュ」1袋(50g入)

ホワイトチョコレートとの相性を考えて作られたオリジナル紅茶は、食べるたびに風味の変化を楽しむことができます。オリジナル紅茶と焼菓子のマリアージュで至福のひとつときをどうぞ。
イヴォワール洋菓子店 さくら市櫻野字五斗崎491

旬のお茶2種
「芽吹き」



C賞
5名様

希少品種をブレンドした、春を告げる軽やかな味わいの日本新茶と、爽やかな香りと甘い味わいが魅力の旬のニルギリ紅茶を詰め合わせ。今しか味わえない旬のお茶をお楽しみいただけます。
※数量限定商品です。
ルピシア 宇都宮店 宇都宮市今泉町237 福田屋ショッピングプラザ1F

スコーンと
焼き菓子の
詰め合わせ



D賞
5名様

毎日のお菓子とお酒に合う焼菓子のお店です。栃木県産の小麦粉や地元食材を使用し、素材の味を楽しんでいただけるようなシンプルなお菓子を作っています。毎日のティータイム、そしてお酒のお供にも。
MIMI BAKESHOP 宇都宮市御幸ヶ原町68-2

カネルのおまかせ
パンセット



E賞
7名様

身近にある麦や素材から、おいしさあふれるパンを焼く。それが、カネルブレッドのパンづくりです。焼きたてのパンをじっくりでゆっくりおまかせパンセットです。食パン、ハードパン、お食事パン、おやつパンなど、バランスよくお楽しみいただけます。
KANEL BREAD 那須塩原市本町5-2

和紅茶七福と和紅茶(ゆずブレンド)



F賞
7名様

幻のお茶と言われた鹿沼市の板荷茶の茶葉を100%使用しており上品でまろやかな口あたりが最大の特徴です。日光連山のすそ野の板荷地区は、山あいの川が運ぶ養分と肥沃な土壌、気温の寒暖によって高品質の茶葉が育ちます。有機栽培なのでお子様からお年寄りまで安心してお飲み頂けます。商品題字は、音楽家の宇崎竜童さんのものです。
おさらぎファーム 鹿沼市板荷3102

足利市立美術館 企画展
開館30周年記念展
コレクション展2024
(6月30日まで)開催中

G賞
ペア券
×5名様

Part I 南面 憧れた景色へのかけ橋 一山魯牛を中心にー
Part II 前衛のかたちへ 浅川コレクションと現代の美術
Part Iは、大山魯牛を中心に南面を紹介、そのエッセンスを受け継ぐ若手作家の作品も併せて展示します。Part IIは、当館所蔵の浅川コレクションの中から、未公開の作品を中心に展示します。
足利市立美術館
足利市通2-14-7

栃木県立美術館 企画展
高橋由一から黒田清輝へ
明治洋画壇の世代交代劇
(6月16日まで)開催中

H賞
ペア券
×10名様

「近代洋画の父」と呼ばれることもある高橋由一と黒田清輝。二人の作品を中心に、それぞれの活躍した時代を比較しながら、明治洋画壇で起きていた重要な世代交代劇を検証します。
栃木県立美術館
宇都宮市桜4-2-7

茨城県近代美術館 企画展
石岡瑛子1 デザイン
4月27日から7月7日まで開催

I賞
ペア券
×5名様

デザイナー、アートディレクターとして、広告、舞台、映画など多岐に渡る分野で国際的に活躍した石岡瑛子。本展では資生堂やPARCOの広告など前半期の代表作を中心に、約500点の作品を一挙公開。創造の核となつた「私」を浮き彫りにします。
茨城県近代美術館
茨城県水戸市千波町東久保666-1

そごう美術館
「KAGAYA 星空の世界 天空の贈り物」
5月1日より7月1日まで開催

J賞
ペア券
×3名様

星空写真家・KAGAYAの代表的な写真作品「四季の星空」「月のあそび」などのカテゴリーに分け、一挙に展示いたします。美しい写真や、臨場感あふれる映像作品を通して、はるかなる星空の世界をお楽しみください。
そごう美術館
神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店 6階

小学生の学びとワクワクを応援!!

小学生 サポート クラブ 小サポ





小サポ
脳トレふむふむ
年間6冊



小サポ通信
年間5回

子どもニュースや県内ニュース
スポーツ特集など
小学生のための最新情報満載!

下野新聞社 販売促進部
小・中サポ係 TEL 028-678-3131
FAX 028-625-9892
〒320-8686 宇都宮市昭和1-8-11

下野新聞購読世帯の
全ての小学生・中学生に
無料で届く!

下野新聞 小学生・中学生サポートクラブ
今すぐお申し込み

小学生は
小サポ 検索
https://shosapo.chusapo.jp/

中学生は
中サポ 検索
https://chusapo.chusapo.jp/

中学生の日々の学習、受験勉強を応援!!

中学生 サポート クラブ 中サポ





下野新聞オリジナル
中1・中2・中3生[5教科]
中学生学力アップ
問題集+解答・解説
年間10冊



中学生を応援する情報紙
中サポ通信
年間4回
高校選びや受験対策など
中学生の最新情報満載!



高校入試対策ばっちり!
英語リスニング
問題集
年間1冊

■「中サポ」会員には、特別会員と一般会員の2種類があり、受けられる特典は異なります。



花弁と柑橘やピーチなどの果実を贅沢にブレンドした「Tea for you」。
華やかな見た目と甘い香りは、母の日のプレゼントにもおススメ



ココ・ファーム・ワイナリーのブドウを使用した
「Encore Bis」, 高級ブドウを独自の製法で
ハンドブレンドした本格ワイン紅茶

世界のお茶の専門店 Y's tea

住所: 宇都宮市曲師町5-3 タキヤビル2F
TEL: 028-639-6601
営業時間: 11:00~18:00 (L.O. 17:00)
定休日: 月・火曜日(祝日の場合は営業)
<https://www.y-tea.com>



紅茶で栃木の魅力を全国に 地域の病も心の病も同時に解消を

世界のお茶の専門店 Y's tea

宇都宮市は、以前は紅茶の消費量が決して多い街ではなかったが、
2011年の総務省家計調査のランキングで、紅茶消費量が
全国1位(1世帯当たり、2008~10年平均)に輝いた。その大きな要因となったのは、
紅茶製造・販売を行うY's tea(ワイズティー)が2006年、
宇都宮市内の商店街、オリオン通りに開業したからではないかと言われている。

「地元のお茶を織り込んだ、世界で一つの紅茶を作ること、地域と人に潤いと笑顔を生み、さらには地元だけでなく県外からも人が呼ばれるのではないかと、それができれば、地域の病も、心の病も同時に解消できるはず」との答えを導き出してからは、一気に突き進んだ。シニアティーコーディネーターの認証資格を過去最速で取得する傍ら、原材料の調達から販売までを独自に開拓。何度も試作を繰り返

「地元の自慢を織り込んだ、世界で一つの紅茶を作ること、地域と人に潤いと笑顔を生み、さらには地元だけでなく県外からも人が呼ばれるのではないかと、それができれば、地域の病も、心の病も同時に解消できるはず」との答えを導き出してからは、一気に突き進んだ。シニアティーコーディネーターの認証資格を過去最速で取得する傍ら、原材料の調達から販売までを独自に開拓。何度も試作を繰り返

ワイズティーのオーナーでティーブレンドでもある根本泰昌さんは、前職は製薬会社に勤めており、その頃から「日本の医療は高水準なのに、なぜ心の病を抱える人がこんなに多いのかわからない」と考えていたという。一方で、たまに地元で開業するとオリオン通りから人や店が消え、ど

疲れが溜まったときや気分を切り替えたいときに、ほっと心を癒してくれる不思議な力を持つ紅茶。5月病という言葉があるように、心身ともに不安定になりがちなのこの季節、おいしい紅茶を飲んで心も体もリフレッシュしよう。

「とちぎ」生まれの
おいしい紅茶を召し上がれ!



Y's tea オーナー ティーブレンド 根本泰昌さん



那須烏山市で和紅茶を製造販売する鳥山製茶工場。紅茶の製造は、代表の清水和行さんがほぼ一人で行い、母親のユキ子さんが販売を手伝うなど、少人数ながら丁寧で品質の良い紅茶作りを行っている。

和紅茶

「和紅茶」とは、日本産の茶葉で作った紅茶のこと。国産紅茶や「地紅茶」とも呼ばれることもある。外国産の紅茶と比べ、渋味が少なく優しい味わいが特徴。ストレートでもおいしくいただけます。デザートやお菓子だけでなく、食事に合う紅茶とされている。

紅茶の豆知識

お茶には、紅茶のほかにも緑茶やウーロン茶などがあるが、これらはあくまで製法の違いで、すべて同じ樹から作られている。紅茶は、生長した茶の樹からとれる葉をしおれさせて揉み、発酵、乾燥させた完全発酵茶で、緑茶は不発酵茶、ウーロン茶は半発酵茶である。



「雲嶽の静謐(うんがくのせいひつ)」寒暖の差が激しい、厳しい自然環境で作られた緑茶「黒羽茶」は、おいしいと評判だった。同じ茶葉で作られた紅茶は、渋みの残らない、すっきりとした和紅茶になった

黒羽茶で繁栄した地域の誇りを取り戻す

た、その苦労を説明する。その後、熟練の職人や製茶作業をしたことで、今では見違えるような茶畑になり、農業を使用しない安心して飲める紅茶作りを続けている。



地元で採れた「山椒」や「とうがらし」入りも人気



やみぞあづまっぺ協議会
会長 鈴木一利さん

やみぞあづまっぺ 協議会

住所: 大田原市雲岩寺60
TEL: 0287-57-0734
<https://yamizo-tea.com>
(※購入はインターネットから)



清水和行さんと母のユキ子さん

鳥山製茶工場

工場・直販
住所: 那須烏山市大桶373-4
TEL: 0287-84-0471
営業時間: 9:00~18:00
(11月~3月は10:00~17:00)
定休日: 不定休(※事前に確認がおすすめ)



「那須野紅茶」は、栃木県の特別表示認証食品
(Eマーク商品)や那須烏山市の「なすブランド」
にも認証されている



紅茶を焙じたらどうなるだろうという探求心から
誕生した「ほうじ紅茶」。飲みやすく、食事に
和菓子にも合う。紅茶を飲みたない人にもおすすめ

ティーバッグの淹れ方

- ① あらかじめティーカップを温めておきます。
- ② ティーカップにお湯を注ぎ、ティーバッグをティーカップの中にそっと入れます。
- ③ ティーソーサーでカップにフタをして2分蒸らします。このときティーバッグを振ったりせずに、そのまま静かに待ちます。
- ④ 蒸らし終わったら、ティーバッグを軽く振って、静かに引き出して出上りが。

受け皿などでふたをするポイント!

ティーバッグを振っただけではおしは抽出されません。また、スプーン等で押し付けても苦味が出てしまうだけです。おいしさを引き出すコツは、十分に蒸らすこと。ティーカップで淹れる場合でも、ソーサーを使ってふたをすることにより、ポットで淹れるときと同じように、しっかりと蒸らすことができます。

アイスティーの淹れ方

- ① あらかじめティーポットを温めておきます。また、350ml程度の広口のグラスに氷をたっぷり詰めた状態で準備しておきます。
- ② ティーポットに茶葉(3g)を入れ、お湯(120ml程度)を注ぎます。
※グラスの水が溢れて紅茶が薄まることを考慮して、2倍の濃さのホットティーを作ります。
- ③ 商品記載の目安時間を参考に蒸らします。
- ④ スプーンを使って、ティーポットの底を1かきします。
- ⑤ 茶こしを使って氷に茶液を当てるようにグラスに注ぎます。直ぐにマドラー等でかき混ぜて急冷して出来上がりです。
※急冷することによって、紅茶の濁り(クリームダウン)を防ぐことができます。



紅茶の淹れ方

- ① あらかじめティーポットとティーカップを温めておきます。
- ② 茶葉を杯数分(1杯あたり約2~2.3g) ポットに入れます。
大きい茶葉はティースプーンで大山1杯。細かい茶葉はティースプーンで中山1杯を目安にします。
- ③ 水道から汲みだす水を10円玉くらいの泡が出るくらいまで沸騰させ、ポットに勢よく注ぎます。(1杯につき150ml)
※酸味がたっぷり入った汲みだす水道水がベスト。理由は、水の中に入っている酸素が紅茶の対流を促進(ジャンピング)するからです。
- ④ 商品記載の目安時間を参考に蒸らします。気温が低いときには、ティーコジー等でポットをおおって茶温をキープできます。
- ⑤ スプーンを使って、ティーポットの底を1かきします。
- ⑥ 茶こしを使って、カップに注いで出上りが。
最後の一滴までカップに注ぎきるのがポイントです。おいしさが詰まった「ゴールデンドロップ」です。



How to make tea おいしい紅茶の淹れ方

紅茶のおいしさを引き出す 大切なポイント!

そのままポットに熱湯を注いでしまうと、
温度が5度位すぐに下がってしまい、
十分に紅茶のおいしさが抽出されません。
紅茶の抽出には90℃以上の温度が必要のため、
あらかじめポットやカップなど温めておきましょう。