

LUPICIA 0

Welcome
to the
world of tea

ようこそ お茶の世界へ



目次

- 02 はじめましてルピシアです
- 04 世界中の産地からおいしいお茶を
- 09 まず第一に安心・安全であること
- 10 日本から世界へ
- 11 多様な食文化やライフスタイル

はじめまして ルピシアです

お茶にはたくさんの魅力があります。香りや味わいはもちろんのこと、安らぎの時間、あたたかな団らんなど、一杯のカップにはちいさな幸福がたくさん詰まっています。

お茶の多彩な魅力を、大勢の人に伝えたい。その思いでルピシアはこれまで25年間、世界中の美味しいお茶をお届けしてきました。身近な存在でありながら、その背後には実に豊かで奥深い世界が広がっているお茶。ルピシアはその世界の水先案内人をつとめます。

さあ、皆さんもお茶をめぐる楽しい冒険に出発しましょう。



創業翌年の1995年より毎月1回発行しています。

特典1

お茶の情報誌 月刊「ルピシアだより」

季節ごとのお茶の情報や豆知識・楽しみ方など様々な情報がつまった冊子です。季節感あふれるビジュアルや楽しい読み物でお茶の魅力をお伝えします。



ルピシア会員カード

1回のご注文で3000円(税抜)以上をご購入されるとルピシア会員にご登録いただけます。

ルピシア会員様
3つの特典



ルピシア 仙台一番町店

特典3

**年間10,000円(税抜)以上
購入で5%割引になります**

会員カードご利用初日から12ヵ月以内にお買い上げ金額の累積が10,000円(税抜)以上(送料および一部商品は対象外)になった場合、10,000円(税抜)を超えた翌日から起算して12ヵ月間、お買い上げ金額が5%割引になります。



特典2

**毎月2種類のお茶を
お試しいただけます**

季節のおすすめを、リーフタイプとティーバッグタイプで1包ずつ、「ルピシアだより」と一緒にお届けします。お好みに合わせて3種のコースからお選びいただけます。

※ルピシア会員のご登録・更新方法については、ウェブサイトをご覧ください。0120-95-2521(10:00~18:00)にお問い合わせください。

世界中の産地から おいしいお茶を お届けします

「茶畑」と聞くと、日本の茶摘み風景を思い出す方が多いかもしれませんが、でも、お茶を作っている国は他にもたくさんあります。インドやセイロン（スリランカ）、中国、台湾、アフリカなど、産地や茶園ごとにお茶の種類や風味が異なるので、お気に入りを探して飲み比べるのもお茶の楽しみのひとつです。

年間400種類以上のお茶を取り扱うルビシアは、バイヤーが世界中の産地に直接おもむき、現地の生産者と交渉を重ねながら、上質かつ安心して飲めるおいしい茶葉を厳選して買付けしています。おいしいお茶をお客様にお届けするため、今日も世界中のお茶産地を飛び回っているのです。

Tasting Check

よいお茶を探して テイスティング

現地の茶園でひたすらテイスティングを重ねるバイヤー。茶葉の色・形・香り、浸出させたお茶の味・香り・浸出液の色、お茶殻、ポットの残り香まで入念にチェックし、購入する茶葉を検討します。



秘境の多い世界の茶園 思いがけない冒険も

世界の茶園は、ジャングルの中や険しい山中など秘境といえる場所が多いため、しばしば予想外の冒険旅行になります。インド・ダージリンの山奥では、あまりの悪路に車が立ち往生なんてことも。



あまり知られていない国も どんどん紹介していきます

インドネシア、マレーシアなど東南アジアにも興味深い産地がいっぱい。ルビシアはこれまでも日本ではあまり知られていない産地のおいしいお茶を紹介してきました。現在も日々新しい産地の視察・開拓を進めています。

おいしいお茶のためなら どこにも出かけます

丸2日かけて訪れたアフリカ・ケニアでは、果てしなく広がる茶園と人々の笑顔に出迎えられました。南アフリカのルイボスや、ブラジル・アルゼンチンのマテ茶など、おいしいお茶があるところなら地球の裏側にも出かけていきます。

Communication

品質向上につながる 直接交渉を大切に

現地の生産者や茶商と、直接買い付けの交渉をするバイヤー。お客様のニーズを伝えたり、来年以降の摘み取り時期や製茶方法を一緒に考えることも。信頼関係の積み重ねが製品の品質向上にも繋がっていくのです。





ダージリンの茶摘み風景。ダージリンのほとんどの茶園では栽培、茶摘みなどの工程を手作業で行っています。世界最高の名声を誇る上品かつ繊細な味わいは、丁寧な手仕事のなせる技。



産地ごとに飲みわける楽しみ

紅茶

Black Tea

産地で異なる紅茶の風味。まず最初に飲み比べてみたい代表的な産地をご紹介します。



ダージリンを代表する名園タルボを統括するライ氏。



完全有機農法のダージリン・サンガマ茶園を統括するジャー氏。



ダージリン紅茶は生産順にDJ1、DJ2...と通しナンバーが付けられています。混ぜ物なしの100%ダージリン産紅茶にこだわるルピシアでは、缶や袋のラベルにDJナンバーを表記することで、お客様にも安心して本物の風味をお楽しみいただいています。



光あふれるセイロン・デンブーラの茶園にて。

インド、ネパール、中国、スリランカ、アフリカなど紅茶の生産国は数多くありますが、世界で最も有名な高級紅茶産地といえ、真っ先に挙げられるのがインド・ダージリン地方です。ヒマラヤ山麓の雄大な自然と伝統ある茶園の

セイロン（スリランカ）も名だたる紅茶産地。英国式伝統を受け継ぐ「紅茶らしい紅茶」は、品格がありながらも親しみやすい風味で広く愛されています。力強さと爽やかな香りが特徴のウバは、ダージリンと並び世界三大銘茶のひとつとして知られています。

高度な技術が生み出す最高品質の紅茶は、その香り高さ、気品あふれる味わい、希少性で芸術品とも称されるほど。年に3回訪れる旬の時期を世界中の紅茶ファンが心待ちにしています。
紅茶大国インドでは、他にもミルクと相性のよいココと甘みを持つアッサムや、柑橘を思わせる爽やかな香りのニルギリなども名産地のお茶として有名です。

摘む前に茶葉に覆いをする事で極上の旨みを引き出す玉露。霞賞(よしず)と藁(わら)による本質覆いは、江戸時代から続く伝統的な製法。京都府・宇治。



香りにこだわり研究を続ける静岡県・高橋達次さん。



釜炒り茶の名人、宮崎県・興柁(こうろぎ)洋一さん。



暮らしに選り抜きの日本茶を

日本茶

Japanese Tea

生産者こだわりの銘茶から暮らしに寄り添う毎日のお茶まで。日本茶の品揃えにもご注目を。



産地・品種で表したお茶の名前

産地・品種にこだわったルピシアの日本茶。前半に「産地」、後半に「品種」を並べて商品名にしています。



宇治 やぶぎた

やぶぎたは、甘み・香り立ち共に優れており、寒さに強く収穫量が安定しているため、全国の作付面積の7割以上を占める代表的な品種。洗練された上品な味わいは京都宇治ならではの。



瀬戸 あさつゆ

あさつゆは、渋みがたいへん少なく、青みがかった色合いと上品な甘みを持つため、天然玉露とも呼ばれる宇治種由来の品種。「瀬戸」は鹿児島県を代表する産地として有名。



知覧 ゆたかみどり

ゆたかみどりは、しっかりとした濃厚な味わいとほっこりした香り立ちの早生(わせ)品種。鹿児島が主な産地で、中でも知覧は上質なお茶を作る地域として全国的に有名。

鎌倉時代初期の禅僧、栄西が宋からお茶の種を持ち帰ったのが現在の日本茶の栽培のはじまりです。以来、茶道や蒸し製煎茶など、日本は緑茶を中心とした独自の茶文化を発展させてきました。ルピシアでは、産地・製法はも

とより茶樹の品種にも注目。日本で最も多く栽培されている品種はやぶぎたですが、その他にも個性の光る品種がたくさんあります。3〜6月のお茶が最も風味際立つ新茶シーズン、ルピシアでは全国でも選り抜きの産地や生産者からお茶を買付けます。今では貴重な釜炒り製法を守り続ける名人や、どの産地にも出回っていない新品種の育成・研究を続ける生産者たちの情熱と熟練の技術が結実した、すばらしい日本茶をお届けしています。

一方で、日本茶は私たち日本人の生活になくてはならないもの。毎日飲んでも飲み飽きない、おいしくて気軽に楽しめる毎日の日本茶シリーズもご用意しています。



毎日の日本茶

おいしさ、飲みやすさに徹底的にこだわった毎日の日本茶シリーズ。渋みが少なく、どんな入れ方でもおいしく召し上がれます。

奥深い香りの世界にはまる

烏龍茶

Oolong Tea

一度飲めばきっとりに。
烏龍茶がもたらす極上の時間と
めくるめく「香り」の世界。

別名「香りのお茶」とも呼ばれている烏龍茶。蘭や桃、蜂蜜など様々な香りに例えられる多彩で奥深い芳香は、一度体験すると魅了される方も多いことでしょう。
烏龍茶と聞いてまず思い浮かぶのは、茶褐色のお茶ではないでしょうか。こちらは中国の伝統的な烏龍茶。中でも福建省で作られる水仙は、烏龍茶本来の力強い味わいと、独特の香ばしい余韻が魅力です。
一方、現在の台湾では淡い緑色の烏龍茶が主流。爽やかな香りと味わいで、近年人気を集めています。特に希少な品種と評されるのが、阿里山や梨山など標高1000m以上の高山にある茶園で作られる「高山茶」。特に春や冬のお茶は、

山の生命力を宿した力強い香気、絹のようになめらかな口当たりが絶品。高山茶以外にも、日本でも有名な凍頂烏龍やこだわりの職人による東方美人など台湾には烏龍茶の名産地が多数あります。



中国伝統の烏龍茶

お茶の発酵度(※)が高く、豊潤でどっしりした味わいが特徴。

台湾で主流の烏龍茶

お茶の発酵度(※)が低く、口当たりのよいまろやかな味わいが特徴。

※発酵とは、酸素とお茶の葉の成分が結びつき酸化すること。発酵の度合いによって、風味や水色が変わります。

1しおれさせた茶葉を持ち上げ何度も攪拌。烏龍茶特有の芳香を引き出すための大事な工程です。2人気の高山茶産地・台湾阿里山。3高山茶産地・台湾杉林溪のベテラン茶農家、王芳洲(ワンファンツォー)さん。4銘茶「東方美人」作りにおける希代の名人、徐耀良(シュイヤオリャン)さん。



おいしいお茶とともに、ゆったり流れる時間や穏やかな空間を全身で味わえる台湾の茶藝館(ちゃげいかん)。香りをじっくり堪能しながらのんびり楽しむお茶は、ほんの一時、忙しい日常から連れ出してくれます。

華やかな香りに癒される フレーバードティー

Flavored Tea

香りとお茶本来の風味のハーモニー。
組み合わせの妙が光る
個性豊かなお茶をお楽しみください。

香りには気分を明るくする不思議な力があります。やさしい花の香りやみずみずしいフルーツの香りをつけたお茶、フレーバードティーで、リラックスタイムを過ごしませんか？ ガラスのポットでいれば、見た目の美しさにも和みます。

ルピシアでは伝統的なアールグレイやジャスミンティーはもちろん、紅茶や緑茶、烏龍茶などをベースにした遊び心あふれるオリジナルフレーバードティーをバラエティー豊かに取り揃えています。



高級マスカットの香りをまとった台湾烏龍茶。
[クイーンズマスカット烏龍]



甘くみずみずしい白桃の香りをまとわせた上質な煎茶。
[白桃煎茶]



白桃や苺の甘い果実の香りが華やかに広がります。色とりどりの花びらが美しい、花束をイメージした紅茶。
[メルシー ミルフォワ]



いつも美しくありたい方に。女性のバランスを整える7種のハーブをブレンド。
[フェミナン]

健やかな毎日を応援 ウェルネス

Wellness

「おいしいから続けられる」
お茶専門店が味を追求した
健康にいいお茶、始めませんか？

お茶の木以外の植物の葉や茎、根などで作られた健康にいいお茶を、ルピシアでは「ウェルネス」に分類しています。

欧州伝統のハーブをルピシア流にアレンジしたお茶や、国産の野菜や植物で作った健康野菜茶、家族三世代の元気を支える南アフリカのルイボステイ、美容や健康にうれしい生活習慣茶、食物繊維を含むイタリアの麦茶オルツォなど、世界中のヘルシーなお茶を集めました。もちろん、いずれもお茶専門店ならではの「おいしさ」を追求したものであります。



マカ、朝鮮人参などパワフルハーブで毎日の元気を。
[マスキュラン]



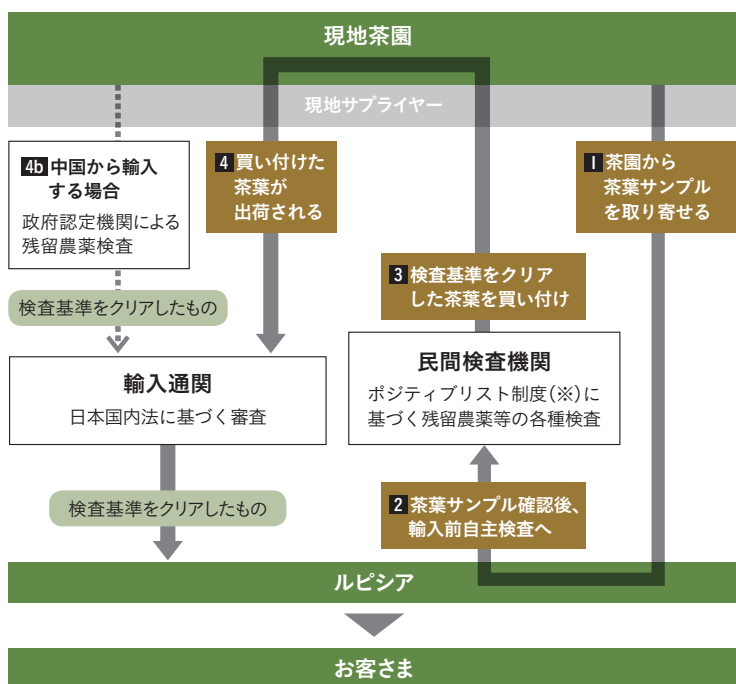
とうもろこしの実を焙煎した甘く香ばしい風味のお茶。ダイエットのお供にぜひどうぞ。
[国産 とうもろこし茶]

まず第一に 安心・安全であること



1 2 2012年竣工の滋賀・水口工場。工場内にはブレンド室なども。日本建築家協会優秀建築選2013に選ばれました。
3 4 入荷した茶葉は、自社工場ですべて金属探知、X線、目視など複数の異物除去検査を行ったあと、全国の店舗へ出荷されます。5 新鮮さを保つため、茶葉は窒素充填した袋に詰められます(一部の商品を除く)。6 栃木・宇都宮工場。

茶葉が届くまでの基本的な流れ



※ポジティブリスト制度とは、食品衛生法により定められた残留農薬に対する規制。一定量以上の農薬などが残留する食品の販売を禁止するもので、お茶を含む全ての食品が対象となります。

ルピシアのお茶は安心して飲むことが大前提。食品衛生法に基づく厳格な基準を満たすことを検査によって確認した安全な茶葉のみを販売しています。輸入前の自主検査、通関を経たうえで自社工場にて異物除去のためのクリーニングを実施。ブレンドティーやフレーバードティーも自社工場にて製造しています。鮮度を保つために、お茶は窒素とともに充填され、店舗やお客さまのもとに届けられます。

正直な情報公開もお客さまの安心を助ける方法のひとつ。ルピシアの創業当時、世間にはほんの少しだけルピシアを混ぜただけの紅茶をダージリンブレンドと名付けたものが数多くありました。そこで、ルピシアではどこの茶園でいつ摘まれたかという情報を公開し、ダージリン100%の紅茶をお届けしてきました。

ルピシアはこれからも「まじめに正直に」をモットーに、安心・安全に取り組んでまいります。



1 2 フランス・パリ6区にあるパリ店。シックなサロンを思わせる趣、日本流のおもてなしはパリでも評判。3 ハワイ最大のショッピングモールにあるアラモアナ店。

Voice from Paris



日本の伝統的な煎茶と パリ店限定のお茶が好評

「パリ店では、日本の煎茶や、果実やバラの香りを上品にまとめた花びらたっぷりの限定のお茶が特に人気です。“禅”を感じさせる落ち着いた店内の試飲スペースで、ゆったりとくつろぎのひとときをお楽しみいただけます」(ジャン・プレ総支配人)

日本から世界へ

海外でもオンラインストアで
ルピシアのお茶をお求めいただけます



アメリカ
usa.lupicia.com
フランス
www.lupicia.fr
オーストラリア
www.lupicia.com.au

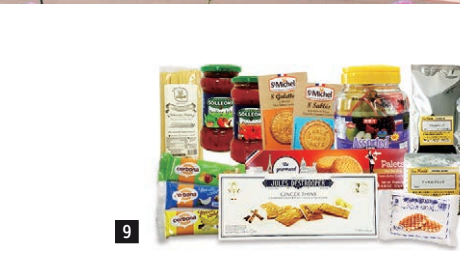
ルピシアが考えるお茶の文化を、世界へ向けて発信したい。その思いでフランス・パリを筆頭に、オーストラリア・メルボルン、アメリカ・ハワイなど各国に店舗を展開しています。時に現地のお茶好きのお客さまとお茶談義で盛り上がりながら、海外では入手しにくい高品質な日本茶をはじめとする世界のお茶をご紹介します。その国をイメージした地域限定のお茶も、ご好評をいただいています。今や全世界と瞬時に繋がることのできるインターネット上には、英語、フランス語などの言語にてオンラインストアを開設。世界中のお客さまに、高品質で豊かなお茶の世界をお楽しみいただけます。

多様な食文化や ライフスタイル



北海道の新鮮な食材を選び抜きのワインとお楽しみいただけるヴィラ ルピシアのレストラン。

ルピシアは、創業時からお茶を中心とした多様な食文化やライフスタイルをご提案してきました。北海道・ニセコにある食のリゾート「ヴィラ ルピシア」は、レストランや自家製の肉料理などをご提供するブティックやスイーツショップなどからなる複合施設です。専属シェフやパティシエが、北海道産の新鮮な食材を活かしたメニューを開発。通販冊子『ルピシア グルマン通信』を通じて、ニセコ発のオリジナル商品を全国にお届けしています。他にも、バイヤーが厳選したお茶のおともにもぴったりの全国の銘菓や選り抜きの食品をご紹介します。通販冊子『お茶トモ〜Ch'amis〜』や、「もったいない」の心を大切にしたお買い得商品をご案内する「ルピシア ポンマルシェ」を展開。様々なお茶のある暮らしを発信しています。



1 ニセコをおいしく盛り上げる食のリゾート「ヴィラ ルピシア」。2 旬の食材を使ったヴィラ ルピシアのレストランメニュー。3 4 スイーツショップでは、ルピシア専属パティシエが作る素材を活かしたスイーツが並びます。5 ヴィラ ルピシア レストランの植松秀典シェフ。6 ルピシア グルマン オンラインストアからご注文いただけます。7 ニセコ発のオリジナル商品をご紹介します通販冊子『ルピシア グルマン通信』。8 お買い得商品をご提供する「ルピシア ポンマルシェ」。9 ルピシア ポンマルシェで人気のお茶やお菓子。
※写真はイメージです。

店舗のご案内

ルピシアの店舗は全国に130店以上ございます。
店舗一覧はウェブサイトでご覧いただけます。



通信販売のご案内

5つのうれしいポイント

POINT 1 ルピシアで取り扱う ほぼ全ての商品が購入可能

「ルピシアだより」掲載商品はもちろん、ルピシアで取り扱うほぼ全ての商品をご購入いただけます。通信販売ならではの、常時1,000種類以上の豊富な商品をお楽しみいただけます。

POINT 2 通販限定品も充実 人気の地域限定のお茶も

希少な銘茶や選り抜きの茶器、こだわりのお茶請けやスイーツなどの限定品も充実しています。ご当地のお店でしか買うことができない地域限定のお茶も取りそろえています。

POINT 3 通信販売だけの ご購入特典

通信販売でご購入されたお客様だけに、選べる特典をお付けしています。ご購入特典でしか手に入らない、数量限定のオリジナル品とお茶のお試しセットからお選びいただけます。

POINT 4 お茶選びに迷ったら まずはお電話を

商品知識の豊富なオペレーターがお客様のお買い物をサポートいたします。お茶に関することでしたら何でも、お気軽にご相談ください。

POINT 5 マイページのご登録で さらに便利に

ウェブサイトでは、商品の詳しい情報を商品画像と共にご覧いただけます。また、お客様の情報をご登録いただくと、次回以降のご注文での手続きが簡単になります。

ご注文方法

1 お電話で 受付時間/8:00~22:00 ご注文専用ダイヤル **0120-11-0383**

2 インターネットで 受付時間/24時間 **www.lupicia.com** スマートフォン専用サイトもございます。 ルピシア 検索

3 郵送・FAXで 受付時間/24時間

郵送先：世界のお茶専門店 ルピシア
〒150-0034 東京都渋谷区代官山町14-23 セントラル代官山3F
FAX: 0120-04-0324
※「商品申込書」はウェブサイトにてダウンロードいただけます。

■お支払い方法

- コンビニ振込・クレジットカード ▶ 手数料無料
- 銀行振込 ▶ 振込手数料お客様負担
- 代金引換 ▶ 手数料お客様負担
※ご購入金額に応じて¥330~

■送料について

ご購入金額	送料
¥6,200以上	無料 (※お届け先1件につき)
¥6,200未満	
本州	¥605
北海道・四国・九州	¥715
沖縄県	¥1,100

■お届けについて

通常ご注文後2~5日後になります。
日時指定も承ります。
※ご予約商品を含むご注文は入荷次第、一緒にお届けいたします。

返品・交換・キャンセルについて

ご注文完了後のキャンセルおよび返品・交換は、食品につき、原則としてお受けできませんので予めご了承ください。お手元に届いた商品に、何かお気づきの点や不備がございましたらご連絡ください。

ルピシア会員についてのお問い合わせ、住所変更のお手続き

オンラインストアの「マイページ」内、「お客様情報の変更」よりご変更ください。店舗またはお電話でも承ります。

ルピシア会員ダイヤル **0120-95-2521** 受付時間
10:00~18:00

ご連絡をいただいた会員様には、ささやかなお引越祝いをお送りします。

ご意見やご要望などご不明な点はお気軽にお電話ください

お客様相談窓口 **0120-11-2636** 受付時間/10:00~18:00

ルピシア会員「ルピシアだより」のお届けと送付期限について

■ルピシアの店頭または通信販売にて、1回のお買い上げ金額の合計が¥3,000(税抜)以上の場合、ルピシア会員として6か月間、月に1回「ルピシアだより」とお試しのお茶2種類をお届けいたします。

■店舗および通信販売で1回のお買い上げ金額の合計が¥3,000(税抜)以上の場合、またはお買い上げ金額の累積が¥5,000(税抜)以上(最終お買い上げ日より6か月以内)になった場合、最終ご購入日の翌日から起算して6か月間「ルピシアだより」の送付期限を延長いたします(送料および一部商品は対象外)。店舗ではルピシア会員カードをご提示ください。通信販売をご利用の場合は、自動的に送付期限を延長いたします。

■「ルピシアだより」の送付期限や累計購入金額などはオンラインストアの「マイページ」、ルピシア会員ダイヤル、店頭お買い上げ時のレシートでご確認いただけます。



ルピシアの facebook、Twitter、Instagram の各公式アカウントでは、お茶やイベント、お店についての最新情報をお届けしています。

