

THIS MONTH TOPIC :

1月9日 福岡店 OPEN !

福岡 薬院に待望の福岡店、SOLEIEL Ralum（ソレイエルラルム）が誕生しました。

大人の隠れ家としてひっそりと佇む小さな店舗は、暖炉の火が温かく揺れる異空間。

「心を癒し 豊かにする香茶専門店」というコンセプトのもと、ソレイエルティはもちろんのこと世界の美味しいブレンドティーを集めたセレクトショップです。 “Ralum”とは「涙」という意味。心を溶かし傷を癒す涙のように、心身ともに豊かにしてくれる特別な一杯をご用意しております。ぜひ遊びにいらしてくださいね。



■ SOLEIEL Ralum 福岡店 ■

〒810-0022 福岡市中央区薬院 3-7-25-1F

TEL (092)707-3820

※地図・店休日・営業時間は下記 QR コードよりご確認頂けます



RECOMMENDATION ITEM :

【花粉症予防に！】草風香茶（そうふうこうちゃ）



これからの時期は花粉症の方にとって、とても辛い季節ですよね。

当店ではそんな花粉症でお悩みの方にとてもオススメのブレンドがあります。

そのブレンドが『草風香茶（そうふうこうちゃ）』です。

抗アレルギー作用があることで有名な、甜茶やエルダーフラワーをはじめ毒素を排出してくれるドクダミなど、約12種類もの植物が配合されています。

鼻や喉の粘膜保護をしてくれるので、花粉が出始める前から飲み続けた方からは、今年は酷くなかった！美味しくて続けやすい！というお喜びのお声も頂きます。

桃紅茶ベースですので、口当たりまろやかでほんのり甘味があり、お子様の風邪予防にもオススメのブレンドティーです。

体质改善をされたい方は3ヶ月以上続けられることをおすすめします。



WHAT'S SUP?!

薬膳大袋リニューアルのご案内

明けましておめでとうございます。

本年度、今まで皆様に愛されていた薬膳20P入りの大袋がリニューアルすることになりました。今までの20P入りですと1ヶ月続けて頂くには切りが悪く、お客様より1ヶ月分が欲しいとのお声をたくさん頂いておりました。

今年度からは1ヶ月分が入った30P入りとなります。また、ベースを自由に変更してお楽しみ頂けるようになりました。

これに伴い、すぐにお渡しが出来ない場合もあるかと存じますが、

従来の商品よりもより皆様の好みの香りで楽しみながら続けて頂けるようになると思います。

先月からはアンジュシリーズ、RXシリーズ、陰陽五行シリーズのT-bagもクラフトタイプからメッシュタイプに変わり、見た目も華やかで中身をお楽しみいただけるようになりました。

私共の企業理念の一部に「心を癒し人生を豊かにする『特別な一杯』を追求し」という文がありますが、1歩近づくことが出来たかな？と思っております。

当店のお茶が皆様の癒しの1杯となりましたら幸いです。

SOLEIEL スタッフ 湯田 恵

©SOLEIEL [ソレイエル] 2-1-7 Egoe, Minami-ku, Kumamoto-shi, KUMAMOTO, JAPAN 862-0968 TEL (096) 370-7802 www.soleiel.com

GIFT! GIFT! GIFT! :

バレンタインにブレンドティー



来月はバレンタインですね！

いろんなところでバレンタイン限定の美味しいチョコレートがたくさんありますが、SOLEIEL でもバレンタイン限定のギフトをご用意しております。

当店のバレンタインギフトはチョコレートに合うブレンドティーを詰め合わせており、ラム酒のような甘い香りのラム・マキアートが人気です。



他にもお酒好きな方に贈る、疲れに対応した『活力美茶』と胃に対応した『仙牌香茶』のプチギフトをはじめ、

パソコンをよく使う方に贈る眼睛疲労専用の『彩明香茶』や冷えに対応した『温温香茶』のプチギフトなど、

贈りたいお相手に応じたギフトもご用意しております。

今年のバレンタインに一味違った贈り物は如何でしょうか？



☆ご予算に応じてご用意致します。お気軽にスタッフまでお声掛けください。☆

NEWS FROM ATELIER :

ブレンドの質を向上させるための製造過程とは？

ソレイエルでは薬膳植物をお茶として美味しく飲めるように、また成分をしっかり取り出すために様々な下準備を行っています。その1つが『煎る』作業です。

高麗ニンジンなどの根ものは、そのまま使用しても問題はありませんが、ブレンドした時に一番おいしい状態で召し上がって頂きたい、また、煮出さなくともしっかり成分を抽出できるようにと、フライパンで30分以上かけて、焦げ付かないよう弱火でじっくりと炒っています。



最初は白かった原料の粒が、どんどんキツネ色に変わるもので焦げないように慎重に作業します。

この下処理をしている間は店内がとても香ばしくいい香りに包まれます。

いい塩梅になったら一度ザルでこし、少し焦げた部分を振り落とします。

その後はお皿の上に平たく広げ、冷めます。冷めたら完成です！



このように、見えない所での工夫と下準備も手を抜かずに丁寧に行ってます★

INFORMATION

熊本店

【1月】SOLEIEL 営業日カレンダー

白色の日はショップを営業しています。

【営業時間】11:00~19:00

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
				5	6	7
9	10	11	12	13	14	15
16	17	展示会出店	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

※1月5日より通常営業をスタート致します。

※18&19日は福岡国際センターにて「九州食の展示会」へ出店しております。ぜひご来場くださいませ。お待ちしております！

WEBショップは毎日ご注文を受付けております

www.soleiel.com

ソレイエル公式ブログ

<http://www.soleiel.otomo-yan.net>

情報量は No.1★

ショップの情報、商品案内、季節のイベントやキャンペーンなど、まずはこちらをチェックしてみてくださいね。意外と知らないソレイエルの裏話も載せています！

リアルタイムで情報を届ける
オフィシャルサイト★

