



お茶カフェ

ちやしゆ かた ちや たつじん
茶種ごと入れ方がちがう!? めざせ! お茶入れ達人

おいしいお茶入れにチャレンジ!

おいしいお茶をい入れてみよう!!

一番よく飲まれている普通煎茶のおいしいお茶入れにチャレンジ。

深蒸し煎茶や玉緑茶も同じいれ方で大丈夫。普通煎茶の次はこちらのお茶も挑戦してみよう。

※熱いお湯を使う時には十分気をつけてね。



① 茶わんにお湯を入れる



人数分の茶わんに一度湧かしたお湯を入れて、茶わんを温め、お湯を茶いれに適した温度にさまそう。

<お湯の温度目安>

○新茶など、さわやかな香り、うまみを楽しみたい時は70℃以下のぬるめのお湯がいいよ。

○強い香りや渋味が欲しい時は、少し熱めのお湯がいいよ。

② お茶っ葉を急須に入れる



お茶っ葉を人数分入れよう。
一人分はティースプーン1杯(2～3g)くらいが目安です。
一人分だけ入れる時は、少し多めがおいしいよ。
(ティースプーン1杯半くらい)

③ 冷ましたお湯を入れる



茶わんでさましておいたお湯を急須にうつそう。
お茶っ葉が開くまで1分ほど待ちます。(深蒸し煎茶は30秒ほど)

④ 茶わんに順番にそそぐ



お茶の濃さがみんな同じになるように、少しずつ回しつぎをしよう。
最後の一滴までしぼりきります。

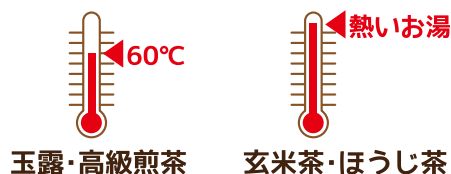
おいしくお茶を入れるためのポイント

おいしい煎茶とは、うま味・甘味・苦味・渋味・香りの成分がほどよく合わさったもの。ちょっとした工夫で、よりおいしいお茶が入れられるよ。



○湯加減

お茶は種類ごとにあった温度があります。玉露や高級煎茶は60℃ぐらいのお湯でゆっくりいれてみよう。玄米茶やほうじ茶は熱いお湯でさっといれるとおいしくなるよ。



○お茶っ葉の量

一人分のお茶っ葉の量も種類ごと変わります。玉露や煎茶はティースプーン1杯(3.3g)が目安。番茶やほうじ茶はティースプーン山盛り1杯(3g)くらいが目安。



○水について

水道水でお茶を入れる時は、5分ほど沸騰させてカルキのにおいを消そう。お茶の香りと味が違ってきます。



○保存方法

お茶っ葉は湿気や熱、光に弱いので、茶缶などの空気の入らない容器に入れて、冷蔵庫などの涼しくて光の当たらない場所に保存しよう。



冷茶は水出しの方が渋くない？

お茶のしぶ味は、
お湯の温度が高いほど
よく出るんだ。
だから、お湯でいれたお茶を
冷やすより水でいれた方が
しぶくないんだ。



冷茶の作り方

水出し専用のティーバッグも売っているけど、普段飲んでいるお茶っ葉も水でいれることができるよ。

いつもより多めのお茶っ葉（一人分ティースプーン 2 杯くらい）を急須に入れて、冷たい水をしずおかに注ぎ、4～5 分待てば冷茶ができるよ。