

# 深蒸し茶

深く濃い緑から漂う、やわらかな香り。

濃厚でコクのある甘みが広がる「深蒸し茶」は

じっくりと時間をかけて蒸し上げた至福の一杯。



深蒸し茶を  
おいしくいただく茶器

## 香肌焼

松阪の「香肌窯」が作る香肌焼。  
鮮やかな模様が描かれた器をはじめ、  
多くの作品からは、どこか優しい  
雰囲気が感じられます。



### ④お茶をつぐ

お茶は廻しつぎし、分量を均等に、濃淡のないようにして、お茶は絞ります。おいしく味わえる温度は約50～60℃位です。



### ③お湯を注ぐ

茶碗で冷ましたお湯を急須に注ぎ、30秒位お茶が出るのを待ちます。  
【煎出時間:約30秒】



### ②茶葉を入れる

お茶の葉を急須に入れます。5人分で10g、2～3人分の場合、1人分3g位を目安とします。家庭にある小さじ(ティースプーンなど)1杯が2～3gですから、それを人数分入れてください。



### ①お湯を冷ます

人数分の茶碗にお湯を8分目ほどまで入れて、お湯を冷まします。

【上茶:約70℃/並茶:約90℃】

一人分のお湯の量

【上茶:約60ml/並茶:約90ml】

「深蒸し茶」のおいしい淹れ方