

煎茶

旨みと渋みが調和した、爽やかな味わいと

清らかですっきりとした香りが特徴の「煎茶」。

緑茶の中で、もともとよく飲まれているお茶です。



煎茶を
おいしくいただく茶器

伊賀焼

日本有数の古陶として知られる伊賀焼。
大きな割れや豪快なゆがみなど、
大胆な形に加え、透明度の高い
緑色のビロード釉が特徴。



④お茶をつぐ

お茶は廻しすぎ、分量を均等に、濃淡のないようにして、お茶は絞りきります。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、1分位お茶が出るのを待ちます。
【煎出時間:約1分】



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】

「煎茶」のおいしい淹れ方