

# 熟成・熱湯で淹れる かぶせ煎茶

「熟成熱湯で淹れるかぶせ煎茶」は、2005年の春に収穫した新芽のみで作った茶葉を、半年間、低温倉庫にて熟成したかぶせ煎茶です。



覆いの下のかぶせ煎茶

## ■かぶせ煎茶は、覆いをかぶせて作るお茶

かぶせ煎茶は、収穫直前に太陽の光をさえぎるための黒い覆いをかぶせて作るお茶です。遮光することにより、茶葉には、アミノ酸成分であるテアニンや葉緑素であるクロロフィルが、通常よりもたくさん含まれるようになります。ですので茶葉が、あざやかな緑色になるのです。

## ■茶葉の種類は、中蒸しと深蒸しの二種類

「熟成・熱湯で淹れるかぶせ煎茶」では、製茶工程における蒸し時間のちがいにより、中蒸しと深蒸しの2種類をご用意いたしました。

### ◎ 中蒸し（ちゅうむし）

水色はやまぶき色で、おり（沈殿物）が少なく、澄んでいます。香りも澄んだ若々しさがあり、味はすっきりと渋く、さっぱりした甘みがあります。

### ◎ 深蒸し（ふかむし）

水色がすこし深めの緑色で、こまやかなおりがあり、うっすらとにごっています。味は甘涼しく、ほんのりと厚みのある渋みがあり、香りはほっこりとした樹脂香がします。



中蒸しの茶葉



深蒸しの茶葉

## ■その名のとおり、熱湯で淹れる かぶせ煎茶です。

その名のとおり、熱湯でカンタンに淹れます。通常のかぶせ煎茶は、玉露と同様にぬるめのお湯で淹れますが、「熟成・熱湯で淹れるかぶせ煎茶」は、熱湯でさっと淹れて、さわやかでふくよかな香りをお愉しみいただけます。抽出時間は、約20～30秒。最後の一滴まで絞りきったら、急須のふたをとり、茶葉から立ちのぼるさわやかな香りもお愉しみくださいね♪

抽出時間は、熱湯で20～30秒



1煎目を入れた直後の茶葉のい〜香り

## ■どこまでもひろがる荒茶（あらちゃ）の醍醐味をお愉しみください。

3～4煎目まで飲み終わって、出がらしになった茶葉にさらにお湯をそそいでみてください。しばらくたつと、茶葉のよりが完全にもどり、春の茶畑ですくすくと育っていた新芽がそこにあらわれます。これも荒茶（あらちゃ）ならではの醍醐味！出がらしといっても、茶葉には、水に溶け出さない栄養成分（ビタミンEやβカロテンなど）が、たっぷり含まれています。春の新芽のみを使っているのです。茶葉は、とってもやわらか。ぜひ「お茶がら」も召し上がって見てくださいね。



茶葉はここまでひらきます♪