

# ～お茶の美味しい淹れ方

## 煎茶

かりがね



沸騰して一呼吸おいたお湯も、急須に注ぐ



急須の外側まで温かくなったら、今度はその湯を茶碗へ



その間に、茶葉をティースプーン1杯も急須へ



3グラム

茶碗の湯も、茶葉を入れた急須へ



ふたをして  
30秒間そと待って…



ゆっくりゆっくり注ぐ  
数人分入れるときは、少しずつまわしつぎ濃さも均等に!



最後の一滴まで「気合も入れて注ぎ切る!

＊波みもきかせたいときは高めの湯で、旨みを強くしたいときは、ぬるめの湯でじっくりいれるのがコツです。

＊二煎目以降は、湯の温度を少し高め、急須に湯を入れたあとすぐに注いでください。(浸出時間10秒以内くらい)

基本の分量 (1人分)	茶葉の量	3g
	湯の量	70ml
	湯の温度	70~80℃
	浸出時間	30秒



急須 丸い形のもがおすすめ月  
(茶葉がよく対流するように。)



茶碗 やや小ぶり、薄めのものがおすすめ。  
白い茶碗で  
ぜひお茶の色もお楽しみください。

## かぶせ煎茶



まず湯も急須に



その湯を茶碗に



お次は湯冷ましに



急須に茶葉入れる  
スプーン1杯



湯冷ましの湯も急須へ



1分間じ〜と待って…



少量ずつこまめに注ぐ  
最後の一滴まで「しっかり!」



＊二煎目以降は、湯の温度を少し高め、急須に湯を入れたあとすぐに注いでください。(浸出時間10秒以内くらい)

基本の分量 (1人分)	茶葉の量	3g
	湯の量	60ml
	湯の温度	70℃前後
	浸出時間	1分



急須 玉露用の小さいものがおすすめ  
茶碗 少量ずつ飲める小さい茶碗  
小ぶりの盆などでもOK

新茶は、湯の温度を高め、香りが際立ちます。どうぞお試しくださいませ!

## ほうじ茶 玄米茶

●はじめに急須と茶碗に湯を入れ、温める

大きめの急須



茶葉の量は  
煎茶よりも多めに



沸騰したお湯を一気に注ぐ!



厚手のたっぷりした  
茶碗で「どうぞ」。

＊やかんで2~3分煮出すのもおすすめです

基本の分量 (1人分)	茶葉の量	3g
	湯の量	100ml
	湯の温度	100℃
	浸出時間	30秒

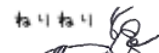
## 抹茶



茶杓なら2杯、スプーンなら軽く1杯を  
茶こしてふるっておく



茶せんも湯につけあため  
やわらかくしておく



5~10mlの冷ました湯も、抹茶を入れた  
茶碗に入れ、茶せんできよく練り合わせる



熱湯も茶碗に注ぎすばやく混ぜます  
ポイント!は手首のスナップ!



きめ細かい泡が全体にたったら、  
はい、できあがり!

基本の分量 (1人分)	茶葉の量	2g
	湯の量	60ml
	湯の温度	80℃以上

★茶葉の量、温度、浸出時間を変えてみて、「自分流」の飲み方を見つけるのも楽しいですよ!

詳しくはコチラ→[おぶぶ.com] <http://www.obubu.com/>

電話・FAX : 050-3415-3861

～茶園で茶農家だけが愉しんでいる宇治茶をあなたに

obubu.com  
おぶぶどっとこむ

619-1223 京都府相楽郡和東町杣田杣ノ谷2-1