

3 お茶の淹れ方



ほんのひと手間で、お茶はぐっと美味しく淹れられるんじゃよ。

お好みに合わせて
自分の淹れ方を
探してみよう



煎茶

美味しい煎茶の淹れ方 (3人分)

[用意するもの]

○煎茶 7~9g程度 ○急須 ○湯呑

STEP 1

湯冷ましをする

沸かしたお湯約180mlを湯冷ましに入れて、約70~80℃になるまで冷まします。湯冷ましがない場合は、湯呑で代用ができます。



STEP 2

茶葉の量・抽出時間

急須に茶葉7~9g(大さじ約2杯)を入れます。湯冷まし、または、湯呑で適温まで冷ましたお湯を急須に入れ、約1~1分半待ちます。その際、急須をゆすったり、回したりするとお茶の雑味が出てしまうので、急須には触らないようにしましょう。



STEP 3

注ぎ分け方

湯呑に、お茶の量や濃さが均等になるように少しずつ注ぎ分けます。最後の一滴まで絞りきりましょう。最後の一滴は“芳醇の一滴”と呼ばれ、旨味がつまっています。



※2煎目を淹れるときは、ポットなどからお湯を直接急須に入れましょう。待ち時間も短くて大丈夫です。

玉露

美味しい玉露の淹れ方 (3人分)

[用意するもの] ○玉露 8~10g

○宝瓶(玉露用の急須)、または小ぶりの急須 ○玉露用の小ぶりの湯呑

STEP 1

湯冷ましをする

沸かしたお湯約60mlを湯冷ましに入れて、約45~55℃になるまで冷まします。湯冷ましがない場合は、湯呑で代用ができます。



STEP 2

茶葉の量・抽出時間

急須に茶葉8~10g(大さじ約2杯)を入れます。湯冷まし、または、湯呑で適温まで冷ましたお湯を急須に入れ、約2~3分待ちます。その際、急須をゆすったり、回したりするとお茶の雑味が出てしまうので、急須には触らないようにしましょう。



STEP 3

注ぎ分け方

湯呑に、お茶の量や濃さが均等になるように少しずつ注ぎ分けます。最後の一滴まで絞りきりましょう。最後の一滴は“芳醇の一滴”と呼ばれ、旨味がつまっています。



ほうじ茶

美味しいほうじ茶の淹れ方

[用意するもの]

○ほうじ茶 10~15g ○急須 ○湯呑

STEP 1

茶葉の量

急須に茶葉10~15g(大さじ2杯半~3杯)を入れます。茶葉の量はお好みで調節してください。



STEP 2

熱湯を注ぐ

100℃に沸騰させたお湯を直接、急須へ注ぎます。そうすると香り高いほうじ茶が味わえます。



STEP 3

抽出時間

待ち時間は約30~40秒程度。長めに抽出すると味が濃くなるので、お茶の色や葉の開き方などを確認して、お好みで調節してください。



STEP 4

注ぎ分け方

湯呑に、お茶の量や濃さが均等になるように少しずつ注ぎ分けます。最後の一滴まで絞りきりましょう。

