

～香り際立つ～ 霧島茶のおいしい淹れ方

おいしく入れる5つのポイント

ポイント1 お湯は2～3分沸騰させる

カルキの臭いがぬけて、おいしいお茶が入ります。

ポイント2 お湯の量とお茶の葉の量のバランス

お湯・・・1人分 60cc (小さめの湯呑みに8分目)

茶葉・・・1人分 2g (ティースプーンすりきり1杯)

ポイント3 お湯の温度は70℃

70℃くらいに冷ましたお湯を注ぐと、渋味の少ないお茶が入ります。
2煎目からは熱いお湯を注ぎます。

ポイント4 浸出時間は1分

お茶の葉の開き具合を見て調節します。

ポイント5 注ぎ分け、最後の1滴まで注ぐ

各湯飲みに量や濃さが均等になるようお茶を注ぎ分けます。

さあ次の手順でお茶を入れてみましょう

1、茶碗にお湯を注ぐ

ポットのお湯を湯飲みに入れ、
計量・湯冷ましとともに湯呑みを温めましょう。



2、お茶の葉を急須に入れる



3、湯呑みのお湯を急須にうつす

急須をゆすらず、1分間ゆっくり待ちましょう。



4、おいしいお茶をどうぞ♪

最後の1滴にうまみのエッセンスが
急須の中にお湯を残さないよう注ぎきりましょう。



**ひと手間かけると、同じお茶の葉から新たなお茶の味が見えてきます。
ゆっくりと急須で入れた霧島茶をぜひご家族、お友達と味わってみてください。**