

おいしいお茶の

飲み方

お茶は、茶葉の形・色つや・香りと茶をいれた時の色・香り・味が大切なポイントです。一般的には、煎茶ならば茶葉の色があざやかな濃緑色でつやがあるものが良いです。回転がよい店で新鮮なものを少しずつ買うのがよいでしょう。

お湯の準備…お湯は沸騰してから3～5分そのまま沸かし、ポットに移しましょう(水道水のカルキを抜きます)。ぬるいお湯を使うときも一度沸騰させたお湯をさまして使いましょう。

煎茶

1 茶碗にお湯を8分目ほど入れてさます。
(上茶70℃、並茶90℃)
一人分の湯量は
上で60ml
並で90ml



2 お茶の葉を急須に入れます。
5人で10g
(家庭にある大きさ2杯分)



3 湯冷ましたお湯を急須につぎ、
60秒位(深むし茶は30秒)
お湯が浸出するのを待ちます。
浸出時間60秒位



4 お茶をつぐ分量は均等に、濃淡のないように廻しつぎ、最後の一滴までお茶は絞りきりましょう。(おいしく味わえる温度)
50℃～65℃
二煎目はお湯を入れてから10秒位待ちます。



番茶

ほうじ茶
玄米茶

1 お茶の葉を急須に入れます。
5人で15g
(家庭にある大きさ2～3杯分)



2 一人分の湯量はだいたい130ml。
お湯を急須に入れてお茶が浸出するのを待つ。
浸出時間
15秒位



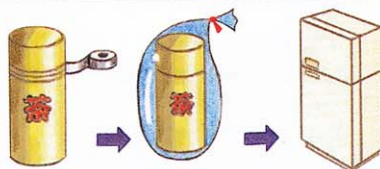
3 お茶をつぐ分量は均等に廻しつぎ、茶は絞りきりましょう。(おいしく味わえる温度)75℃
二煎目はお湯を入れてからすぐついで結構です。

- 二煎めは一煎めより熱めのお湯を急須につぎ、一呼吸しつぎ分けてください。
- お茶の有効成分は二煎めで殆ど出つくしてしまいますので、茶葉をお取り替えください。



お茶の保存方法

- お茶に湿気は大敵。気密性の高い容器に入れて、新鮮うちに飲み終わるよう心がけましょう。
- 大量のお茶を手に入れた時は、缶に小分けし、なるべく早く使うようにしましょう。
- 冷蔵庫に保存する時は、密封することを忘れずに。臭いを吸収します。



特産品アンテナショップ



特産品アンテナショップは奈良特産品をより多くの人に知ってもらい、親しんでもらうためのお店です。農産物の加工品を中心に販売するほか、各地の産物の販売会も行っています。

奈良市今辻子町45-1

(三条通り・JR奈良駅より徒歩約5分)

TEL: 0742-24-4657

営業時間: (4月～11月) 10:00～19:00
(2月～3月) 10:00～18:00

あなたに届ける大和の心

ご存じですか、このマーク



奈良特産品振興協会では、豊かな奈良の風土と人のぬくもりに培われた数々の農林水産物の中から厳選し、奈良特産品として18品目を指定しています。ご存知ですか、このマーク。「ニコニコだいちゃん」マークといって、奈良特産品18品目のシンボルマークであり、奈良の特産品への親しみやすさを演出するため、歴史ある奈良をイメージするものとして、東大寺の大仏をモチーフとし、大仏が奈良特産品18品目を手に入れているデザインです。

大和茶販売(株)都祁店



本社 〒630-8131 奈良市大森町57-3
都祁営業本部 奈良県山辺郡都祁村白石1240-1
〒632-0221 (奈良県農協広域茶流通センター内)
TEL: 0743-82-0562
FAX: 0743-82-0284

大和茶のお求めは、上記のほか県内のAコープ・農協・市民生協ならコープ・近鉄百貨店で