



## ④中村藤吉銀座店

1854年（安政元年）創業の茶商。関東では銀座店のみ。上品で繊細な香味を持つ取りどりの日本茶と、その魅力を余すところなく生かした、上質なスイーツや食事が楽しめます。



ゆったりとお茶のある豊かな時間をお過ごしいただけます。



最高品質の抹茶だけがもつ繊細で気品のある甘味と旨味、優雅な香りを余すことなくパフェに。ゆっくりと一つ一つお愉しみください。  
銀座店限定 別製まるごとパフェ 2,500円。

京都宇治の老舗「中村藤吉本店」伝統の味を  
銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」で



特製抹茶館に、注文が入るごとに練るとろとろの葛餅と濃茶をかけて。茶ごろも 1,800円。

東京都中央区銀座 6丁目 10-1

GINZA SIX 4F

東京メトロ銀座駅から徒歩 2 分

（カフェは L.O.19:45）

◎不定休 Tel 03-6264-5168

<https://www.tokichi.jp/>

東京都「感染防止徹底点検済証」あり



English



## 煎茶の淹れ方

### 煎茶

#### 基本的な淹れ方（3人分）

用意するもの ◆急須・茶碗 ◆大きさじ又は計量スプーン



沸騰したお湯 180cc を 3人分 (60cc) に分けて茶碗に注ぎ、約 70°C ~ 80°C になるまで冷めます。（湯温を下げるときは湯冷まし又はマグカップを使って冷めます。）湯温は器を移すたびに約 5°C ~ 10°C 下がります。



ふたをして茶葉の浸出を待ちます。急須の中で、茶葉がお湯を吸って、黄緑色に変化してゆきます。出し頃は 45 秒 ~ 1 分位です。



急須に茶葉を大きさじ山盛り 2 杯程度、10g 入れます。



お茶を急須から茶碗に回し注ぎをして、濃さが均一になるようにします。最後の一滴まで絞りきってください。



湯冷ました茶碗のお湯約 70°C ~ 80°C を急須に入れます。



二煎目以降は、お湯の温度を少し上げて待つ時間を短くし、絞りきってください。