

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 ◆大さじ又は計量スプーン



① 沸騰したお湯 180cc を 3 人分 (60cc) に分けて茶碗に注ぎ、約 70℃～80℃になるまで冷まします。(湯温を下げたいときは湯冷まし又はマグカップを使って冷まします。) 湯温は器を移すたびに約 5℃～10℃下がります。



② 急須に茶葉を大さじ山盛り 2 杯程度、10g 入れます。



③ 湯冷ましした茶碗のお湯約 70℃～80℃を急須に入れます。



④ 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。



⑤ 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。



⑥ 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。

宇治茶の情報を共有しませんか？

【Facebook 宇治茶 LOVE及び宇治茶の郷メールマガジンのご案内】

Facebook 宇治茶 LOVE

宇治茶が好きな人々や、宇治茶の生産・加工・流通などあらゆることに携わる人々が、宇治茶に関する情報を発信するページです。

宇治茶に関する様々な情報が盛りだくさん。ぜひ、いいね！してください。

【検索方法】次の方法で検索できます。

①「宇治茶 LOVE」と検索してください。②右の QR コードからも検索できます。



宇治茶の郷メールマガジン

月 1 回発行しているメールマガジンです。宇治茶に関するイベント情報、宇治茶の世界文化遺産登録に向けた取組、お茶の専門家などによる興味深いコラムなどを掲載しています。ぜひご登録ください。

【登録方法】次の方法で登録できます。

① <https://www.ujicha.or.jp/sato/member/> から登録できます。

②右の QR コードからも登録できます。

