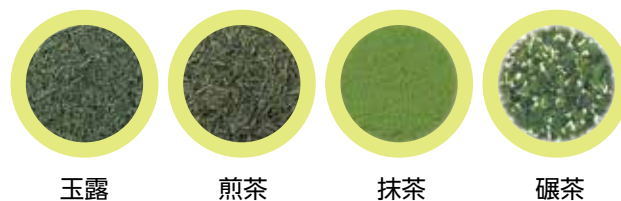


宇治茶とは？

歴史・文化・地理・気象など、総合的な見地に鑑み、宇治茶として、ともに発展してきた当該産地である京都・奈良・滋賀・三重の4府県産茶で、京都府内業者が府内で仕上げ加工したものをいいます。ただし、京都府産を優先とするものとしています。宇治茶ブランドは、「宇治茶」として商標登録されています。

宇治茶の代表茶種



玉露 煎茶 抹茶 碾茶

お茶の美味しい淹れ方

抹茶・煎茶・玉露などお茶の種類によって、おいしい淹れ方は、4つの大切なポイントがあります。

- ①茶葉の量
 - ②お湯または水の温度
 - ③お湯または水の量
 - ④浸出時間（茶葉がお湯または水に浸かっている時間）
- また、お水の硬度や水道水でのお湯の沸かし方によって味が変わります。あなた好みのお茶をみつけてみては、いかがでしょうか。
- くわしくは下のQRコードからご覧ください。
- 京都府茶業会議所 HP サイトには、この外にもお茶に関する様々な情報が掲載されています。



宇治茶の美味しい淹れ方、楽しみ方
(京都府茶業会議所 HP より)



宇治茶カフェ認定店とは？

「宇治茶カフェ」認定店とは、3種類以上のおいしい宇治茶のメニューが揃い、宇治茶の歴史、文化、淹れ方等の説明が受けられる喫茶店であり、平成21年度から、行政・茶業団体などで構成する宇治茶の郷づくり協議会において、ふさわしいお店を認定しています。



宇治茶カフェ認定店が誕生するまで

認定店になるには、応募資格がある店舗が申請をし、認定基準に則り認定委員の書類審査や現地審査を経て認定されます。

応募資格：京都府内並びに東京都特別区内に所在している店舗

認定基準：① 3種類以上の品質のよい宇治茶が飲めるメニューを提供していること。

② 店づくり・雰囲気づくりにおいて宇治茶をPRする演出や工夫をしていること

③ NPO 法人日本茶インストラクター協会が認定した日本茶インストラクターや日本茶アドバイザーが店舗に配置されており、お茶の淹れ方等の説明ができること。もしくは、店舗が所属する会社等組織にいる日本茶インストラクターが行うお茶の淹れ方等の研修を受けたスタッフがおり、常に指導ができる体制がとられていること



宇治茶ムリエ講座について



平成27年度から宇治茶を急須で飲む「お茶する生活」を普及するために開催しています。宇治茶の歴史や生産の基礎と、玉露の美味しい淹れ方を

約1時間で学べる講座をオンライン (zoom) でも実施しています。おうちにいながら、本格的な宇治茶の淹れ方や歴史などについて学んでみませんか？講師は日本茶インストラクターが務めます。受講者には「宇治茶ムリエ認定証」を交付します。

●定員：各回20名

●参加費：無料（淹れ方実習で使う宇治茶は事前にお届けします）

●詳細・申込：京都山城・宇治茶の郷トップページ
<https://www.pref.kyoto.jp/yamashiro/ocha/index.html>

※下のQRコードからも検索できます

●問い合わせ先：京都府山城広域振興局農工商連携・推進課宇治茶ムリエ講座担当

TEL 0774-21-2392



宇治茶の情報を発信しています

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。宇治茶に関する様々な情報が盛りだくさんです。

「宇治茶 love」で検索 & いいね! してください★

※下のQRコードからも検索できます



Instagram おすすめ宇治茶カフェ情報

宇治茶を知らない人でも楽しめる、おいしい宇治茶が飲めるカフェの情報や、宇治茶に関する情報を発信しています。

「おすすめ宇治茶カフェ情報」で検索 & いいね! してください★

※下のQRコードからも検索できます



発行：令和8年5月
宇治茶の郷づくり協議会

事務局：京都府茶業会議所・京都府山城広域振興局
〒611-0021 宇治市宇治折居25番地2
TEL：0774-23-7713 FAX：0774-23-9651
HP：<https://www.ujicha.or.jp/>
販売禁止・複製禁止

宇治茶カフェ

UJICHA CAFE



宇治茶カフェやお茶に関する情報はこちらから



おすすめ宇治茶カフェ情報に関する情報はこちらから

今日はこの「宇治茶カフェ」に行こう？



2026-2027

ujicha Cafe