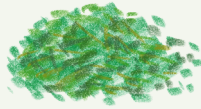


# あたたかい緑茶の入れ方

まずはココをチェック!!

## 茶葉の選び方

### 深蒸し茶



- ・茶葉が細かく、色が濃い
- ・コクがあり、渋みが出にくい

### 浅蒸し茶



- ・茶葉の形が整っていて香りがよい
- ・湯温が高いと渋みが出やすい

## 用意するもの 深蒸し茶 / 茶碗 5 杯分 (1 杯分約 110CC の場合)

☑ 茶碗 (5 個)



ちょっと大きめサイズ  
約 110cc

☑ 急須



それぞれ何 CC 入るか  
容量を確認しておきましょう

☑ 湯冷まし



ポイント



☑ 茶葉 (深蒸し)  
(1 人分あたり約 2~3g)



5 人分は  
12g

湯温調節が簡単!  
電気ポットが◎

☑ お湯



## お茶を入れましょう 深蒸し茶 / 茶碗 5 杯分 (1 杯分約 110CC の場合)

110cc × 5 杯分

茶葉が吸収する分



290cc × 2 煎  
(2 回に分けて入れます)

お湯の量

550cc

+

30cc

⇒

580cc

1 煎目



70°C

急須と茶碗にも  
お湯を入れて  
温めておけば  
なお良し!



12g



急須は回さなくてよい



1 湯冷ましに 290cc の  
お湯を入れ、約 70°C  
まで冷ます。

2 急須に茶葉 12g を入れ、  
湯冷ましの湯を注ぐ。

3 1 分間ほど蒸らす。

注ぎ終わったら  
急須をかるく叩いて  
片寄った茶葉を  
真ん中に戻しておく



2 煎目

80°C



2 煎目は  
蒸らさず  
すぐ注ぐ!



4 同じ濃さ、同じ量になる  
ように、何回かに分けて  
注ぐ。半分くらいまで

5 湯冷ましに 290cc の  
お湯を入れ、約 80°C まで  
冷ましてから急須に注ぐ。

6 ④と同様に  
何回かに分けて注ぐ。

おいしいお茶の  
できあがり!

