

お茶アラクルト

お茶を美味しく飲んでいただくために。

お茶の入れ方



普通煎茶 玉緑茶 深蒸し煎茶

1. 人数分の茶碗にお湯を8分目（上級で60ml、並級で90ml）ほど入れてさします。（上茶で70℃、並で90℃）
2. お茶の葉を急須に入れます。
3. 湯ざまししたお湯を急須につぎ、60秒位（深蒸し煎茶は30秒位）お茶が浸出するのを待ちます。
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。



番茶 ほうじ茶 玄米茶

1. お茶の葉を急須に入れます。
2. 1人分の湯量はだいたい130ml。熱湯を急須に入れてお茶が浸出するのを待つ。
3. お茶をつぐ分量は均等に廻しつぎし、お茶は絞りきりましょう。



ポイント!

二煎目をおいしくいただくために

1煎目を入れ終わったら、急須のふたを開けて急須の中の熱を逃がしましょう。ふたをしたままでは、中の茶葉が蒸れすぎて2煎目のおいしさが半減してしまいます。また、2煎目はお湯を注いでから約10秒待ちます。温度は1煎目よりもやや高い温度で浸出しましょう。

玉露

1. 急須にお湯を入れてさします。（上茶で50℃、並で60℃）
2. 急須のお湯を茶碗に7分目。（約20ml）ほど入れます。残ったお湯はすててください。茶碗は玉露用の小さめのものを使用。
3. お茶の葉を急須に入れます。
4. 茶碗のお湯を急須にあけて2分位お茶が浸出するのを待ちます。
5. お茶をつぐ分量は均等に、廻しつぎしお茶は絞りきりましょう。



	お湯の温度とその目安	湯量と茶葉の量	浸出時間
お茶の種類	普通煎茶(上)	70℃位のお湯	2、3人分の場合 1人分3gを目安、
	普通煎茶(並)	90℃位のお湯	1人分の場合 少し多め5g、
	深蒸し煎茶	90℃位のお湯	10人分ぐらいの場合 20g程度
	番茶	90℃以上の熱湯	5人で15g、 少人数の場合、1人分を少し多めにする
	玉露	60℃位のお湯	3人で10g(大さじで2杯) (1人あたり3.3g)
			2分 1分 30秒位 15秒 2分

水出し煎茶

1. 水出し用の煎茶ティーバッグを冷水ポットに入れる
 2. 10～15分たったらトングでティーバッグをしぼる
 3. 充分しぼったティーバッグは取り除く
- 水1ℓにティーバッグで10gが目安。氷と一緒に入れても良い。
- 水の場合、お湯と違って成分がでにくいので濃めに絞り出すとおいしくなる。



これはあくまでも標準的な入れ方なので好みに合わせて温度や湯量、茶量を変えてみて下さい。

◆お茶を入れるときの豆知識

◎水について

- 水道水を使用する場合
水道水には滅菌するためカルキが入っています。そのカルキ臭を消すには一度沸騰したらさらに5分程度沸騰させて適温にさましたものを使用して下さい。
このほかカルキ臭の除去には浄水器の利用や水の汲み置きなどがあります。
- 市販のミネラルウォーターを使用する場合
表示を確認して硬度が比較的低いものを選んでください。

◎お茶と湯温の関係

- お湯の温度が高いほど苦・渋味が出過ぎて味のバランスが悪くなるため、湯冷ましする必要があります。
- 湯温が80℃以上になると苦・渋味成分がたくさん浸出します。
 - 湯温が60℃以下になると苦・渋味成分は緩やかに浸出します。

◎湯ざましについて

- 本来は湯ざまし用の器を使用しますが、湯ざまし用の器がない場合は、湯呑み又は急須で代用できます。