

## お茶の淹れ方、いろいろ。



### 煎茶

抽出温度 70~80℃

一煎目 甘くまろやかに。

熱い 100℃のお湯をカップに注ぎます。まずカップを温めてから、急須にそのお湯を戻すと、約 80℃になります。急須を揺らさず、うまみが溶け出すように、約 1分待ちます。最後の1滴(マジックドロップ)まで、しぼり切ってください。

二煎目 さっぱり軽やかに。

熱い 100℃のお湯を急須に注いでください。待つ必要はありません。



### ほうじ茶

抽出温度 100℃

急須にお湯を注いだ香りを楽しむ。

ほうじ茶は他の茶葉と違い「かさ」があるので、煎茶などの倍くらいの茶葉を急須に入れます。シュンシュンと沸騰した熱い 100℃のお湯急須にそのまま注ぎます。30秒くらい待ったら、カップへ注ぎます。最後の一滴まで絞りきります。



### 和紅茶

抽出温度 100℃

一煎目 砂糖無しでも楽しめる国産紅茶

シュンシュンと沸騰した熱い 100℃のお湯急須にそのまま注ぎます。1分くらい待ったら、カップへ注ぎます。おいしさの詰まった最後の一滴まで絞りきります。

二煎目

リーフの和紅茶は抽出を2回程楽しむことができます。ミルクやハチミツを入れてどうぞ。ストレートとまた違った味が楽しめます。

wachaen

## お茶の淹れ方、いろいろ。



### 煎茶

抽出温度 70~80℃

一煎目 甘くまろやかに。

熱い 100℃のお湯をカップに注ぎます。まずカップを温めてから、急須にそのお湯を戻すと、約 80℃になります。急須を揺らさず、うまみが溶け出すように、約 1分待ちます。最後の1滴(マジックドロップ)まで、しぼり切ってください。

二煎目 さっぱり軽やかに。

熱い 100℃のお湯を急須に注いでください。待つ必要はありません。



### ほうじ茶

抽出温度 100℃

急須にお湯を注いだ香りを楽しむ。

ほうじ茶は他の茶葉と違い「かさ」があるので、煎茶などの倍くらいの茶葉を急須に入れます。シュンシュンと沸騰した熱い 100℃のお湯急須にそのまま注ぎます。30秒くらい待ったら、カップへ注ぎます。最後の一滴まで絞りきります。



### 和紅茶

抽出温度 100℃

一煎目 砂糖無しでも楽しめる国産紅茶

シュンシュンと沸騰した熱い 100℃のお湯急須にそのまま注ぎます。1分くらい待ったら、カップへ注ぎます。おいしさの詰まった最後の一滴まで絞りきります。

二煎目

リーフの和紅茶は抽出を2回程楽しむことができます。ミルクやハチミツを入れてどうぞ。ストレートとまた違った味が楽しめます。

wachaen