～お茶のおいしい入れ方

煎茶 かりがね

沸騰して一呼吸おいたお湯を、急須に注ぐ

急須の外側まで温かくなったら、今度はその湯を茶碗へ

その間に、茶葉をティースプーン1杯を 3グラム 急須へ

茶碗の湯を、茶葉を入れた急須へ

ふたをして 30 秒間そっと待っ

ゆっくりゆっくり注ぐ 数人分入れるときは、少しずつまわしつぎ

最後の一滴まで気合を入れて注ぎ切

＊渋みをきかせたいときは高めの湯で、旨みを強くしたい ときは、ぬるめの湯でじっくりいれるのがコツです。

＊二煎目以降は、湯の温度を少し高めに、急須に湯を入れたあとすぐに注いでください。（浸出時間１０秒以内

基本の分量（１人分）	茶葉の量	3 g
	湯の量	70ml
	湯の温度	70～80℃
	浸出時間	30 秒

急須 丸い形のものがおすすめ♪（茶葉がよく対流するように。）

茶碗 やや小ぶりで薄めのものがおすすめ。 白い茶碗で

かぶせ煎茶

まず湯を急須に

その湯を茶碗に

お次は湯冷ましに

急須に茶葉入れるスプーン１杯

湯冷ましの湯を急須へ

1 分間じ～っと待っ

少量ずつこまめに注ぐ 最後の一滴までしっかり！

＊二煎目以降は、湯の温度を少し高めに、急須に湯を入れたあとすぐに注いでください。（浸出時間１０秒以内

基本の分量（１人分）	茶葉の量	3 g
	湯の量	60ml
	湯の温度	70℃前後
	浸出時間	1 分

急須 玉露用の小さいものがおすすめ

茶碗 少量ずつ飲める小さい茶碗 小ぶりの盃などでも OK

新茶は、**湯の温度を高め**にすると、**香り**が際立ちます。どうぞお試しくださいませ！

ほうじ 玄米茶

●はじめに急須と茶碗に湯を入れ、温

茶葉の量は煎茶よりも多めに

大きめの急須

沸騰したお湯を一気に注

厚手のたっぷりした

＊やかんで 2～3 分煮出すのもおすすめです

基本の分量（１人分）	茶葉の量	3 g
	湯の量	100ml
	湯の温度	100℃
	浸出時間	30 秒

抹茶

茶杓なら２杯、スプーンなら軽く１杯を

茶せんを湯につけあたためやわらかくしておく

5～10m l の冷ました湯を、抹茶を入れた

熱湯を茶碗に注ぎすばやく混ぜます ポイントは手首のスナ

きめ細かい泡が全体にたったら、

基本の分量（１人分）	茶葉の量	2 g
	湯の量	60ml
	湯の温度	80℃以上

★茶葉の量、温度、浸出時間を変えてみて、‘自分流’の飲み方を見つけるのも楽

～100％ピュアな宇治茶をあなたに～京都おぶぶ茶

ご注文・ご質問は ⇒http://obubu.com/電話:0774-78-2911 FAX:0774-78-2215