

宇治茶 京の月夜の美味しい飲み方

この度は極上茶屋のお茶をお買い上げ頂き有難うございます。

お茶は淹れ方次第で風味が変わってしまいます。当店のお茶をおいしく飲んでいただくためのお茶の淹れ方をご紹介します。茶葉ごとに特徴がありますので味比べを楽しんでいただくと幸いです。

①お湯の準備 ・水道水の場合しっかり沸騰させカルキを抜きます。

※ペットボトルの水はカルキ抜きが必要はありませんが、軟水をお使いください。

②湯冷まし

・湯のみに 8 分目ほどお湯を入れ湯飲みを温めるとともに湯を 70° C 程度まで冷まします。 ・一人前の湯量は 100~120cc 程度を目安にお好みで調整してください

◆ポイント!

・沸かしたての熱い湯を注ぐと苦渋味が強く出てしまいますのでご注意ください!
うま味は 60 で充分に出ますが、60° C を超えると苦みが増加し、70° C を超えると渋味が増加します。

◆苦渋味のある茶がお好みの方は温度を高めにしてください

③茶葉の準備

茶葉は人数×2~3g を目安にお好みで調整してください

④急須に湯をそそぐ

急須を温めた湯を捨て、茶葉をいれ湯冷ました湯を静かにそそぎフタをします。 ・1 分ほど静置し、茶葉が開くのを待ちます。

⑤湯飲みにそそぐ

茶葉が開いたら、急須はゆすらない様に静かに上澄み液を数回に分け、少しずつ湯飲みに注ぎます。 ・【まわしつぎ】複数名で飲む場合、湯飲みを並べ 1→2→3→3→2→1 の様に順番に少しずつそそぐ事で湯飲みごとの

味・色・量を均一にします。 ・急須に湯が残らない様に、最後は葉に残った湯を絞る様にふってつぎ切ってください(最後の数滴がうま味強い)

※湯が残らない様につぎ切ったら、フタを外しておくと 2 煎目も美味しくいただけます。

◆2 煎目は一度葉が開いていますので、80° C 程度の湯で 10 秒ほどおいて湯飲みに注いでください。

宇治茶 京の月光の飲み方 ①

この度は極上茶屋のお茶をお買い上げ頂き有難うございます。

①お湯の準備

・水道水の場合 1 分ほど沸騰させカルキを抜きます。

※ペットボトルの水はカルキ抜きが必要はありませんが、軟水をお使いください。

②湯冷まし

・湯のみに 8 分目ほどお湯を入れ湯飲みを温めるとともに 60° C 以下まで冷まします。

※一人前の湯は 80~90cc 程度を目安にお好みで調整してください

◆ポイント! 沸かしたての熱い湯を注ぐと苦渋味が強く出てしまいますのでご注意ください!
うま味は 60° C で充分に出ますが、60° C を超えると苦みが増加し、70° C を超えると渋味が増加します。

◆苦渋味のある茶がお好みの方は温度を高めにしてください

③茶葉の準備

・茶葉は人数×2~3g を目安にお好みで調整してください

※お 1 人で飲まれる場合はやや多め(3~5g)に使い贅沢な味を楽しむのもおすすめです。 ※人数が多い場合、一人前と同量だと味が濃くなりますので、やや少なくするなどお好みで調整してください

④急須に湯をそそぐ

茶葉をいれて湯冷ましした湯を静かにそそぎフタをします。 ・急須にお湯を入れたら 1~2 分程静置し、茶葉が開くのを待ちます。

●湯飲みにそそぐ ・茶葉が開いたら、急須はゆすらない様に静かに上澄み液を数回に分け、少しずつ湯飲みに注ぎます。 ・【まわしつぎ】複数名で飲む場合、湯飲みを並べ 1→2→3→3→2→1 の様に順番に少しずつそそぐ事で湯飲みごとの

味・色・量を均一にします。 ・急須に湯が残らない様に、最後は葉に残った湯を絞る様にふってつぎ切ってください(最後の数滴がうま味が強い為)

※湯が残らない様につぎ切ったら、フタを外しておくと 2 煎目も美味しくいただけます。

◆2 煎目は一度葉が開いていますので、80° C 程度の湯で 10 秒ほどおいて湯飲みに注いでください ★おいしく飲むポイント ・急須に湯が残らない様に、最後数滴は葉に残った湯を絞る様にふりつぎ切ってください(最後数滴がうま味が強い)

※湯が残らない様につぎ切ったら、フタを外しておくと 2 煎目も美味しくいただけます。

◆2 煎目は一度葉が開いていますので、80° C 程度の湯で 10 秒ほどおいて湯飲みに注いでください。

宇治茶 京の月光の飲み方 ②

京の月光は最高級のお茶ですのでこの様な飲み方もオススメです。

★茶を楽しむ!

茶うま味と苦み・渋味のバランスは茶葉の量・湯温・湯の量・抽出時間で変化しますので、自分にあったいれ方を探るのも茶の楽しみの一つです。

①京の月光は上質の生葉を使用し丁寧に製茶しておりますので、うま味が強く雑味が少ないお茶に仕上がっておりますので、茶葉を多めに使用した以下のいれ方もおためしください

- ・カルキ抜きした湯かペットボトルの軟水を 40° C 程度までさまします。
- ・茶葉 4g を急須にいれ、20 cc 程度の湯を静かにそそぎます。
- ・2 分ほど静置します。 ・小さめな煎茶茶碗などに上澄み液を静かにそそぎ、湯が残らない様につき切ります。 ・少量の茶の凝縮されたうま味を味わいます。

※急須の蓋は外しておきます。

②煎目

- ・50° C 程度の湯 20 cc そそいで、2 分程度静置します。 ・小さめな煎茶茶碗などに静かにそそぎ、湯が残らない様につき切ります。

③煎目

- ・80° C 程度の湯を 80~100 cc そそぎ、10 秒ほどおきます。 ・急須を軽く振ってから湯飲み等にそそぎ、渋みのある味を楽しみます。