

Preparing the best Japanese green tea

As the aromas and flavors of Japanese green tea are subtle, the final taste differs depending on the preparation method used. To fully enjoy the true taste of Japanese green tea, please use the preparation methods outlined here.

Preparing Japanese green tea in a *kyusu* teapot

In Japan, tea is prepared in a special Japanese style teapot known as a *kyusu*.

「急須」を使ったおいしい淹れ方。

日本では「急須」という茶器を使って、お茶を淹れます。

Be sure to use boiling water.

The water should be boiled for 3 to 5 minutes and then allowed to drop to the correct temperature.

<湯は必ず沸騰したものを使う>

使うお湯は、沸騰状態を3～5分続けたものを必要な温度に下げて使いましょう。

Preparing *sencha* [煎茶の場合]



1

Pour hot water into a Japanese teacup for each person so that it is 80% full and allow to cool. The ideal temperature for high quality *sencha* is about 158°F, while the ideal temperature for average quality *sencha* is about 176°F.

人数分の茶碗に湯を8分目ほど入れて冷ます。
上級茶で70度、並級茶で80度ぐらいが最適。



2

Place the tea leaves in the *kyusu* teapot. Use 3/4 of a teaspoon (approx. 3g) per person.

茶葉を急須に入れる。1人分約3g(茶さじ1杯)。



3

Pour the cooled water into the *kyusu* teapot and steep. For high quality *sencha*, steep for 2 minutes; for average quality *sencha*, steep for 1 minute.

冷ました湯を急須に注ぎ、浸出するのを待つ。
上級茶で2分、並級茶で1分。



4

Pour little by little between the teacups so that the color of the tea is evenly distributed, making sure you pour every last drop from the *kyusu* teapot.

濃さが均等になるように茶碗に少しずつ注ぎ分け、最後の一滴まで絞りきる。

●**Preparation tip!** The same tea leaves can be used twice. To prepare good Japanese green tea the second time the leaves are used, no water should be left in the *kyusu* teapot after pouring the first time round.

●**ワンポイントアドバイス!** 1回の茶葉で2度淹れることができます。2度目もおいしく淹れるためには、1度目の急須の中に湯を残さず、絞りきるのがポイントです。

Preparing *gyokuro* [玉露の場合]



1

Pour hot water into the *kyusu* teapot and allow to cool.

急須に湯を入れて冷ます。



2

Prepare a small Japanese teacup for each person. Pour hot water from the *kyusu* teapot into each person's cup and allow to cool. The ideal temperature is 122 – 140°F. Discard any remaining hot water.

小さめの茶碗を用い、急須の湯を人数分注いで冷ます。50～60度が適温。余った湯は捨てる。



3

Place the tea leaves in the *kyusu* teapot. Use one level teaspoon (approx. 4g) per person.

茶葉を急須に入れる。1人分約4g。



4

Pour the hot water from the teacups into the *kyusu* teapot and steep for 2 and a half minutes.

茶碗の湯を急須に注ぎ、浸出するのを待つ。2分30秒。



5

Pour little by little between the teacups so that the color of the tea is evenly distributed, making sure you pour every last drop from the *kyusu* teapot.

濃さが均等になるように茶碗に少しずつ注ぎ分け、最後の一滴まで絞りきる。

●**Preparation tip!** *Gyokuro* is a Japanese green tea with concentrated *umami*. Only a small amount of hot water is required, with the ideal amount around 4 teaspoons (20ml) per person. Using slightly hotter water with the tea leaves the second time makes for a smoother-tasting tea than the first time round.

●**ワンポイントアドバイス!** 玉露は濃厚なうま味を味わうお茶です。湯量はとても少なく、1人分20mlほどが最適です。また、2度目を淹れる場合は少し熱めの湯で淹れ、1度目とは違う、さらりとした風味をお楽しみください。

Preparing *matcha* [抹茶の場合]



1

Using a *chashaku* (tea scoop), place 2 – 3 scoops of *matcha* (approx. 1.5g) in a Japanese teacup.

茶碗に抹茶を、茶約で2～3杯入れる(約1.5g)。



2

Pour hot water into the teacup.

茶碗に湯を注ぐ。



3

Using a *chasen* (bamboo whisk), briskly brush from side to side then whisk until a fine foam appears.

茶筌で左右によく振ったのち、きめ細かな泡になるまで泡立てる。

Preparing *bancha*, *houjicha* and *genmaicha* [番茶・焙じ茶・玄米茶の場合]

Pour boiling water directly into the *kyusu* teapot without allowing it to cool first. After pouring boiling water into the *kyusu* teapot the second time you use the tea leaves, promptly pour and divide between the prepared teacups.

湯冷ましをせず、直接熱い湯をたっぷり注いで淹れます。2度目は熱い湯を注いだ後、素早く注ぎ分けてください。

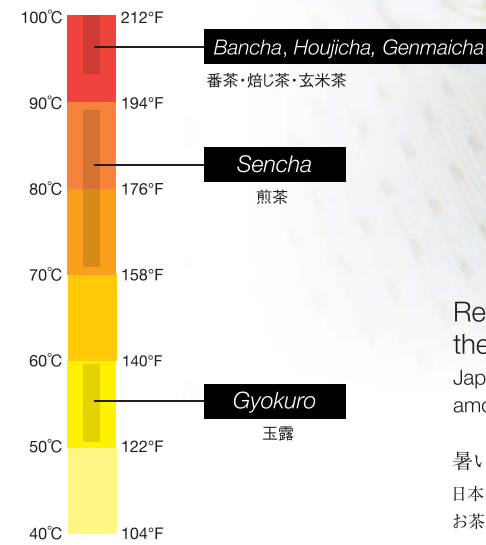
日本茶のおいしい淹れ方をご紹介します。

日本茶は、その香りや風味が繊細であるがために、淹れ方によって味わいが異なってきます。

日本茶の本当のおいしさを存分に楽しんでいただくために、ここにご案内する淹れ方を、ぜひご参照ください。

The ideal water temperature for Japanese green tea

お湯の温度とお茶のおいしさの関係



Refresh with a chilled cup of Japanese green tea during the hotter months

Japanese green tea is also delicious served cold. Use 1.5 times the normal amount of tea leaves to make a stronger tea then chill immediately with ice.

暑い季節は、冷たい日本茶で爽快に。

日本茶は冷たく冷やしてもおいしくいただけます。通常の1.5倍の茶葉を使って濃いめにお茶を煎れ、氷で一気に冷やすのがポイントです。

If you do not own a *kyusu* teapot, you can still make delicious Japanese green tea using:

「急須」がなくても、おいしく淹れられます。

A normal teapot



紅茶用ポットで

A tea strainer



茶漉して

A paper filter



ペーパーフィルターで

For the very best flavor, correct storage is important

To maintain the quality of Japanese green tea, it must be stored where it cannot come into contact with moisture or sunlight, heat or aromas, and should be used quickly after opening. When storing, place in a non-transparent sealed container and store in a cool, dark location. When storing in the refrigerator, make sure it does not come into contact with the aromas of other foods.

おいしく飲むためには、保存方法も大切です。

お茶の品質維持には、湿気や光、熱、臭いにつれさせないことが大切です。開封後は、できるだけ早めに使い切るようにしてください。保存する場合は、透明ではない密封容器に入れ、暗く涼しい場所に置いてください。冷蔵庫に保存する場合は、他の食品の臭いが移らないように注意しましょう。

