

自分に ピッタリなお茶を 見つけよう！ 味わおう！



日本茶は茶葉の種類や、茶葉の量・お湯の温度・抽出時間によって味が変わってきます。渋い味が好きな方、甘めの味が好きな方、濃い味が好きな方、十人十色、人それぞれですよね。

日本茶とフルーツやミントを組み合わせる楽しみ方もあるのです。自分好みのお茶、見つけてみませんか？

美味しいお茶の淹れ方 (煎茶の基本的な淹れ方)



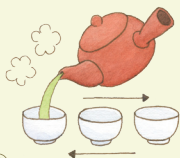
① 湯呑みに十分に沸騰させたお湯を注ぎ、70~80℃に冷まします。



② 茶葉は1人分・約3g(ティースプーン1杯程度)を目安に急須に入れます。



③ 1のお湯を急須に注ぎ、約30秒待ちます。(お好みにより調節してください。)



④ 濃さが均一になるように廻し注ぎします。急須にお湯が残らないように出さしてください。

熱湯には、充分ご注意ください。



私の、ゆったりとした時間が
流れ出す。

日本茶 ぐらし

農林水産省
お茶のページ
はこちら



日本茶業体制強化推進協議会は、農林水産省や関係団体と連携し、お茶の消費拡大を図るため、様々な暮らしの中でお茶を楽しむ「日本茶と暮らそうプロジェクト」を実施しています。



Japan Tea Action

Let's Relax / Drink Japan Tea!

Japan Tea Action
はこちら



日本茶専門のwebサイト「Japan Tea Action」では、美容や健康をサポートする機能やリラックス効果など、日々の暮らしを楽しく健やかにする日本茶のチカラを伝えています。

日本茶と暮らそうプロジェクト

主催者 日本茶業体制強化推進協議会

協賛団体 (公社)日本茶業中央会、全国茶生産団体連合会、全国茶商工業協同組合連合会、日本茶輸出組合、東京茶道会、(一社)全日本煎茶道連盟、NPO法人日本茶インストラクター協会、日本紅茶協会、(公社)静岡県茶業会議所、(公社)京都府茶業会議所、(公社)鹿児島県茶業会議所、三重県茶業会議所

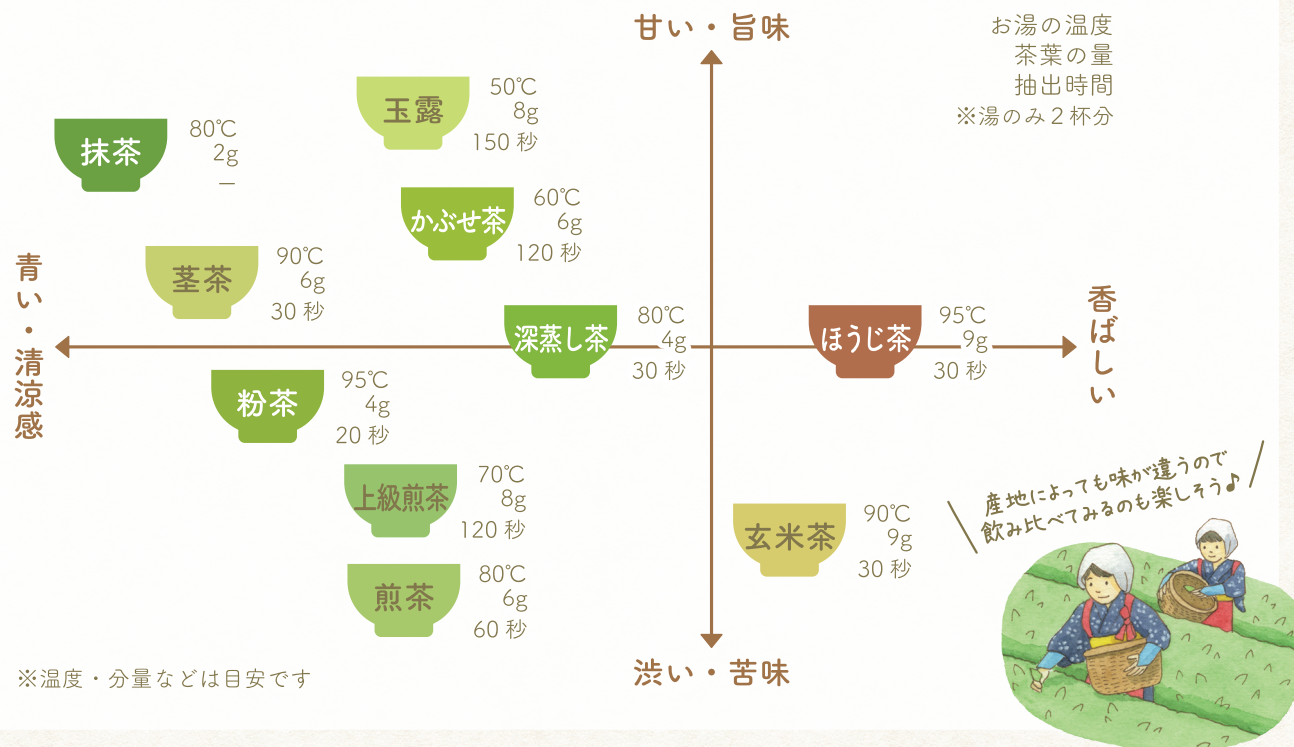


Japanese
Green Tea

見 つけよう 味 わおう 自分 のお茶



お茶の種類（味の特徴と淹れ方のポイント）



水出しフルーツティー



緑茶ミントティー

お水 750ml
 緑茶(茶葉) 10g
 ミント 適量
 レモン 適量

冷蔵庫で約2時間。それ以降は、酸っぱくなりすぎないように、レモンを取り出して保存する。



和紅茶フルーツティー

お水 750ml
 紅茶(茶葉) 10g
 オレンジ 適量
 リンゴ 適量

冷蔵庫で約2時間。オレンジ以外の柑橘類を入れてもよい。紅茶の代わりにほうじ茶でも◎

水出し茶

渋みが
苦手な方に
オススメ!

ボトルにお水とティーバッグ(or 茶葉)を入れるだけ!

水出しのお茶は低温抽出なので、渋みや苦味が出にくく、甘くてまろやかなお茶ができあがります。冷蔵庫で約2〜3時間ゆっくり抽出。茶葉で作る場合はフィルターや茶漉しがついているボトルをご使用ください。お水1000mlあたり、茶葉は約10g。ティースプーンだと約3杯。

水出し茶をレンジでHOTにも!

※作ったお茶は24時間以内にお飲みください。

冷抹茶もつくれます

水200ml、抹茶2g、氷2個を入れて振るだけ。お水を牛乳に替えると抹茶ラテに。



SHAKE

