MAFF
農林水産省

Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo-to 100-8950
www.maff.go.jp/e/oishii/

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
農林水産省

Produit Japonais de Qualité

LE THE JAPONAIS

Un produit de grande qualité, sûr et fiable

Boire du thé japonais,
C’est goûter en profondeur à la culture japonaise.

Le thé japonais est plus qu'un simple breuvage. Il porte en lui et continue à perpétuer l'esprit de la cérémonie du thé, ou *sadô*, initié par le grand maître de thé *Sen no Rikyû*.

Garder un cœur serein au milieu de la tourmente quotidienne de la vie actuelle. Savoir apprécier la richesse non pas matérielle, mais spirituelle. Se réjouir également de la rencontre avec l'autre, accueillir un invité avec égard. Pour les japonais, le thé a une portée bien plus significative que simplement apaiser la soif et satisfaire les papilles.

Boire un thé japonais permet indubitablement de goûter en profondeur à la culture japonaise. Au milieu de votre course quotidienne, pourquoi ne pas suspendre le temps pour savourer tranquillement la culture japonaise ? Appréciez le goût profond et le parfum délicat de ce produit sûr et de grande qualité, cultivé avec soin dans des plantations entourées d’une nature magnifique et élaboré avec un savoir-faire sans égal.

日本茶を飲むことは、日本文化を深く味わうこと。

日本茶は、単なる飲みものではありません。その原点には、"千利休"をはじめとした茶道の精神が息づいており、その精神は今の日本茶にも脈々と受け継がれています。

慌ただしい現代の毎日において、心を穏やかに落ち着かせること。モノによる豊かさではなく、心の豊かさを大切にすること。そして、人との出会いを喜び、お客さまを大切におもてなしすること。日本人にとって、お茶を淹れるということは、のどの渇きを潤したりおいしさを味わうことを超えて、心のあり方を示すものでもあるのです。

日本茶を味わうことは、日本の文化を深く味わうことにほかなりません。いや応なく時間に追われてしまいがちな毎日の中で、ふと時間を止めて、心静かに日本文化を味わってみませんか。美しい自然に囲まれた茶畑で丁寧に育てられ、高い技術で仕上げられた日本茶の繊細な香りと味わいを、心ゆくまでお楽しみください。

Les nombreux charmes que seul possède le thé japonais, pour votre plus grande satisfaction.

Son parfum subtil et son goût profond sont autant de plaisirs.

Le thé vert japonais possède un arôme et un goût incomparables. Le climat et les saisons n'y sont certes pas étrangers, mais la raison la plus importante réside dans le soin extrême portée à la fabrication du thé au Japon.

Dans les plantations, la pousse des arbres est entourée de tous les soins. Seules les feuilles donnant entière satisfaction sont cueillies, pour produire un thé de la meilleure qualité. La méthode du malaxage manuel des feuilles, ou "*temomi*", remonte à l'époque ou la fabrication du thé était entièrement réalisée à la main. C'est un art extrêmement délicat. De nos jours, les producteurs restent proches de ces techniques et continuent à rechercher parfums et saveurs sans compromis. Le thé japonais est ainsi différent de celui préparé en se contentant de confier les feuilles à une machine. En considérant le thé comme un simple produit industriel, il est possible de fabriquer du thé vert mais pas d'élaborer un véritable thé japonais.

Excellent pour la santé, il se marie parfaitement avec la cuisine japonaise qui fascine le monde entier.

Le goût profond unique du thé japonais nait d'une parfaite harmonie entre *umami* (saveur de la plus haute qualité), astringence et amertume. C'est la "théanine", un acide aminé, qui apporte l'*umami*, alors que l'astrignence vient de la catéchine et l'amertume de la caféine. Le thé japonais contient de nombreux composants excellents pour apaiser les maux de l'homme moderne, dont le stress ou et les affections liées au style de vie.

De nos jours, la cuisine japonaise est célèbre dans le monde entier pour être saine, et il va sans dire que le thé japonais s'y accorde à la perfection. On peut utiliser le thé japonais pour relever un plat peu assaisonné afin de mettre en valeur le goût des ingrédients, ou encore pour garder, en quittant la table, une sensation rafraîchissante en bouche. Au Japon, on l'apprécie à tout moment avant, pendant et mais aussi après les repas.

La culture du thé, c'est un esprit d'hospitalité.

Le thé fut introduit au Japon il y a plus de mille ans par des moines venant de Chine. Près de 500 ans plus tard, il donna naissance à la culture du *sadô*, « la cérémonie du thé ». Plaisir au début réservé à la noblesse, le thé devint progressivement accessible au peuple. Puis *Sen no Rikyû* (1522-1591) conçut le monde du *wabi-cha*, et le plaisir du thé se répandit largement, devenant une boisson familière.

En outre, la cérémonie du thé en vint à intégrer un esprit « d'hospitalité », résumée par l'expression « *ichigo-ichie* » (qui pourrait se traduire par « chaque rencontre est unique et précieuse »). Veiller à prendre grand soin de ses invités, servir le thé d'un coeur bienveillant, se détendre en prenant son temps, tels en sont les principes. C'est justement cela l'essence du thé. L'âme du Japon. L'esprit de l'hospitalité, hérité de l'esprit de la cérémonie du thé ou *sadô*, vit dans le thé japonais.

日本茶ならではの数々の魅力を、あなたに。

繊細な香りと深い味わいが楽しめます。

日本茶には、日本の緑茶にしかない香りと味わいがあります。気候や風土も理由のひとつですが、それ以上に大きいのは、お茶づくりに対する日本ならではのこだわりがあるからです。

茶畑で大切に樹を育て、納得のいく生葉を収穫し、その品質を最大限に引き出せるように茶をつくるということ。かつて製茶のすべてが手づくりだった頃の「手揉み製法」を最高の技術とし、この技術に近づけるべく今でも妥協することなく茶の香りと味わいを求め続けています。日本茶は単に生葉を機械に放り込んで、できるものとは違います。そんな工業製品的な考え方だけでは、緑茶はつくれても日本茶はつくることができません。

健康的で、世界に注目される日本食にも最適です。

日本茶独特の深い味わいは、「うま味」と「渋味」と「苦味」がほどよく調和することによって生まれます。うま味の成分は「テアニン」というアミノ酸。渋味の成分は「カテキン」。苦味の成分は「カフェイン」です。日本茶には、ストレスや生活習慣病などに悩まされることの多い現代人の健康に良いといわれるさまざまな成分が含まれています。

健康食として、今、日本食が世界的に注目されていますが、この日本食との相性も抜群。日本茶は食事と一緒に楽しむことができ、素材を活かした淡白な味わいの料理を引き立たせたり、食後の口中を清涼感で満たしたり。日本では、食前、食中、食後、いつでも日本茶が愛飲されています。

茶文化、もてなしの心が息づいています。

今から1000年以上も昔に僧侶たちによって中国から伝えられた茶は、約500年の時を経て、日本に茶道という文化を芽吹かせました。当初は上流階級に限られた楽しみだった茶も、少しずつ庶民が楽しむようになり、やがて「千利休（1522～1591年）」が侘茶（わびちゃ）の世界を築き上げ、茶の楽しみは人々にとって身近なものとして広まっていったのです。

さらに茶道は、「一期一会」という言葉に集約される「もてなし」の心を含むようになります。客人との出会いを大切にし、心を込めて茶を点（た）ててもてなし、ゆっくり寛いでいただこうという心得です。それこそが、茶の真髄。日本の心。日本茶には、茶道の精神を受け継いだ「もてなし」の心が息づいています。

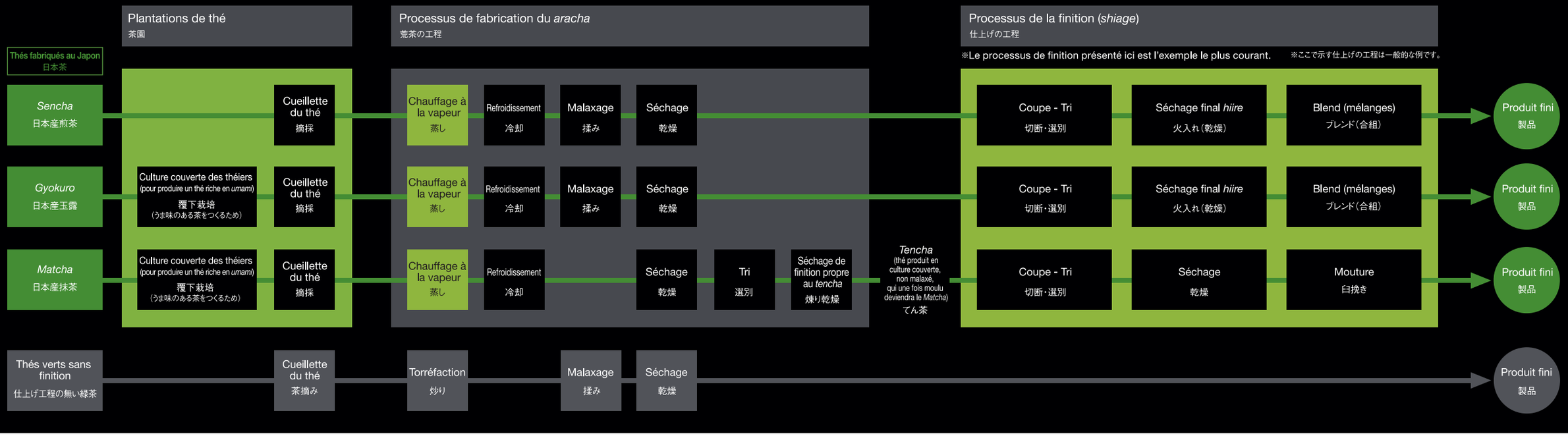
Un thé de qualité exceptionnelle naît d'une recherche passionnée du parfum et du goût ainsi que des efforts et du temps consacrés à sa confection.

Tout est fait pour que le thé japonais soit délicieux, tel qu'il ne s'en fait pas d'autre. De la culture dans les plantations à la fabrication dans les usines de thé, de nombreuses opérations et étapes sont nécessaires pour arriver au thé voulu et le personnel concerné par son élaboration doit faire preuve d'une grande exigence ainsi que d'une technique incomparable.

高品質の理由は、香り、味にこだわり、手間と時間をかけてつくり上げるから。

すべては、日本茶ならではのおいしさのために。茶園での栽培から製茶工場での加工まで、日本茶ができ上がるまでには数多くの作業や工程があり、そこには茶づくりに携わる人たちの強いこだわりと匠の技があります。

Variétés et fabrication des principaux thés du Japon　代表的な日本茶の種類と製法



La saveur du thé japonais commence dans les plantations.

Il va sans dire que le thé est un produit agricole. Comme pour les fruits et légumes, c'est précisément du travail de la terre, de la fertilisation, de l'irrigation, des soins prodigués et de la taille que dépendent la croissance et la récolte de feuilles de grande qualité. La culture de thés de haute qualité comme le *Gyokuro*, caractéristique du Japon, demande une attention permanente pour fabriquer des feuilles gorgées d'*umami* (saveur de la plus haute qualité). Il est nécessaire de couvrir complètement les plantations pendant une période donnée précédant la cueillette afin de les protéger du soleil, selon une technique de culture couverte connue sous le nom d'*ôishita*. Un grand soin est également apporté à la cueillette des thés les plus raffinés : les jeunes pousses sont délicatement récoltées feuille par feuille à la main, comme autrefois. Le Japon étant rythmé par quatre saisons, la cueillette est limitée dans le temps, et le goût du thé change en fonction de la période de récolte. Ce sont les premières pousses, dont la cueillette n'est possible que pendant une partie du printemps, qui donneront naissance à de grands thés tels le *Gyokuro*, le *Matcha* ou les *Sencha* de qualité supérieure.

L'étape du « chauffage à la vapeur », propre au Japon, fait ressortir les superbes couleurs du thé japonais.

Les feuilles vertes fraîchement récoltées sont passées à la vapeur pour interrompre l'oxydation. Ce procédé de "chauffage à la vapeur", propre au Japon, permet de révéler le parfum, le goût et la beauté des couleurs caractéristiques des thés japonais. Les feuilles sont ensuite malaxées et séchées en plusieurs étapes, et acquièrent leur belle forme d'aiguille. A ce stade, on parle de thé brut ou *aracha*. Ces tâches étaient autrefois entièrement réalisées à la main par un personnel expérimenté. Si une grande partie du travail est de nos jours mécanisé, le principe de cette mécanisation repose sur la technique du malaxage manuel. Les artisans du thé continuent à se transmettre l'art de la fabrication japonais et l'esprit des grands maîtres.

Requérant une grande maîtrise, la « finition » permet de révéler un goût profond et un parfum délicat.

Une des grandes caractéristiques du thé japonais réside dans un savoir-faire exceptionnel requis pour la « finition » appliquée au thé *aracha*. L'exigence est poussée au point que chaque producteur de thé garde sa propre technique comme un secret professionnel. Le processus consiste à trier les feuilles par tamisage et coupe, en prêtant une grande attention à la couleur et à la forme des feuilles, avant de procéder à la phase finale de séchage appelée *hiire*, qui est unique à chaque producteur et a pour but de renforcer le parfum et le goût du thé. Vient enfin le « blend » (mélange). Des spécialistes capables de percevoir les subtiles nuances de parfum et de saveur mélangent les feuilles de façon à obtenir le goût idéal, comme le font les blenders avec le whisky. C'est cette technique de pointe qui permet de donner naissance à un thé à la saveur profonde et au parfum d'une subtilité inimitable.

La culture couverte des thés de haute qualité (*ôishita*), nécessite une grande attention.

高級茶の栽培で、大変な手間をかけて行われる覆下栽培（おおいしたさいばい）。

Un savoir-faire d'expert : la technique du malaxage à la main. Si de nos jours le travail est largement mécanisé, il reste dans tous le Japon de nombreux partisans de cette méthode manuelle qui perpétue l'esprit des grands maîtres.

熟練の技、手揉み技術。機械化された今でも、日本全国にその流派が残っていて、匠の心は継承されている。

L'opération de mélange est confiée à des spécialistes capables de déceler parfums et saveurs subtils.

微妙な香りや味を感じる専門家によってブレンド作業が行われる。

日本茶のおいしさは、茶園からはじまっています。

言うまでもなく、茶は農作物です。野菜や果実と同じく、土づくりをはじめ施肥や灌水、剪定などの手間をかけてこそ、優良な生葉を安定して栽培・収穫することができます。日本固有の玉露など高級茶の栽培ともなると、うま味のある茶を作るために、摘採前の一定期間だけ茶園をすっぽりと覆い、日光を遮る（覆下栽培）という大変な手間をかけます。特に高級茶では、摘採の際にも、新芽を一芽一芽、昔ながらの手摘みで丁寧に収穫します。また、四季のある日本では茶の収穫期が限られ、時期によって茶の味わいが変わります。なかでも新芽は春の一時期にしか収穫できないもので、これが玉露や抹茶、高級煎茶となります。

日本独特の「蒸す」という工程が、美しい緑茶の色を映し出します。

収穫した生葉は新鮮なうちに蒸気で蒸し、酸化酵素の働きを止めます。この日本独自の「蒸す」という工程が、日本茶特有の香味や美しい色を生み出すのです。その後、段階的に茶葉を揉み、乾燥しながら、細長く整形。こうしてでき上がったのが「荒茶」です。これらの作業は、かつてはすべて熟練の職人によって手づくりされていました。ほとんどが機械化された今も、機械の原理は手揉み技術が基本となっており、現在も、製茶に携わる人たちによって日本の技と匠の心は継承されています。

熟練の技で「仕上げ」、繊細な香りと深い味わいを生み出します。

日本茶の大きな特長の一つが、「荒茶」以降の「仕上げ」に匠の技が注ぎ込まれること。そのこだわりは製茶業各社が、その技を企業秘密にするほどです。この工程では、ふるい分けや切断によって茶葉を選別し、美しい色や形にこだわり、もう一度各社独自の「火入れ（乾燥）」をして、茶の持つ香りや味をさらに引き出します。そして、ブレンド。ウイスキーでいえばブレンダーにあたる専門家が、香りや味の微妙な違いを感じ取りながら、理想の香味へと茶を調合します。こうした細やかで丁寧な熟練の技があるからこそ、日本茶には他には真似のできない繊細な香りと深い味わいが生まれるのです。

De méthodes diverses naît une variété de délicieuses saveurs colorées.

Le Japon, rythmé par le printemps, l'été, l'automne et l'hiver, donne naissance à des thés caractéristiques de chacune des quatre saisons. Le terroir, la variété d'arbre, les différentes méthodes de culture et de fabrication influent sur le goût. Vous pourrez donc apprécier de nombreuses saveurs.

Caractéristiques des thés japonais les plus connus 代表的な日本茶の特長

Sencha

C'est le thé vert le plus souvent consommé de tous les thés japonais. Les feuilles de thé fraîches tout juste cueillies sont passées à la vapeur avant d'être séchées durant l'étape du malaxage. Après avoir pris soin de leur donner une belle forme, on crée des blends dans le but d'obtenir un goût idéal et de répondre aux attentes du consommateur. Le thé infusé, dont la couleur est généralement d'un vert légèrement teinté de jaune, a un goût qui allie harmonieusement saveur *umami*, astringence et amertume. Plus le *Sencha* est de qualité, plus il est raffiné.

＜煎茶＞ 日本茶の中で最もよく飲まれている緑茶です。摘みたての新鮮な生葉を蒸気で蒸し、揉みながら乾燥。形をきれいに整えたのち、理想とする香味や消費者のニーズに合わせてブレンドしています。水色（すいしょく）は一般的に黄色みがかった緑色で、香り・うま味・苦味のバランスがよく、上級品ほど香りやうま味が上品に感じられます。

Gyokuro (grand cru du thé vert japonais)

Il fait partie des thés japonais les plus raffinés. Une astringence réduite, un parfum unique, une saveur *umami* ronde en bouche et une certaine douceur le caractérisent. Le *Gyokuro* est élaboré avec les feuilles cultivées selon la technique de culture "couverte" *ôishita*, qui consiste à couvrir les jeunes pousses pendant la vingtaine de jours qui sépare leur éclosion de la cueillette. Ce procédé permet d'interrompre la production de composants astringents et d'obtenir des feuilles riches en « théanine », acide aminé responsable de l'*umami*.

＜玉露＞ 日本茶の中の最高級茶で、渋みをおさえた独特の香りとまろやかなうま味と甘味が特長です。玉露は、新芽が出はじめた頃から20日間ほど直射日光を遮る「覆下（おおいした）栽培」という方法で育てられた葉でつくられます。こうすることによって、渋味成分の生成を抑え、うま味成分であるアミノ酸「テニアン」が豊富な茶葉ができ上がります。

Matcha

Il s'agit d'un thé vert en poudre, rendu célèbre par la cérémonie du thé. On l'obtient en meulant sur une meule en pierre un *aracha* particulier appelé *tencha*. Celui-ci provient de jeunes feuilles de thé cultivées à l'abri du soleil comme pour le *Gyokuro* et qui, après chauffage à la vapeur, sont séchées sans être malaxées. Son parfum exceptionnel et son goût profond sont un véritable délice. Le fait de boire le thé dissous dans de l'eau bouillante permet d'en extraire tous les composants bénéfiques. Il est également parfait en pâtisserie comme en cuisine.

＜抹茶＞ 茶道でおなじみの微粉末の緑茶です。玉露同様、直射日光を遮って育てた茶の新芽を蒸したのち、揉まずに乾燥させてつくった荒茶（てん茶）を、石臼で挽いてつくります。上品な香りと濃厚な甘味がおいしく、湯に溶いて飲むため、茶に含まれている有用成分をすべて摂取することが可能です。抹茶はお菓子や料理の風味づけにもぴったりです。

多様な製法から、多彩なおいしさが生まれました。

春、夏、秋、冬。四季のある日本では、季節によって、それぞれ特長のある茶が生まれます。また、産地や品種、栽培方法や加工方法の違いによっても味わいが異なり、いろんなおいしさが楽しめます。

Bancha
(thé vert ordinaire)

Constitué principalement de feuilles ayant poussé à partir de l'été, ce thé japonais est élaboré de la même manière que le *Sencha*. S'il possède moins d'*umami* que ce dernier, il a le mérite d'être frais et léger. Il possède une astringence aux tanins bien équilibrés et rafraîchi la bouche après le repas, ce qui en fait un thé apprécié de tous.

Hôjicha
(thé vert torréfié)

Elaboré à partir de *Sencha* ou de *Bancha* torréfié, ce thé a un goût léger et un parfum prononcé. La torréfaction réduit la proportion de tanins et de caféine contenue dans les feuilles de thé, supprimant ainsi astringence et amertume au profit d'une saveur très agréable. Le thé infusé est d'une jolie robe marron. Peu excitant, il est agréable à boire et convient ainsi aux enfants et aux personnes âgées. Se faible teneur en caféine en fait le premier thé que goûtent les nourrissons japonais.

Genmaicha
(thé vert aux grains de riz grillés)

Mélange de *Sencha* ou de *Bancha* avec des grains de riz grillé, ce thé japonais possède de riches accents. Le blanc du riz soufflé, torréfié à haute température après avoir été trempé et cuit à la vapeur, est bien visible. Outre le plaisir de savourer à la fois le parfum caractéristique du riz grillé et le goût frais du *Sencha* ou du *Bancha*, ce thé est recommandé à toutes les tranches d'âge et en particulier aux enfants et aux personnes agées, en raison de sa faible teneur en caféine.

＜番茶＞ 夏以降の成長した茶葉などを主な原料とした日本茶です。煎茶と同じ製法でつくられます。煎茶と比べてうま味は少なめですが、ほどよい渋味と淡白でさっぱりとした飲み口が特長で、食後の口中をスッキリさせ、庶民のお茶として親しまれています。

＜焙じ茶＞ 煎茶や番茶を強火で炒った、香ばしく、さっぱりとした味わいの日本茶です。炒ることで茶葉のタンニンやカフェインが少なくなり、渋味や苦味が抑えられ、香ばしさが引き出されています。水色は美しい茶色。刺激が少ないため、子どもやお年寄りにも飲みやすいです。カフェインが少ないので、日本では赤ちゃんにお茶を与える場合は、焙じ茶が選ばれています。

＜玄米茶＞ 煎茶や番茶に炒った米を合わせた風味豊かな日本茶です。米を水に浸して蒸したのち高温で炒ったものをブレンドしてあり、白く見えるのははぜた米。炒り米独特の香ばしさと煎茶や番茶のさっぱりとした味わいが同時に楽しめ、またカフェインが少ないため、子どもからお年寄りまで幅広い年代の方におすすめです。

Exquis en pâtisserie comme en cuisine.

Au Japon, le thé vert entre dans la composition de nombreuses recettes. Nouilles de sarrasin, boulettes de riz gluant, gâteaux castella ou encore chocolats aromatisés au *Matcha* sont non seulement délicieux mais également bons à la santé et vous feront profiter de tous les composants du thé. Vous pouvez l'incorporer au pain ou à la pâtisserie pour donner du goût à vos préparations, comme vous le feriez avec des herbes. Absolument succulent ! Nous vous conseillons vivement de tenter l'expérience.

スイーツに、料理に、食べてもおいしい日本茶。

日本には、緑茶を使った食べ物がいろいろあります。茶そば、茶だんご、抹茶カステラ、抹茶チョコレート…。おいしいうえに、お茶の成分がまるごと摂取できて健康的です。また、パンやケーキに練り込んだり、ハーブのように料理の風味づけとして使っても、とてもおいしい！ぜひお試しください。

L'art de bien préparer le thé japonais.

En raison de la délicatesse de ses arômes et de ses saveurs, le goût du thé japonais change selon sa préparation.
Afin de l'apprécier pleinement, nous vous suggérons de vous référer aux indications suivantes sur l'art de servir le thé.

Réussir la préparation du thé avec une théière.

Au Japon, on utilise une petite théière appelée « *kyûsu* » pour servir le thé.

「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。

< Veillez à bien faire bouillir l'eau avant de l'utiliser > Après avoir laissé bouillir l'eau pendant 3 à 5 minutes, attendez qu'elle refroisse jusqu'à la température appropriée.

<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。

< Le *Sencha* > [煎茶の場合]

Remplissez d'eau chaude jusqu'au au 4/5e le nombre nécessaire de tasses et laissez refroidir jusqu'à 70 degrés, température appropriée pour du thé *Sencha* de qualité supérieure, ou 80 degrés pour du thé *Sencha* ordinaire.

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。

Mettez les feuilles de thé dans la théière. Comptez environ 3g par personne (une cuillère à thé).

茶葉を急須に入れる。1人分約3g(茶さじ1杯)。

Transvasez l'eau chaude des tasses dans la théière et laissez infuser 2mn pour du thé *Sencha* de qualité supérieure, 1mn pour du thé *Sencha* ordinaire.

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。

Afin que l'intensité du thé soit la même pour tous, remplissez les tasses par alternance en plusieurs fois jusqu'à la dernière goutte.

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。

●**Un petit conseil !** Vous pouvez faire infuser une deuxième fois les mêmes feuilles. Veillez alors à bien vider la théière pour qu'il ne reste pas d'eau du premier service, sans quoi le goût en serait affecté.

●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。

< Le *Gyokuro* > [玉露の場合]

Remplissez la théière d'eau chaude.

急須に湯を入れて冷ます。

Versez l'eau de la théière dans de très petites tasses selon le nombre de personnes et laisser refroidir jusqu'à 50 ou 60°. Jetez le reste de l'eau.

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。

Mettez les feuilles de thé dans la théière en comptant environ 4g par personne.

茶葉を急須に入れる。1人分約4g。

Transvasez l'eau chaude des tasses dans la théière et laissez infuser 2mn30.

茶碗の湯を急須に注ぎ、浸出するのを待つ。2分30秒。

Afin que l'intensité du thé soit la même pour tous les convives, remplissez les tasses par alternance en plusieurs fois jusqu'à la dernière goutte.

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。

●**Un petit conseil !** Le *Gyokuro* est un thé avec une profonde saveur *umami*. Une très faible quantité d'eau chaude, environ 20ml par personne, suffit amplement. Utilisez de l'eau légèrement plus chaude au second service et vous dégusterez un thé différent, néanmoins très agréable.

●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。

< Le *Matcha* > [抹茶の場合]

Versez environ 2 ou 3 doses de cuillère à *Matcha*, appelée *chashaku*, dans un bol (environ 1,5g).

茶碗に抹茶を、茶杓で2~3杯入れる(約1.5g)。

Versez de l'eau chaude dans la tasse.

茶碗に湯を注ぐ。

Après avoir bien remué avec un *chasen*, fouet en bambou pour le *Matcha*, fouettez jusqu'à obtention d'une mousse très fine.

茶筅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。

< Avec du *Bancha - Hôjicha - Genmaicha* > [番茶・焙じ茶・玄米茶の場合]

Versez directement une bonne quantité d'eau bouillante sans la laisser refroidir. Pour la seconde infusion, servez très rapidement après avoir versé l'eau dans la théière.

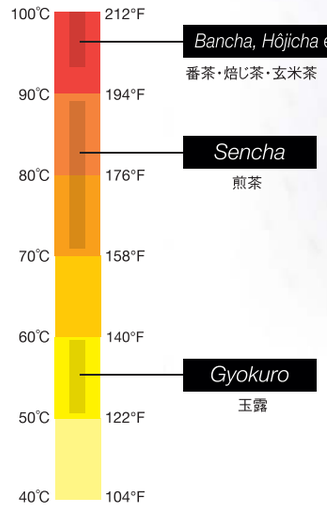
湯冷ましをせず、直接熱い湯をたっぷり注いで淹れます。2度目は熱い湯を注いだ後、素早く注ぎ分けてください。

日本茶のおいしい淹れ方をご紹介しましょう。

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。

Impact de la température de l'eau sur la saveur du thé.

お湯の温度とお茶のおいしさの関係



Le thé japonais glacé, parfait pour la saison chaude.

Vous apprécierez également le thé japonais servi très frais. Préparez un thé fort avec une fois et demie plus de feuilles que d'ordinaire. Il est ensuite capital de le refroidir d'un coup avec des glaçons.

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。

Nul besoin d'une théière japonaise "*kyusu*" pour servir un thé délicieux.

「急須」がなくても、おいしく淹れられます。

Avec une théière pour thé noir
紅茶用ポットで

Avec une passoire à thé
茶漉して

Avec un filtre en papier
ペーパーフィルターで

Les conditions de conservations sont essentielles pour garantir une meilleure dégustation.

Afin que le thé ne perde rien de sa qualité, il est important de le protéger de l'humidité, de la lumière, de la chaleur et des odeurs. Une fois ouvert, il est préférable de le consommer dans les meilleurs délais. Conservez-le dans une boîte hermétique et non transparente, dans un endroit sombre et frais. Si vous le rangez au réfrigérateur, veillez à le protéger des odeurs d'autres aliments.

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、臭いにふ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。