

手揉み茶のお楽しみ方

《初めに》

この度は『鱒淵茶園の手摘み・手揉み茶 掌(たなごころ)』をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。『手揉み茶』で普段とは全く違う、茶の持つ本当の「味」と「香り」を皆様に楽しんで頂きたく存じます。その為にも本紙をよく読んで頂いた上で、丁寧にお茶を淹れ、お召し上がり頂けますこと、切にお願い申し上げます。

《もっとも大切なこと》

お時間にゆとりがある時に、ゆっくりと時間をかけてお楽しみください。

《ご用意いただくもの》

- ・宝瓶(ホウヒン)(無ければ、小さめの急須でも大丈夫です。)
- ・湯冷まし(専用のものでなくとも、別の湯呑等で代用いただけます。)
- ・湯呑(本説明書では容量が100mlのものを使用しています。)
- ・茶葉 4g(お一人でお楽しみいただく量です。)
- ・お好みの御茶請け(オススメは羊羹等の甘い和菓子です。)



《淹れ方》(おひとり様でお楽しみいただく場合)

- ① 茶葉4gを宝瓶(または急須)に入れます。



ポイント

《茶葉の量》
一人分…4g
二人分…6～8g
※お好みにより調整ください。

- ② お湯を湯冷ましに入れ、ひと肌(30～40℃)になるまで十分に冷まします。
お湯の量は湯呑に6分目【40ml】を目安にしてください。



《お湯の温度》
30～40℃
《お湯の量》
40ml/一人当たり

- ③ 冷ましたお湯を茶器の縁からゆっくりと注ぎ、ふたをしてじっくり2分～3分待ちます。
※茶葉が開いてくるくらいが目安です。



《浸出時間》
2分～3分

- ④ 湯呑に最後の一滴まで絞りきって、お召し上がりください。



一煎目の特徴

口に入れた瞬間に感じる強い旨みと甘み、そして、後から立ち上がる爽やかな渋みをお楽しみいただけます。

- ⑤ 二煎目は湯冷まししたお湯（一煎目よりわずかに熱めの40～50℃）を茶葉の上からゆっくりと注ぎ、1分ほど待ちます。
お湯の量は先ほどより少し多めの湯呑に8分目【60ml】を目安にしてください。



《お湯の温度》
40～50℃
《お湯の量》
60ml / 一人当たり
《浸出時間》
1分

- ⑥ 先ほどと同様に湯呑に最後の一滴まで絞りきり、お召し上がりください。
※二煎目と合わせてご用意いただいた御茶請けを召し上がっていただくのがオススメです。



二煎目の特徴

一煎目よりも旨みが落ち着き、茶本来の特徴である爽やかな香りと渋みをお楽しみいただけます。

- ⑦ 三煎目は少し熱めに冷ましたお湯（60～70℃）をゆっくりと注ぎ、30秒ほどでお召し上がりください。
お湯の量は更に多めの湯呑に9.5分目【90ml】を目安にしてください。



《お湯の量》
60～70℃
《お湯の量》
90ml / 一人当たり
《浸出時間》
30秒

三煎目の特徴

すっきりとした香りと口当たりで、少し強くなった渋みが
お口の中をさっぱりとさせてくれます。

- ⑧ お好みの温度・時間で四煎目もお楽しみいただけます。

- ⑨ 最後にちょっと変わったお楽しみ方を・・・。
お茶を注ぎ切って残った茶葉をお皿に移し替え、ポン酢をひと回しかけて召し上がってみてください。コリコリとした食感にポン酢の酸味がマッチして、おいしくお召し上がりいただけます。
※日本茶に含まれる成分のうち70～80%はこの茶葉に残っています。



※ 手で摘むことで、柔らかなお茶の芽と葉に厳選されるため、美味しくお召し上がりいただけます。

《ご注意》

- ・茶葉は生ものですので、お早めにお召し上がりください。
- ・お湯は必ず一度よく沸騰させたものを冷ましてご利用ください。
- ・お湯を取り扱われる際は火傷しないよう十分にご注意ください。

《最後に》

初めにも書かせていただいた通り、本品をお楽しみいただく際はたっぷりとお時間をかけて、丁寧すぎるほど丁寧に淹れていただきたくお願い申し上げます。特に温度には細心の注意を払って頂けませんと、私どもがご提供したい手揉み茶の「味」を感じていただけないばかりか、皆様の貴重な御時間と頂戴した商品の御代を無駄にしまいかねません。

皆様に『鱒淵茶園の手摘み・手揉み茶 掌茶（たなごころちゃ）』をお楽しみいただき、ゆったりとした、こころ和む贅沢な時間をお過ごしいただけますことを心より願っております。