

# 「深蒸し煎茶」とは？

深蒸し煎茶は、煎茶とほぼ同じ製法ですが、蒸す行程で煎茶より長く(深く)蒸すことで成分が浸出しやすく、色が濃く、ほどよい渋みで苦味が少ないまろやかなお茶です。

温暖な気候と豊かな土質、櫛田川が生む朝霧に恵まれた「松阪茶」は、最高級の深蒸し煎茶です。



淹お美  
れ茶味  
方のし  
い



1

## 「水」にこだわる

- ◆ 水道水を使用する場合は、カルキを抜くためによく沸騰させてください。
- ◆ ミネラルウォーターの場合は、軟水がお茶を淹れるのに適しています。

2

## 「温度」にこだわる

- ◆ 人数分の湯呑みを用意しお湯を注ぐ。
- ◆ 湯呑みにお湯を注ぐのは次の3つの目的があります。
  - ① お湯を冷ます。
  - ② 湯呑みを温める。
  - ③ お湯の量を量る。
- ◆ お湯の温度は、湯呑みに注ぐことで5～10℃程度下がります。
- ◆ 適温は、70～80℃です。上級茶ほど低い温度で！

3

## 「量」にこだわる

- ◆ 1人分は約2g (スプーン小さじ1杯) が目安です。

4

## 「時間」にこだわる

- ◆ お湯を急須に注いで蓋をし、30～40秒程度待つ。
- ◆ お茶の葉の開き具合、やわらかさを見極める。

5

## 「注ぎ方」にこだわる

- ◆ 湯呑みに注ぐときは、1→2→3の順で少しずつ注いだら、今度は3→2→1の順でお茶を注ぎ終えるまで繰り返します。これを「回し注ぎ」と言います。
- ◆ 最後の一滴まで注ぎきる。こうすれば2煎目、3煎目も美味しくいただけます。