

鈴木正士のこだわり煎茶 茶園の状況



茶園風景



茶園周囲のツツジの咲き具合



茶葉の様子

お茶の保存とおいしいいれ方

- 冷蔵庫に保存いただき、お早めにお飲みいただきますとより新茶の香りがします。
今年から袋とじをエイジレスから窒素充填に改めました。窒素充填の方が茶葉の持ちが良いと思います。
- 移り香には十分ご注意ください。開封後はチャックをしっかり閉めてください。冷蔵庫の中でチャックが空いたままになっていますとお茶が冷蔵庫の中の臭いを吸い取ってしまいます。特にご注意ください。
開封後、お早めにお飲みいただければ、冷蔵庫への保存は必要ありません。
- 1煎目にお茶を入れる温度は 60～70° C程度にさせていただきますとお茶のうまみが最大限引き出せます。
- お茶を入れる目安はお湯 90 cc/人に対し 3g/人程度です。最初の1煎目はお湯に浸す時間を1～2分くらいにして1煎ごとに急須の水を出し切っていただきますと2煎3煎と風味が保てます。
- 熱湯ですとお茶の風味が消えてしまいますのでご注意を。2煎3煎目はお湯の温度が比較的高くてもかまいません。