



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

鈴木正士のこだわり煎茶

- この茶袋には窒素を充填してあります。(袋の中がフワフワしていても窒素ですので心配ありません。)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。(冷暗所であれば常温保存でも心配ありません。)
- 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。(開封後は冷蔵庫に入れない方が無難かもしれません。)
- 一煎目にお茶を入れる温度は60～70℃程度にしていただきますとお茶のうまみが引き出せます。熱湯ですとお茶の風味が消えてしまいますのでご注意ください。二煎三煎目はお湯の温度が比較的高くてもかまいません。
- お茶を入れる目安はお湯90cc/人に対し3g/人(大さじ1杯)程度です。濃いようでしたら適当に調節してください。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二煎三煎と風味が保てます。
- 水出しにするのも面白いです。手がかからずおいしいお茶が飲めます。  
ポットに直接茶葉を入れます。(お茶パックに茶葉を入れてからポットに入れるのがベストです。)  
茶葉の量は、水1リットルに対して10～20gで結構です。うすいようでしたら適当に調節してください。  
ポットを冷蔵庫に入れ2～3時間から半日くらい置かれると良いでしょう。夜お休みになる前に入れておくと朝おいしい水出し煎茶ができています。