

お茶の保存とおいしいいれ方

鈴木正士のこだわり煎茶

- 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水分や臭いを吸い取ってしまいます。特にご注意ください。
- 1煎目にお茶を入れる温度は60~70°C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。温度が高いと渋みの成分のカテキンが抽出され渋くなります。うまみの成分のアミノ酸は低温で溶け出しやすいとされています。
- 熱湯ですとお茶の風味が消えてしまい渋みだけが残っ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。
- 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。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くださいと2煎3煎と風味が保てます。
- 水出しにするのも面白いです。
冷水ポットに直接茶葉を入れます。(パック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20g前後で結構です。うすいようでしたら適当に調節してください。ポットを冷蔵庫入れ半日くらい置かれると良いでしょう。夜寝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。とても楽でおいしい冷茶ができおすすめです。

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