宇治茶の郷づくり協議会 × ÆON MALL

おうちで宇治茶タイム

『新茶で笑顔のおうち時間』画像コンテスト入賞作品

宇治茶ティーバッグ 各日 10,000 個 プレゼント!

（お１人様１個、なくなり次第終了）

水出しでもお湯出しでもおいしい

新型コロナウイルス感染症の影響で、おうちにいる時間が増える中、
簡単に飲んでいただける「宇治茶ティーバッグ」で、
おうちで宇治茶を楽しんでみませんか。
幅広く宇治茶の魅力を発信し、宇治茶ファンの拡大に向け、
以下の日程で、宇治茶ティーバッグをプレゼントします。

【プレゼント日程】

日	時	配布モール名	配布場所
9月19日(土) 9月20日(日)	10:00～17:00	イオンモール久御山	西専門店側入口前（１階）
10月10日(土) 10月11日(日)	10:00～17:00	イオンモールKYOTO	Sakura 館 センターコート（１階）
10月31日(土) 11月 1日(日)	10:00～17:00	イオンモール京都五条	イオン南入口（１階）
11月22日(日) 11月23日(祝･月)	10:00～17:00	イオンモール高の原	平城コート（２階）
11月28日(土) 11月29日(日)	10:00～17:00	イオンモール京都桂川	川の広場（１階）

是非、お越しください…
宇治茶が大好きなうじちゃ～る人です…
毎日宇治茶の豆知識をつぶやいています…
Twitterで“うじちゃる”と検索してください…

Twitter
「うじちゃ～る人」
はこちら ↓

【お問合せ先】 宇治茶の郷づくり協議会
事務局：京都府山城広域振興局　0774-21-2392
(公社)京都府茶業会議所　0774-23-7713

宇治茶の文化的景観を世界文化遺産に。
WE SUPPORT UJI-CHA
UJI-CHA TEA CULTURAL LANDSCAPE; AIMING FOR WORLD CULTURAL HERITAGE STATUS

お茶の京都 Discover Premium Green

宇治煎茶のおいしい淹れ方

基本的な淹れ方（３人分）

用意するもの
- 急須･茶碗
- 大さじ又は計量スプーン

1

沸騰したお湯180ccを3人分(60cc)に分けて茶碗に注ぎ、約70℃～80℃になるまで冷まします。(湯温を下げたいときは湯冷まし又はマグカップを使って冷まします。)

湯温は器を移すたびに約5℃～10℃下がります。

2

急須に茶葉を大さじ山盛り２杯程度、10g入れます。

3

湯冷ましした茶碗のお湯約70℃～80℃を急須に入れます。

4

ふたをして茶葉の浸出を待ちます。急須の中で、茶葉がお湯を吸って、黄緑色に変化してゆきます。
出し頃は45秒～1分位です。

5

お茶を急須から茶碗に回し注ぎをして、濃さが均一になるようにします。

最後の一滴まで絞りきってください。

できあがり
二煎目以降は、お湯の温度を少し上げて待つ時間を短くし、絞りきってください。

回し注ぎとは
①→②→③→③→②→①の順に注ぎます。(一気に注ぎ切らず、少量ずつ注ぎます。)

基本的な淹れ方（1人分） ～自分のためのおいしい一杯も淹れてみよう！～

- **マグカップ（180cc 程度）で飲む場合**
  ①～④上記と同様。
  ⑤全量をマグカップに注いでください。最後の一滴まで絞りきってください。
- **湯のみ（60cc 程度）で飲む場合**
  ①～④お湯 60cc、茶葉５gにして上記と同様。
  ⑤全量を湯のみに注いでください。最後の一滴まで絞りきってください。

茶葉の量、お湯の量、お湯の温度、浸出時間を変えて、自分好みの宇治茶を見つけて楽しんでください。

宇治茶の郷づくり協議会
事務局：京都府山城広域振興局
（公社）京都府茶業会議所

宇治茶を購入できるお店はこちら

宇治茶の文化的景観を世界文化遺産に。
WE SUPPORT UJI-CHA

お茶の京都 Discover Premium Green

UJICHA 宇治茶 JAPANESE TEA