



あうちで 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!

水出しでも
お湯出しでも
おいしい

(お1人様1個、なくなり次第終了)

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)	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)	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)	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)	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)	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「うじゃ〜る」と検索してください...



Twitter
「うじゃ〜る人」
はこちら↓



宇治茶の文化的景観を
世界文化遺産に。



【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。(湯温を下げる時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。

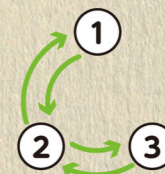


できあがり

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

