



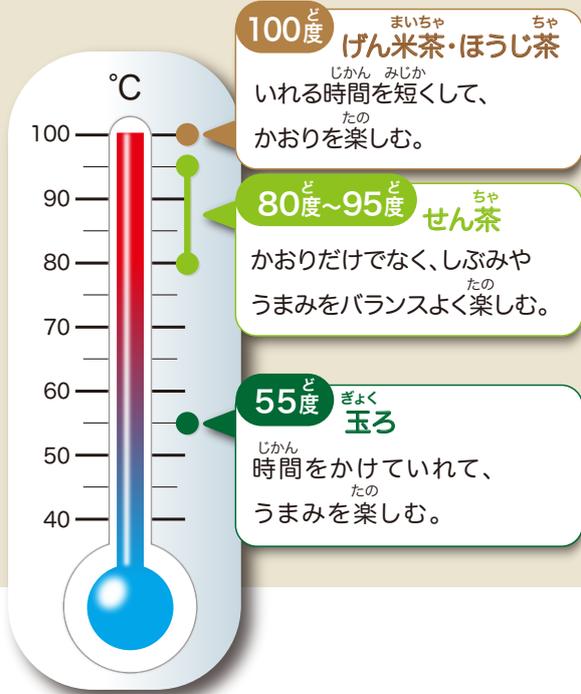
緑茶の種類とお湯の温度

緑茶は、「せん茶」や「玉ろ」などのお茶の種類によって、おいしいいれ方がちがいます。例えば、お茶の葉が細か
いと、お茶の成分がすばやくお湯の中にとけ出すので、
お湯を入れてから早めに湯のみに入れるとおいしく飲め
ます。また、一度お茶をいれた後に2回目をいれる時には、
1回目よりお湯の温度を高くすると、おいしく飲むことが
できます。

お茶の種類にあわせて
お湯の温度を変えると
おいしく飲めるんだね。



緑茶の種類でちがうお湯の温度



お湯の温度は、おいしい緑茶を飲むために大切です。緑茶のかおりは温度が高い方が出ます。緑茶の“しぶみ”は80度以上の高い温度で出やすくなり、緑茶の“うまみ”は50度くらいの低い温度でも十分に出来ます。ですから、“うまみ”が好きなら、低めの温度で、逆にかおりや“しぶみ”が好きなら高めの温度で淹めることで好きな味を楽しむことができます。