

「世知原茶」の美味しい淹れ方

①



自分の使いやすい茶器セットを用意します。
(急須、湯飲み、湯冷まし、茶筒、ティースプーン、砂時計)
※湯冷ましが無い場合は、マグカップなどで結構です。

②



お湯を湯のみの8分目程度まで入れます。
【ポイント】お湯の量が計られ、お湯の温度も下がります。
また、湯飲みを温めることもできます。

③



湯冷ましにお湯を注ぎます。

④



ティースプーンに軽く1杯を目安に人数分急須に入れます。
【ポイント】茶葉は1人あたり2gから3gが適当です。

⑤



冷ましたお湯を急須に注ぎます。
茶葉を回すように急須のふちに注ぎます。
【ポイント】お湯は70℃から80℃が適温です。

⑥



蓋を閉め、
1分～1分30秒急須を振らずに待ちます。

⑦



少しずつ、濃さや量が同じになるように注ぎます。
左から1・2・3と少しずつ注いだら、次は3・2・1と
戻りながら均等に注ぎます。美味しく淹れるポイントは、
「最後の一滴」まで注ぎきることです。

⑧



香りを楽しんでからご賞味ください。
最後の一滴まで注ぎきることで、二煎目もおいしくいただけます。