

お茶の美味しい淹れ方

台湾烏龍茶の淹れ方は、「独特の作法や本格的な茶器が必要で難しそう!」という印象をお持ちの方が多いですが、淹れ方のポイントを抑えることができれば、茶器がなくても、ご家庭にある急須で簡単に美味しく淹れることができます。

美味しく淹れる 3つのポイント



Point. 1
茶葉の量

小さめの茶葉なら底面が埋まる程度、フワフワと力サの高い大きめの茶葉なら器の1/2～1/3(約5g)が埋まるくらいが目安です。



Point. 2
抽出時間

蒸らし時間は1分30秒、二煎目以降は、1煎ごとに30秒～1分づつ徐々に浸出時間を長くしていくのがコツで、一煎一煎、違った味と香りを堪能することができます。



Point. 3
お湯の温度

台湾烏龍茶はぬるま湯を使わずに、高温(90～100度)のお湯で淹れるのが最大のコツです。温度が高いほど、しっかりとした香りを楽しむことができます。

おすすめの淹れ方

- 1 聞香杯のある茶器セット
* 香りを堪能できるので、特にオススメです
- 2 聞香杯のない茶器セット
- 3 急須と湯呑

茶器セット 美味しい淹れ方



準備する物

- ・茶壺(急須) ・茶海(ピッチャー)
- ・茶杯(平たい茶器)
- ・お湯(ミネラルウォーター) ・茶葉
- ・スプーン ・計り(あれば)



ポットにミネラルウォーターを注ぎ、沸騰させます。沸騰するのを待ちながら、茶葉を茶壺に入れます。茶壺一杯に沸騰したお湯を入れ、味や香りの風味を出すために1分間蒸らします。時間が経てばお湯を捨てます。



再度茶壺にお湯を入れ、1分30秒～2分ほど待ちます。待っている間に、茶杯に熱湯を注ぎ、茶を淹れた時に香りが引き立つように温めます。お湯の温度が下がっていたら、必要に応じて再沸騰させてください。



茶壺のお茶を茶海に注いで下さい。茶海に入れることで、濃さや茶色が均一になります。



茶杯のお湯を捨て、茶海から茶杯にお茶を注いでください。本格烏龍茶の豊かな香りとお味をお楽しみ下さい。二煎目以降も違った香りとお味をお楽しみいただけます。

急須と湯呑 美味しい淹れ方



準備する物

- ・急須 ・湯呑
- ・お湯（ミネラルウォーター） ・茶葉
- ・スプーン ・計り（あれば）



1
ポットにミネラルウォーターを注ぎ、沸騰させます。沸騰するのを待ちながら、茶葉を急須に入れます。急須一杯に沸騰したお湯を入れ、味や香りの風味を出すために1分間蒸らします。時間が経てばお湯を捨てます。



2
再度急須にお湯を入れ、1分30秒~2分ほど待ちます。待っている間に、湯呑に熱湯を注ぎ、茶を淹れた時に香りが引き立つように温めます。お湯の温度が下がったら、必要に応じて再沸騰させてください。



3
湯呑のお湯を捨て、急須から湯呑にお茶を注いでください。本格烏龍茶の豊かな香りと味をお楽しみ下さい。二煎目以降も違った香りと味わいを楽しむことができます。

聞香杯のある茶器セットで初めてお茶を淹れる方は、左のQRコードより美味しい淹れ方をご確認ください。



※QRコードが読み込めない方は <https://www.monkado.jp/howto-drink/> よりご確認ください。