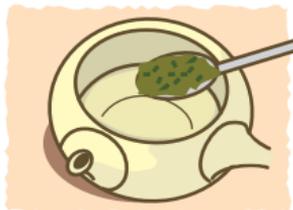


おいしい日本茶の入れ方



1 沸騰した湯を茶碗に注ぐ

煎茶は約70度が適温です。沸騰した湯をやかんから茶碗八分目ほど注ぎ、温度を下げるのが基本です。



2 急須に茶葉を入れる

煎茶ひとり分は、ティースプーン1杯（約2g）が目安です。



3 茶碗の湯を急須に移す

移しかえることで、ちょうど適温の約70度くらいになります。



4 ふたをして1分間蒸らす

急須を揺らさずに、そのまま待ちましょう。



5 茶碗に少量ずつ注ぐ

濃さや味が均一になるよう、茶碗に少量ずつ注ぎます。急須に湯が残らないよう最後の一滴まで注ぎましょ