

in touch with your daily life

KISSARAKU JUKU

喫茶

tea
A to Z

お茶の入れ方と
楽しみ方。

玉露

新芽が伸びてきたところから茶摘みまでの間、太陽の光を遮断することで渋味の成分が抑えられ旨味成分のテアニンが増加し、独特の甘みが生まれます。鮮やかな緑の水色と若々しい甘さ、濃厚な味わいが楽しめます。



茶

KISSARAKUJUKU
access
quality
life

楽

塾

煎茶

芽茶や茎茶をふるい分け、切断してサイズを調整。緑茶の風味や香りすべてを兼ね備えた、日本茶の基本ともいえるお茶です。特に初摘みの新茶(一番茶)は栄養分をたっぷりと含み、色も香りも若々しくさわやかなのが魅力です。



番茶

茶芽の大きいところ、硬化した部分や、煎茶の製造工程で除かれた葉や茎を使ったもの。煎茶に比べて甘味は少ないものの、スッキリとした香りと味が魅力。価格も安いので、庶民のお茶として広く飲まれています。また、胃にやさしいので老人の方や病中・病後の方に飲まれます。



ほうじ茶

大きめの茶葉を焙じて、香ばしく仕上げたもの。番茶や煎茶などに仕上げたものを加工するため、使う茶葉や焙じ具合によって、香りや味に変化をつけられるのが魅力です。さっぱりした味わいで飲みやすく、食後の一杯に最適。



玄米茶

緑茶に炒った玄米を混ぜ合わせたお茶で、香ばしく、サッパリとした味わいが特徴。玄米の量が多いほど香ばしさがアップし、逆に茶葉の量を増やせば、お茶本来の濃さが楽しめます。熱湯を使い、一気に香りを立ち上げるのがポイント。



粉茶

製造工程で、本茶(煎茶・玉露)、芽茶、茎茶に分けられた後の茶葉の粉や芽先などの部分を集めたもの。寿司屋で出される「あがり」がこれで、濃厚な味と色の特徴です。味や色が出やすいので、熱湯で一気に抽出するのがポイント。



茎茶

玉露や煎茶の製造工程で、茎の部分だけを集めたお茶。ひときわ明るくすがすがしい茶葉の色合いからもわかるように、その味は軽く、水色も薄めなのが特徴で生っぽさの残る若々しい香りも魅力です。



芽茶

玉露や煎茶の製造工程でちぎれ落ち、玉のような形になったもので、ほとんどが葉の先端部分であることから芽茶と呼ばれます。茶葉の先端にはお茶の成分が凝縮されているため、香りが強く味も濃厚。

