



忙しい時こそ日本茶でホッとひと息

瑞草園 ぎふ美濃茶 上煎茶

最近、自分のためにお茶を淹れていきますか？
「簡単だから」「子どもにあわせて」「時間がないから」といった理由から、ペットボトルやパックのお茶で済ませる人も多いのでは。家事の合間に、1日の終わりに、自分のために急須でお茶を淹れ、ホッと一息、ゆったりとした時間をつくってみませんか？

組合員さんアンケート

淹れる派 38%
淹れない派 62%

みんなのお茶事情

Q. 急須でお茶を淹れていきますか？

お茶は、私の人生に欠かせないもの。生活が洋式になっても、1日にコーヒーを3杯以上飲む私でも、緑茶は急須で淹れて必ず温かいものをいただきます。私の癒しの時間です。(恵那市 くわじさん)

母は昔から朝早く起き、洗濯機を回している間に濃いお茶を淹れ、お茶菓子を1つ食べていました。(瑞穂市 モンタさん)

旦那の両親は長野県出身です。お茶を飲みながら話をするのですが、少なくなるとすぐに足され、お茶でお腹がパンパンに。保温ポットのお湯を全部使うくらいです。(可児市 さつきちゃん)

美味しいお茶は、自分へのご褒美です。美味しいお茶と和菓子で1日を締めくくっています。(可児市 あらいくまママさん)

夕食のときは温かい緑茶を飲みます。上等な和菓子をいただくときは、少し高い緑茶を淹れます。(瑞穂市 やまっ子さん)

冬の寒い日には温かい、少し濃い目のお茶を飲むと心まで温まり、ホッとした気分になります。少し濃い目のお茶は、疲れた顔をした私によく母が淹れてくれたものです。同じように淹れたつもりでも、母のお茶が一番美味しく思うのはなぜでしょう？(岐阜市 ぜにがめさん)

ぎふ美濃茶 上煎茶



岐阜県で採れた一番茶を主原料にし、瑞草園の茶師が手間を惜しまず、程よい渋みとコク、山茶独特の香りを活かすよう、仕上げ加工を施した煎茶です。

80g
本体価格 475円
税込価格 513円
企画予定 1月4週
店舗…コープぎふ全店で取り扱っています。



濃尾平野の最北端に位置し、西に池田山を背負う揖斐郡池田町。ここにお茶のメーカー瑞草園があります。山の斜面に広がる茶畑で、春には組合員さんの茶摘み体験などが行なわれます。

上煎茶の美味しい淹れ方

茶葉の量：5〜6g（大さじ軽く2杯）
お湯の温度：70℃〜80℃（横揺れして湯気が上がる程度）
お湯の量：180CC（1人当たり60CC×3人分）
浸出時間：蓋をして約30秒〜1分程度



最後の一滴は誰に？
お茶の旨味は、最後の一滴に含まれるとか。また、最後まで注ぎきることにより、二煎目も美味しく飲むことができます。最後の一滴が入ったお茶は、一番大切な来客に出しましょう。

淹れる派

淹れない派

めったなことでは急須を出しません。便利なのでティーバックを使っています。(岐阜市 まつきいやっさん)

妊娠中、授乳中は緑茶を控えていたため、久しぶりに飲んだときはとても美味しく感じました。亡くなったおばあちゃんも、奈良漬を食べながら、よく緑茶を飲んでいたので思い出します。とっても美味しい組み合わせです。(多治見市 りょんママさん)

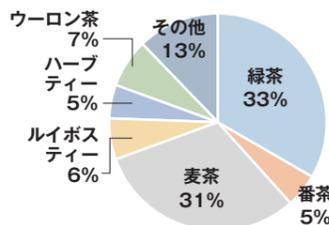


子どもが生まれてから、熱い緑茶を飲むことが少なくなりました。普段は常温の麦茶です。麦茶も美味しいのですが、やはり緑茶を飲みながら、ご飯を食べたいです。(笠松町 ドットさん)

コーヒーや紅茶はよく飲むのですが、お茶はなかなか飲むことがありません。(岐阜市 いちごさん)

実家では毎日、母がブレンドしたお茶を用意してくれていました。結婚してから自分でお茶を淹れる際は、市販のティーバックばかり使うようになりました。母の淹れたお茶が恋しくなるときがあります。(岐阜市 かにゃさん)

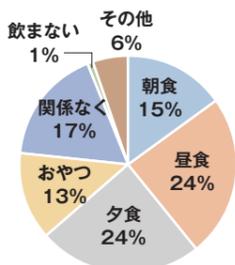
普段どんなお茶を飲みますか？



私は緑茶が大好きなのですが、息子と主人はあまり好きではないので玄米茶にしています。でも時々、緑茶も飲みたいくなります。(北方町 ひまわりさん)



どのくらいの頻度で飲む？



定年退職して主人と2人暮らしです。朝、昼、夜と常にお茶を用意し、その間も飲みます。昔は薬だったというお茶、ふんだんに飲んで心と身体が健康でいられるように願っています。(可児市 はらんぼさん)

日本茶の種類

原料となる葉は同じですが、栽培方法や加工方法により主なものだけでも10種類ほどあります。

種類	特徴	淹れ方(目安)
玉露	収穫前、茶畑に覆いをかけ直射日光を避けて栽培することで、旨味が増し苦味を抑えるお茶の最高級品	湯温50℃〜60℃で2分〜2分半
煎茶	一般的な緑茶で国内産緑茶の80%を占める。その年の最初に摘まれた「新茶(一番茶)」が使われることが多い	湯温70℃で2分、または90℃で30秒
番茶	製造方法は煎茶と同様だが、固い茎や夏以降に収穫した「二番茶」「三番茶」が使われることが多い	湯温100℃で30秒
ほうじ茶	番茶などを炒ってつくる。消化の妨げとなるタンニンが少なく、食後に最適。カフェインも少ないので、子どもにも向く	湯温100℃で30秒
玄米茶	番茶に炒った玄米を混ぜたもので、香ばしい香りが特徴	湯温100℃で30秒

スマートなお茶の出し方 おもてなしポイント

湯呑みを茶托に乗せるのは、お茶を注いでから。お客様が湯呑みを持ち上げたとき、水分で茶托がくっつかないように、湯呑みの底は布巾でしっかりと拭きましょ。

湯呑みの柄を手前に、茶托の木目が横向きになるように置きます。

お客様から見てお茶は右、お菓子は左になるように置きます。

お菓子に敷紙を敷くときは、角が左上になるように折り、和菓子用の楊枝を添えます。



風邪予防にも！

お茶には、ビタミンCや殺菌効果のあるカテキンが豊富に含まれています。肌荒れや老化防止、風邪やインフルエンザの予防にも効果的。



大敵は湿気とニオイ 鮮度を保つ正しい保存方法

●未開封の場合…冷凍庫か冷蔵庫で保存します。ただし、冷蔵庫(冷凍庫)から出したら常温に戻してから開封します。常温前に開封すると湿気を吸収し、鮮度を損ねます。
●開封後の場合…茶筒、または気密性があり光を通さない容器に移し冷暗所へ。2週間ほどで飲みきる量を目安に保存しましょう。

