

Enjoy the Tea time!!!



保管方法が大切
紅茶は風味が命! 保管は、しっかりとフタを閉めた密封容器に入れて。

時間を計ろう
最初は、茶葉のパッケージに書いてある時間で蒸らし、好みに合わせて調節を。

マリアージュを楽しもう
茶葉によって、お菓子との相性もさまざま。お気に入りの組み合わせを探そう。

Lesson 03 おいしく飲むためのポイント

POINT 1 **ポットを保温して香りと味を閉じ込める**
冷めると渋みが出て、香りが飛んでしまう。たくさん淹れたときは、ティーマットかコースターの上に置いて、ティーコジーをかぶせるかタオルでくるんで保温を。



POINT 2 **香りを楽しむならティーカップを**
背が低く、口が広いのがティーカップの特徴。熱湯で淹れる紅茶を飲みやすい温度まで冷まし、香りを楽しむつくりになっている。



紅茶と水道水のお話

紅茶は、水道水でつくと美味しいと言われています。やかに水を注ぐ際、蛇口から勢よく注ぐことで空気を含み、茶葉を開きやすくさせるからです。また、日本の水はほとんどが軟水。適度な渋みが出て、豊かな香りを引き出します。



Have a Tea time!
ほっとひと息TIMEをつくるために
紅茶の達人になろう

実は簡単! ちょっとしたコツをつかんで紅茶の香りと味を楽しむ、ティータイムを

淹れるのが難しく思われがちな紅茶。実は、ちょっとしたポイントを押さえれば誰でも簡単に淹れることができるのです。完全発酵茶の紅茶は、体をあたためてくれるドリンク。これからの季節にオススメです。お気に入りの茶葉を探して、楽しいティータイムを。

越智雅美さん
Tea Salon茶笑 ~SAE~主宰
紅茶コーディネーター
自宅を中心に紅茶の淹れ方レッスンをを行うほか、イベント等で紅茶の実演販売を行う。

Lesson 01 おいしいお茶の淹れ方のコツ



1. 毎回、同じティーメジャーで茶葉を計りましょう。基本の分量は、メジャー2杯で350cc(ティーカップ2杯分)ですが、自分の好みの分量を見つけて。



2. お湯を沸かす時は、10円玉大の大きな泡がブクブク出てくるまでしっかりと。
POINT 沸かしすぎると含んでいた空気がなくなるので、すぐに火から下ろして。



3. 高い位置からお湯を勢よく注ぎ、蓋を閉め、茶葉をジャンピングさせる。
POINT ジャンピングさせることで、茶葉がゆっくりと開き、香りや旨みが出る。

Lesson 02 おぼえておきたい紅茶の種類



- ダージリン** ほどよい渋みで、和のお茶のような味わい。フルーティーな香りが楽しめる。
- アッサム** 深みのある赤色が美しい。濃厚なコクがあり、ミルクティーにも向いている。
- ディンブラ** オレンジ色で、マイルドな渋みが程よくさわやか。コクもあるのでミルクティーにも。
- キャンディ** 渋みが少なく、すっきりとした味わい。色が綺麗で、アイスティーにも向いている。
- アールグレイ** ベルガモットオイルで香りを付けた、フレーバードティー。柑橘系の香り。