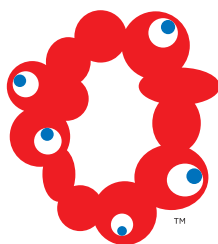


未来につながる 伝統文化

万博で日本茶

を味わおう!



OSAKA, KANSAI, JAPAN

EXPO
2025

ぜんぶのいのちと、
ワクワクする未来へ。

開催期間 2025 年 4 月 13 日 (日) - 10 月 13 日 (月)

開催場所 大阪 夢洲 (ゆめしま)

美味しいお茶の淹れ方

煎茶の基本的な淹れ方

水出し茶

ボトルにお水とお茶を 入れるだけ!

水出しのお茶は低温抽出なので、渋みや苦味が出にくく、甘くてまろやかなお茶ができます。冷蔵庫で約 2~3 時間ゆっくり抽出。
茶葉で作る場合はフィルターや茶漉しがついているボトルをご使用ください。
お水 1000ml あたり、茶葉は約 10g。
ティースプーンだと約 3 杯。

渋みが
苦手な方に
オススメ!

水出しフルーツティー

もおすすめ♪



緑茶 ミントティー

お水 750ml
緑茶(茶葉) 10g
ミント 適量
レモン 適量

冷蔵庫で約 2 時間。それ以降は、酸っぱくなりすぎないように、レモンを取り出して保存する。



和紅茶 フルーツティー

お水 750ml
紅茶(茶葉) 10g
オレンジ 適量
リンゴ 適量

冷蔵庫で約 2 時間。オレンジ以外の柑橘類を入れてもよい。紅茶の代わりにほうじ茶でも◎



① 湯呑みに十分に沸騰させたお湯を注ぎ、70~80℃に冷まします。



② 茶葉は1人分・約 3g (ティースプーン1杯程度)を目安に急須に入れます。



③ 1のお湯を急須に注ぎ、約 30 秒待ちます。(お好みにより調節してください。)



④ 濃さが均一になるように返し注ぎます。急須にお湯が残らないように出し切ってください。

熱湯には、充分ご注意ください。

4つの日本茶産地

京都府 / KYOTO

宇治茶

上品な苦味と甘み、豊かな香り。

<https://www.ujicha.or.jp/>



鹿児島県 / KAGOSHIMA

知覧茶

まろやかな味わいと爽やかな香り。

<https://www.ocha-kagoshima.jp/>



静岡県 / SHIZUOKA

川根茶、掛川茶、天竜茶・・・等

渋みと旨みのバランスが良く、爽やかで香り高い。

<https://shizuoka-cha.com/>



三重県 / MIE

伊勢茶

まろやかな甘みとコク、豊かな香り。

<http://mie-ise-cha.org/>



万博の日本茶ブースでは 4 つの産地の
お茶が登場します!



日本では、北は秋田、南は沖縄まで、さまざまな地域でお茶が栽培されています!

もっと日本茶を知りたい方に!



Japan Tea Action
Let's Relax / Drink Japan Tea!

Japan Tea Action
はこちら



日本茶専門のwebサイト「Japan Tea Action」では、美容や健康をサポートする機能やリラックス効果など、日々の暮らしを楽しく健やかにする日本茶のチカラを伝えています。

農林水産省
お茶のページ
はこちら



私の、ゆったりとした時間が
流れ出す。

**日本茶
ぐらし**

日本茶業体制強化推進協議会は、農林水産省や関係団体と連携し、お茶の消費拡大を図るため、様々な暮らしの中でお茶を楽しむ「日本茶と暮らそうプロジェクト」を実施しています。

〈主催者〉日本茶業体制強化推進協議会

〈協賛団体〉農林水産省・経済産業省・文化庁・内閣府・農研機構・茶業学会・(公社)日本茶業中央会・日本茶輸出促進協議会・全国茶生産団体連合会・全国茶商工業協同組合連合会・日本茶輸出組合・(公社)静岡県茶業会議所・(公社)京都府茶業会議所・(公社)鹿児島県茶業会議所・三重県茶業会議所・(株)ラウンジ・(株)吉村・(公財)世界緑茶協会・NPO法人 日本茶インストラクター協会