

私だけの とっておきの ティータイム

忙しい毎日を忘れさせてくれるような
特別な時間を日本茶とともに味わってみませんか？
お気に入りの茶器や茶葉を用意して
日本茶を淹れながらじっくりと自分の時間を楽しみましょう。

美味しいお茶の淹れ方



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廻し注ぎします。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。



農林水産省
お茶のページ
はこちら



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、新型コロナウイルス感染症の影響で需要が減少している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。



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。

日本茶と暮らそうプロジェクト

主催者 日本茶業体制強化推進協議会
協賛団体 (公社)日本茶業中央会、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、東京茶道会、(一社)全日本煎茶道連盟、NPO法人日本茶インストラクター協会、日本紅茶協会、(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



Japanese
Green Tea

日本茶で楽しむ
贅沢なひととき



01.

香りと色を楽しむ

日本茶を淹れながら
爽やかな香りと美しい緑色を五感で楽しみましょう。



02.

じっくり味わう

香りや色を楽しんだ後は、
日本茶の旨味、渋み、甘みをじっくり味わいながら
くつろぎのひとときを過ごしましょう。



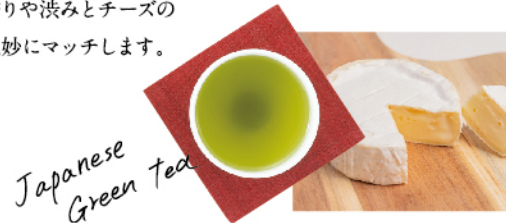
03.

ペアリングを楽しむ

日本茶と食事やお菓子との相性を楽しむフードペアリング
もおおすすめです。様々な組み合わせで日本茶をもっと楽し
むことができます。

煎茶×チーズ

煎茶の香りや渋みとチーズの
旨味が絶妙にマッチします。



煎茶×モンブラン

栗のまろやかで優しい甘みと
煎茶の渋みがよく合います。



ほうじ茶×焼き芋

ほうじ茶の香ばしい香りとスッ
キリとした味わいが、焼き芋の
甘さと良く合います。



和紅茶×パン

和紅茶のマイルドでスッキリし
た味わいと、香ばしいパンが
マッチします。



玄米茶×ドライフルーツ&ナッツ

ナッツの香ばしさと玄米茶の
香りが相性抜群です。

