

かぶせ茶

渋みが少なく、旨みを多く含む「かぶせ茶」。
太陽の光をさえぎることで生まれるこのお茶は
とてもまろやかで、玉露のように上品な風味があります。



かぶせ茶を
おいしくいただく茶器

萬古焼

四日市市の代表的な伝統工芸品。
土鍋をはじめ、鉄分を多く含む赤土を
釉薬をかけずに焼いた紫泥の
急須など有名。



④お茶をつぐ

お茶をつぐ分量は均等に廻しつぎ、お茶を絞りきります。おいしく味わえる温度は約35～40℃です。二煎(回)めは冷ましたお湯を入れてから約30秒待ちます。



③お湯を注ぐ

茶碗のお湯を急須に注いで約2分、お茶が出るのを待ちます。
【煎出時間:約2分】



②茶葉を入れる

お茶の葉を急須に入れます。目安は家庭にある大きじで軽2杯分です。(3人で約10g)



①お湯を冷ます

急須にお湯を入れ湯ざましします。その後、玉露用の小さめの茶碗に、急須のお湯を七分目(約20ml)ほど入れます。
※残ったお湯は捨ててください。
【上茶:約50℃ / 並茶:約60℃】

「かぶせ茶」のおいしい淹れ方