

緑茶の種類

いろいろ選べる 豊富な種類。

日本では様々な土地でお茶の栽培が行われており、
収穫されたほとんどの茶葉が「緑茶」に加工されています。
一口に「緑茶」といっても、その種類はとても豊富で、
栽培方法、産地、製法、季節や品種などによって多種多様です。



煎茶

- 普段、もっともよく飲まれているお茶
- 旨みと渋みが調和した、爽やかな味



かぶせ茶

- 寒冷紗（黒いネット）で木を覆い、
直射日光を2週間程度避けて育てたもの
- まろやかで玉露に近い風味



深蒸し茶

- 煎茶とほぼ同じ製法で、より長く蒸したもの
- 抽出したお茶の色が濃く、濃厚な味



玉露

- よしずで木を覆い、直射日光を20日程度
避けて育てたもの
- 渋みを抑え、旨みをいかした高級茶



抹茶

- てん茶を石臼で挽き、粉状にしたもの
- ※てん茶……玉露やかぶせ茶同様、日光を避けて
育て、葉脈を取り除いたもの。



番茶

- 夏・秋に摘んだ大きく固めの葉を
原料としたお茶
- さっぱりとした味で、渋みがある



ほうじ茶

- 番茶や煎茶を強火で炒ったもの
- 苦味が少なく香ばしい



玄米茶

- 番茶や煎茶などに炒り玄米を加えたもの
- 炒り玄米が香ばしく、さっぱりした味



かりがね茶

- 煎茶や抹茶などの加工で除かれた
茎だけを集めたもの
- すすがしい香りと、さっぱりした味



玉緑茶(ぐり茶)

- 精揉工程を省略した、曲玉状のお茶
- 渋みが少なく、まろやかな味



粉茶

- 製造過程でできた、こまかいお茶
- 食べるお茶として料理などに使える

