

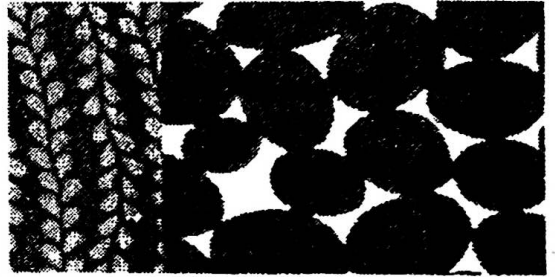
# 夏こそ、冷茶だ！

## 定番の水出し煎茶の淹れ方

●用意するのは茶葉（深蒸し茶か冷茶用煎茶）と急須と冷たい水。それにガラスの器なんかあるとグッと雰囲気が出ます。急須に入れる茶葉の量はちょっと多めの10g。冷水を急須に入れて3分待ってください。このときの冷水の量は少し控えめに濃くすることを心掛けて、冷水がなければ急須に水と氷を入れてもOK。ゆっくりとグラスに注げばできあがりです。この時のお約束

は最後の一滴までしぼりきる事。冷たい水で淹れたお茶は爽快な甘味と「エビガロカテキン」がいっぱい。免疫力アップにも効果的だ

そうです。**ワンランクアップ**●急須に茶葉をいれたら、まずぬるめのお湯を茶葉がひたひたになるくらい注ぎます…そして1分、今度は冷水と氷をいれて…1分、ゆっくりと器に注ぎ最後の一滴までしぼればできあがりです。これ店主のおすすめです。**3分が待てないあなたに**●まず急須に茶葉を入れ、



氷だけを3～5個入れます。そのままあなたはテレワークでもどうぞ。氷が融け終わった頃ゆっくりと器に淹れてみてください。簡単においしい冷茶とご対面できるはず。寝起きに目が覚めるような冷茶が飲める

●夜寝る前に急須に茶葉と水と氷をいれます。その急須ごと冷蔵庫へ、翌日の朝グラスにそっと淹れてみましょう。爽快な目覚めと活力が湧いてくるような一杯になるはず。究極の数滴●これも前の晩に用意が必要ですが手間はかかりません。急須

に茶葉を入れ、氷だけを3個入れてそのまま冷蔵庫へ。朝それを出して器に注ぎます。数滴のしずくが急須から落ちます。この液体を舌の上でころがして

みてください。甘露とはこの味のことだと思えます。

### 淹れ方動画



✉ [ippuku@sayamaen-japanesetea.com](mailto:ippuku@sayamaen-japanesetea.com)

まごころ銘茶 狭山園 <https://sayamaen-japanesetea.com/>