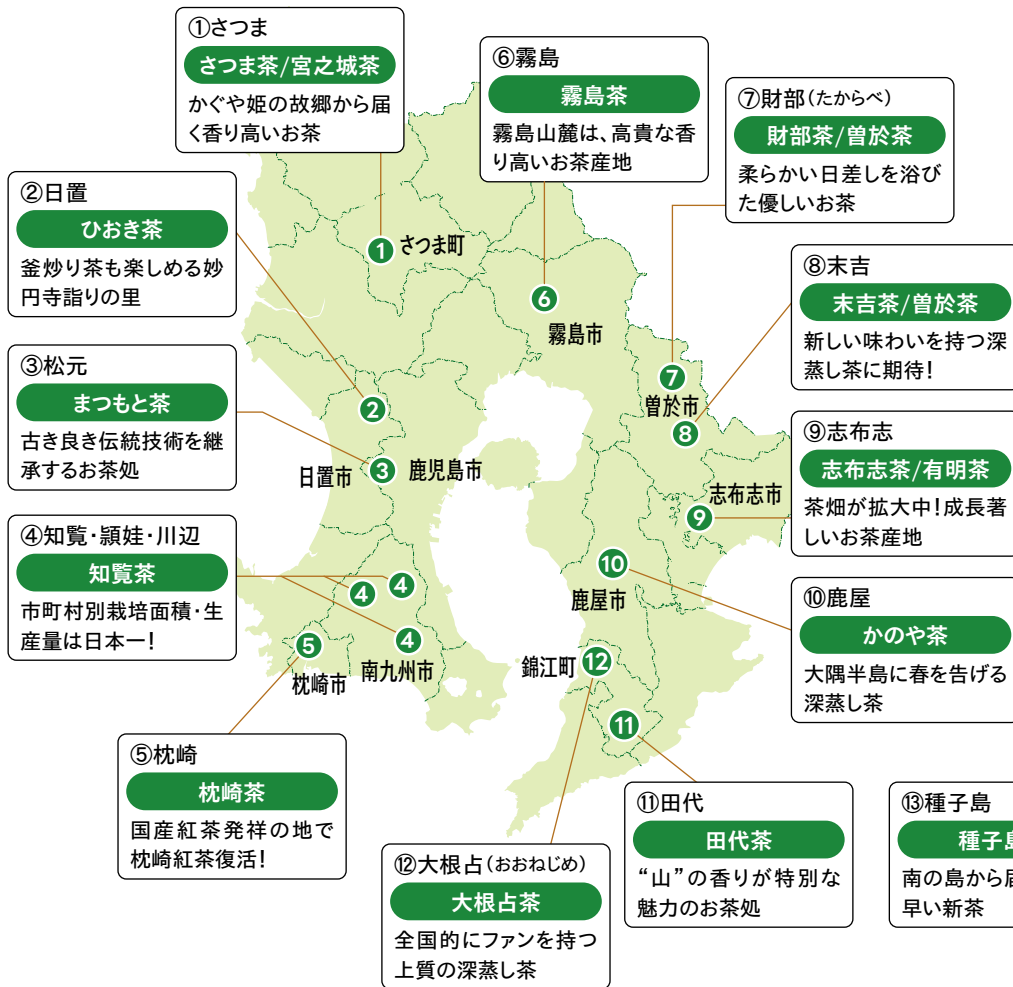


知って楽しむ

一口に「かごしま茶」と言っても、産地によって色合いや香り、味わいはさまざま。各地のお茶を飲み比べて、お気に入りの一杯を探してみませんか？



煎茶の淹れ方

- ①お湯を冷ます
沸騰したお湯を湯飲みに入れて冷めます。
(1人分約60ml)
- ②茶葉を急須へ
1人分2～3gが目安です。
- ③1分ほど待つ
70℃くらいまで冷ましたお湯を入れ、約1分待ちます。
この時、急須は揺さぶらずに置いておきましょう。
- ④最後の一滴まで注ぐ
均一な濃さになるよう、少しずつ注ぎ分けます。



水出し冷茶の淹れ方

- ①茶葉と水を準備
水1Lに茶葉10gが目安です。
- ②ポットに入れる
冷水ポットに茶葉と水を入れます。
- ③冷蔵庫で抽出
一晩置きます。
(3～4時間でもOK)
- ④できあがり
甘くておいしい水出し茶の完成です。
※その日のうちに飲み切りましょう。



かごしま茶が買える
お店はこちら

全国のかごしま茶
販売協力店



県内でかごしま茶を
買えるお店



特集
まだまだ
知らない、
かごしま茶

お気に入り
きつと見つかる、
新しい楽しみ方

温 暖な気候と豊かな自然に育まれた「かごしま茶」。

県内では、地域ごとの地形や気候を生かし、多彩な種類のお茶が生産されています。

その生産量と品質は全国でもトップクラス。荒茶生産量は2年連続で日本一を達成し、全国茶品評会では、機械摘みした茶葉が対象の普通煎茶10kgの部において、23年連続で産地賞を受賞しています。

そんな「かごしま茶」は今、急須で淹れて味わうだけでなく、さまざまな形で親しまれています。今回の特集では、「かごしま茶」の新しい楽しみ方を紹介します。