

# 新茶のおいしい いれ方



## 作り方

- ① 茶葉を急須に入れる。  
(茶葉は心もち多めに入れた方が、  
味わいが深くなる)
- ② お湯を一度湯のみにうつし、湯冷ました湯を注ぐ。(お湯の温度：70～80度)
- ③ 約40秒抽出した後、急須を軽く2～3回まわす。  
※これにより茶葉が開き、味がしっかりと出る。
- ④ 少しずつ均等に注ぎ分け、最後の1滴までしぼりきる。

## 材料 (2人分)

茶葉の量	ティースプーン 2杯程度
湯の温度	70～80度
湯の量	150～200ml
浸出時間	約40秒

