

# — 美味しい烏龍茶の作り方 —

【10gティーバッグ】

- ・紅烏龍茶 (台湾産) ~和食にも合う烏龍茶~
- ・黒烏龍茶 (中国産) ~人気の(黒)烏龍茶~
- ・ウーロン茶 (中国産) ~サービスドリンクに~

## 熱いお茶の場合 【急須・土瓶を使用】

1. 沸騰したお湯を使用し、先ずは(烏龍茶の香り)をお楽しみください。  
※お湯は2~3分沸騰させ続け、水道水特有のカルキ臭を飛ばしてください。(A)
2. 茶器に1バッグを入れ、120秒間浸出してください。

## 冷たいお茶の場合 【やかん・手鍋を使用】

1. お湯は2~3分沸騰させ続け、カルキを飛ばしたお湯を使用してください。(A)
2. 火を止めた後、(お湯 2リットル/1バッグの割合)で40分以上浸出してください。(B)  
※焼酎等で割る場合や氷を入れて飲む場合は少し濃く浸出してください。

【画像は紅烏龍茶です】

(お湯 1.5リットル/1バッグの割合)



写真(左)

お湯1.5リットル 40分浸出

- ・水色/濃いめ
  - ・しっかりした風味
  - ・濃いお料理向き
  - ・氷を(多く)入れる
- ウーロンハイの場合
- ・味の濃い焼酎向き

写真(右)

お湯2.0リットル 60分浸出

- ・水色/薄め
  - ・さわやかで飲みやすい
  - ・和食向き
  - ・氷を(少し)入れる
- ウーロンハイの場合
- ・味の薄い焼酎向き

3. その後、(軽く押して旨味成分を出してから)ティーバッグは取り出してください。  
※ティーバッグを長時間入れておくと雑味まで出てしまいます。(C)
4. 冷蔵庫で冷やして出来上がりです。※作った烏龍茶は24時間以内には消費してください。



(A)



(B)



(C)

~ 濃さにより風味は変わります、お好みで色々な味をお楽しみください。~

### 【注意事項】

ほうじ茶・番茶及びウーロン茶は、油脂分を他の茶葉より多く含んでいるため、茶葉中のポリフェノールと、水に含まれるカルシウムの共存下で、煮沸抽出し、80℃程度で保温したまま放置すると、表面が油膜物質(※油脂が主成分)で覆われる場合があります。特に粉が多いティーバッグ製品は多く生成されます。

油膜物質が生成されるような抽出条件では、見た目だけでなく、香味も劣るので生じさせないようにすることを願います。※ 直ちに、冷めた場合にはほとんど生成されません。

「たかが、お茶 されど、お茶」

**和浩園**

名古屋市熱田区中田町4-2 和浩ビル 052-682-2060

ご不明な点はお気軽にお問い合わせください。

