

## お茶の美味しい淹れ方 / How to brew delicious tea leaves

1



### POINT

湯の量 (Amount of hot water)  
湯の温度 (Hot water temperature)

人数分の湯呑みにお湯を  
7～8分目ほど注ぎ、  
お湯を冷まします。  
(目安：70° くらい)

For tea cups for the number  
of people  
Pour about 70-80% of the teacup  
and let the water cool.  
(Approximately 70 °)

2



### POINT

茶の量 (Amount of tea)

急須に茶葉を入れます。  
茶の量は、  
1人あたり約2～3g  
ほどです。

Put the tea leaves in the teapot.  
The amount of tea  
It is about 2-3g per person.

3



### POINT

浸出時間 (Extraction time)

湯呑みで冷ましたお湯を  
急須の注ぎ、50秒ほど  
静かに待ちます。

Pour hot water from  
a teacup into a teapot,  
Wait quietly for  
about 50 seconds.

4



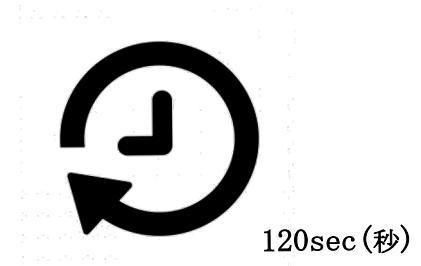
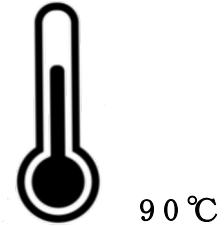
### POINT

廻し注ぎ (Pour in order)  
注ぎ切る (Finally pour up to a drop)

最後に湯呑みに均等に注ぎ分けます。  
端から1・2・3と注ぎましたら、  
3・2・1と戻ります。この繰り返しです。  
最後の一滴まで注ぎ切ってください。

Finally, pour it evenly into the cup.  
If you pour 1, 2, 3 from the corner,  
It returns to 3.2.1. This is repeated.  
Pour up to the last drop.

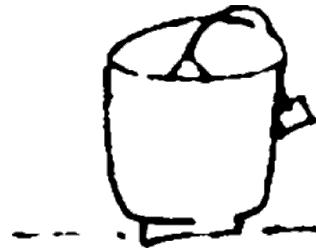
## ティーバッグの飲み方 / How to drink a tea bag



**1**

ティーバッグを入れたカップに沸騰した90℃のお湯を注ぎます。

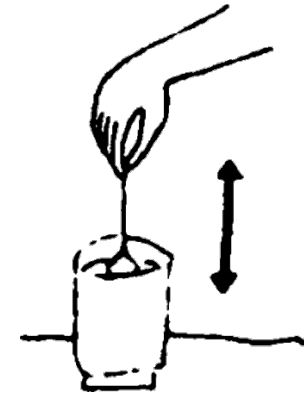
Pour boiling water at 90 ° into a tea cup containing a tea bag.



**2**

約2分間じっくりと待つのが美味しく飲むポイントです。

The point to drink deliciously is to wait for about 2 minutes.



**3**

ティーバッグを軽く上下し、お好みの濃さに調整してください。取り出したら出来上がりです。

Lightly move the tea bag up and down to adjust the concentration to your liking. Take it out and it's done.