

冷茶をおいしく作るには？

冷茶と言っても、淹れ方次第で味も違ってきます。いろいろ試して自分好みの味を見つけてください。

牛島製茶専務 牛島啓太
八女茶のことならなんでもこいの、緑茶のプロ。八女茶のおいしい楽しみ方をお教えます。

私が教えます！

「しつかり濃く」「あじわい編」

Point!

熱湯を入れて一気に冷やす。

01 急須に冷茶ティーバッグを2袋入れ、熱いお湯を少なめに注ぐ。



02 水をたくさん入れた冷茶ポットに濃いめに出したお茶を注ぐ。※なるべく濃く入れるのがポイント



03 たつぷりの氷を入れたグラスに注いで出来上がり



定庵 あじわい冷茶

「うまみ感じる」「まろやか編」

Point!

冷水でゆつくり作る。

01 冷茶ポットに水とティーバッグ2袋を入れる。



02 そのまま冷蔵庫でじっくり、約1〜2時間冷やす。



03 氷を入れたグラスに注いで完成。



定庵 冷濃玉露

「おしゃれに」「夏玉露編」

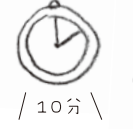
Point!

ぬるめのお湯でいれる。

01 急須に茶葉10gを入れ、十分に冷ましたお湯またはお水を200cc注ぐ。



02 そのまま10分以上待つ。



03 氷をたつぷり入れたグラスに最後の1滴まで注ぐ。



水出し夏玉露

牛島製茶六本松421店が4店舗目としてOPEN!

福岡市中央区六本松にある「六本松421」。おしゃれな大型書店や福岡市科学館なども隣接する話題のスポットに、牛島製茶がオープンしました。オープン当初より、たくさんのお客様に足を運んでいただいています。中でも、八女玉露やほうじ茶のソフトクリームが大人気♪ぜひ、お近くにお越しの際はお立ち寄りくださいませ。



八女本店・六本松421でしか味わえない! 限定ソフトクリーム



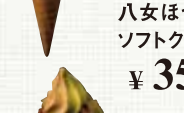
premium 八女本玉露と八女抹茶グラノーラの初めての出会い。食物繊維たっぷりグラノーラでヘルシー♪
八女本玉露&八女抹茶グラノーラソフトクリーム ¥480 (税込)



premium ほうじ茶の香ばしくなめらかなクリームに、グラノーラのサクサク食感が絶妙です!
八女ほうじ茶&八女抹茶グラノーラソフトクリーム ¥430 (税込)



八女本玉露ソフトクリーム ¥400 (税込)



八女ほうじ茶ソフトクリーム ¥350 (税込)



八女本玉露×八女ほうじ茶ミックスソフトクリーム ¥380 (税込)

裏メニューも人気です!

八女本店・筑後けやき通り店・JR久留米店 同時開催!

夏の感謝祭 7月26・27・28 (金)(土)(日)

夏のご挨拶のお品や初盆のご準備に是非お越しく下さい

八女本店
八女市大字津江405-4
TEL0943-22-4818
営業時間/8:30~18:30

筑後けやき通り店
筑後市大字徳久180-6
TEL0942-52-5288
営業時間/9:30~18:30 (カフェ)11:00~18:00

JR久留米店
久留米市城南町2-34JR久留米駅東口
フレスタ久留米1階
TEL0942-34-2231
営業時間/9:30~18:30 (カフェ)10:30~18:00



牛島製茶

福岡県八女市津江405-4
☎0120-02-4818
✉info@yame-tea.jp
牛島製茶 検索



半蔵門 福扇華×牛島製茶 一日限定 八女茶cafeコラボイベント

お茶の心話

vol.03



冷たい お茶の 愉しみ方

暑い夏は冷たい
緑茶をゴクゴク…
といっても、市販のペットボトルの
お茶じゃありません。
じっくり、でも手軽に。
簡単に実践できる
おいしい冷茶の愉しみ方を
お茶インストラクターが
教えます。

冷茶はやっぱり 水出しが一番

一年中楽しめる緑茶も、夏はやっぱり冷たくひやした緑茶が人気です。ペットボトルのお茶も良いのですが、できればご自宅で茶葉から淹れる冷茶を試してみませんか？簡単に人気が高いのはティーパックタイプ。茶葉は熱湯で淹れるとカフェインやカテキンなどが抽出され、緑茶特有の苦味や渋みが出てしまいます。それに比べて、水で淹れたお茶は、テアニンといった甘みや旨みを感じる成分だけが抽出されるため、香りも良くまろやかな味わいに仕上がります。おいしく淹れるには1〜2時間ほどかかるため、就寝前にポットに水とティーパックを入れ冷蔵庫に入れておけば、翌朝には色もきれいな冷たくておいしい本格冷茶が楽しめます。

水出しだから だせる まろやかな 味わい。



冷茶でも美味 高級玉露

冷茶の中でも究極なのはお茶の王様の玉露で作る冷茶です。水出しでももちろんおいしいのですが、牛島がおすすめするのは水出しの玉露冷茶。急須に茶葉を入れて、水を2〜3個のせ、溶けたところに飲めば、お湯で淹れる玉露とはまたひと味もふた味も違います。旨みのかたまりが入ったような究極の味わいの冷茶玉露も、ぜひお試しください。



冷茶は水選びが 重要ポイント

おいしくお茶をいただく場合、最も気を使いたいのが水選び。お茶、特に水出し茶の繊細な香りや色旨みなどは淹れる水次第で全く異なります。一般的には軟水が良いと言われており、おいしくお茶を入れるには、軟水のミネラルウォーターがおすすめ。お茶本来の香りと水出し茶のまろやかさを実感することができます。

ペットボトルの お茶よりティーパック

喉が乾いた時にどこでも手に入るペットボトルのお茶。でも、水分を欲する夏場は気がつくとい日に2〜3本と買っていることもあるのでは？ポットのお水にティーパックを2〜3個入れておくだけでできる冷茶なら、簡単だし経済的です。しかも、ペットボトルのお茶とは比べものにならない美味しさです。今年の夏は、お得で美味しい冷茶で決まりです。

おすすめ！ 簡単でおいしい 冷茶

1個あたり 60円	1個あたり 30円	1個あたり 50円
定庵 冷濃玉露	定庵 ゴクゴク冷茶	定庵 あじわい冷茶
◎20パック入	◎35パック入	◎20パック入
1,296円(税込)	1,080円(税込)	1,080円(税込)

おトク！

冷茶ティーパック 1リットル 約100〜150円	>	市販のペットボトルのお茶 500ml×2本 約150円×2=約300円
--------------------------------	---	---



お湯でも水でも、どちらにも対応できるティードリッパーは、緑茶の美しいグリーンが映える。ワイングラスで注いでいつもと違う愉しみ方を。



グラスにたっぷりの水を入れるのがポイント。