

おいしい中国茶の入れ方



1 沸騰させたお湯を、茶葉が入ったコップにそそいで、ふたをする。



2 陶器のコップのふたをずらして、ガラスのピッチャーにお茶をそそぐ。



3 お茶を各湯呑みにそそぐが、これは茶葉を洗う&湯呑みを温めるのが目的。



4 お湯を再度、先ほどの茶葉が入った陶器のコップにそそぐ。



5 30～40秒待ってからガラスのピッチャーにそそぐ。



6 各湯呑みにそそぐ。茶葉は4、5回そのまま続けて入れることができる。

達人オススメのお茶

プーアル茶
5 FOOK YA
QING BING



プーアル茶は独特の微生物発酵法で作られ、重厚な香りと奥深い味わい。年代もののプーアル茶は、ワインのような扱いで、特別な時に飲む。例えば、子どもの誕生記念としてお茶屋さんに依頼して作ってもらい保管し、その子どもの結婚式で飲む、という習慣も。開封時は、ナイフを側面から入れて2つの薄い円盤に分け、ほぐして使う。
(300g) \$70



Flowering Tea
HAI SHANG
HONG HUA

お湯の中で徐々に赤い花が開く様子とジャスマンティーのような味わいを楽しめる。
(50g) \$28



手軽に飲めるものから、珍しいものまで数多くの中国茶や陶器などを取扱っている『Its More Than a SIP』。試飲もできるので、是非立ち寄ってみては。

© THE PERTH EXPRESS