

# おすすめ 緑茶と雑貨

提供: Green Tea House (参照 P12)

緑茶を飲むときに欠かせない道具や雑貨など自分のお気に入りのものを見つけて、緑茶をさらに美味しく飲みましょう。毎日継続して緑茶を飲み続けることが風邪の予防につながります。

## 緑茶

煎茶は、緑茶の代表格とも言われており、日光を遮らずに栽培し、茶葉を蒸して揉みながら乾燥させたものです。旨みと渋みの調和がよく、清涼感のある後味が特徴です。深むし茶は、普通の煎茶よりも蒸す時間を2〜3倍ほど長くして作ったものです。蒸すことにより渋みが抑えられ、まろやかなコクがあるのが特徴です。



深むし煎茶

## 茶筒

緑茶はとてもデリケートで、湿度や温度、光などによって変質する上に、他の物のおいが移りやすいものです。茶筒などの密閉容器に入れて、冷暗所で保管しましょう。



## 茶器セット

お茶を入れるときに使う道具を総称して茶器といい、急須と湯呑みがセットになっています。

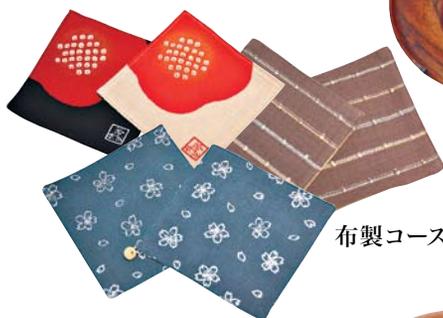


## 茶托・コースター

茶托は、本来お茶を出すときのおもてなしとして使われていました。また、実用面では熱がテーブルに伝わるのを防ぎ、陶磁器製のものなどテーブルに傷をつけやすいものの緩衝材としても役立ちます。



茶托



布製コースター

## 茶香炉

緑茶に含まれる香り成分がリラックス効果を生み出します。緑茶の種類によって香りも異なります。



## お茶うけ

お茶と一緒に食べるものを総じて、お茶うけといいます。お茶うけを添えることで、より一層緑茶の味が引き立ちます。

