



盆船点前で抹茶の点て方を体験できます。宇治茶体験（抹茶コース）1,620円

18 福寿園 CHA 遊学パーク

日本茶インストラクターの丁寧な説明のもと、ご自身で石臼で抹茶をひき、その抹茶を飲むことができるこちらの施設。そのほかにも、様々な体験メニューをご用意しております。ご予約制ですので、事前に電話にてお問い合わせの上、お申し込みください。

団体的お客様にも対応可能な
大型の宇治茶体験・学び施設



施設内では、お茶の歴史などもしっかり学びます。



お茶の淹れ方教室
石臼体験など



木津川市相楽台 3-1-1
近鉄山田川駅から徒歩7分 近鉄高の原駅から徒歩15分
◎10:00～16:00
◎当パークが定める日※お問い合わせください。
TEL 0774-73-1200



日本茶インストラクターの秋山さんの温かい励ましと手ほどきで、重い石臼も頑張って回せそう？



16 茶亭 楓庵

乙訓地域初の緑茶専門店として平成7年3月に開店し20年以上経ちます。店内には老若男女、乳児連れのママも多く、丁寧に淹れたお茶を、落ち着いた和の空間でゆっくりいただけます。

時間が過ぎるのを忘れてしまう、
宇治茶への愛が溢れる店主との語り



水出し煎茶を淹れた後の茶葉をチャーハンに混ぜて。
上煎茶たっぷり一服と茶チャーハン 720円



宇治・山政小山園の抹茶を使っています。四方の香り（季節の和菓子付き）650円



お茶を介して、店主の辻さんとの会話も弾みます。



長岡京市長岡 1-2-18
阪急長岡天神駅から徒歩2分
◎10:00～18:00 (L.O.17:30)
◎月曜日と第1日曜日
TEL 075-951-6798



お茶の保存方法はどうしたらいいの？

お茶は酸素・湿気・温度・光（紫外線）が苦手な上、他の物のニオイを吸着しやすい。



密封できる茶缶や容器（光を通さないもの）に移し替えて、涼しく暗い場所に保存しましょう。



クリップやテープで茶袋を留め、空気を抜き、ファスナー付きの袋に入れ、涼しく暗い場所に保存しましょう。

水出し茶はどうやって作るの？

【冷水ポットを利用した作り方】

1リットルにつき10～20g茶葉を使い、お好みにより半日から一晩置く（目安）。お茶のバックを使用するよりも、ポットの中で葉が広がるように、茶葉をそのまま入れるのがおすすめです。フィルター付き冷水ポットを利用すると便利です。1日で飲み切るようにしましょう。

【水を使った淹れ方（1人分）】

急須に3～5gの茶葉を入れ、約60℃の湯を100cc～120cc注ぎ、2分程浸します（煎茶・玉露の場合）。水を多めに入れた耐熱ガラス器に注いで急冷します。水で薄まるので、濃い目に淹れるのがおすすめです。

水はどんなものを使えばいいの？

緑茶を淹れるには「軟水」が適しています。日本では水道水が利用できますが、カルキ臭を除去するため必ず一度沸騰させてから使しましょう。

【冷蔵庫で保存する時の注意】

* 冷蔵庫のドアの開閉による温度変化の少ない場所に保存しましょう。
* 冷蔵庫から出してすぐに開封すると、結露でお茶が変質することがあります。常温に戻してから開封しましょう。
* ほうじ茶、京番茶等は、常温保存でOK！

【湯の沸かし方】

* 基本的にはヤカンの蓋を開けて、3～5分間よく沸騰させてください。よく沸騰させることでカルキ臭が抜けるとともに、空気を放出させる効果があります。これを怠ると、茶葉が泡（空気）に包まれて沈まなくなり、茶湯が水っぽくなります。
* また、必ず一度沸騰した湯を目的の温度まで冷ましてから淹れましょう。

●日本茶インストラクター協会京都府支部監修●
「宇治茶カフェ」で宇治茶を愉しむのもステキなひとときですが、もう一歩進んで、宇治茶を購入していただき、是非、ご自宅でも愉しんでみてください。よくいただく質問をご紹介しますので、淹れる時の参考にしてくださいね。



宇治茶をおいしく淹れるポイントは4つ

茶種と人数により①茶葉の量、②お湯の量、③お湯の温度、④浸出時間これらのバランスを調整してご自分好みの味を見つけて下さい！

17 MAIKO 茶ブティック

京田辺市普賢寺にある舞妓の茶本舗が営むカフェ。選りすぐりの玉露や抹茶スイーツを堪能できます。物販スペースも併設されており、こだわりのお茶や、種類の豊富な茶器も購入できます。



自家製のぶるぶるゼリーがたっぷり入った抹茶パフェ 750円



English



お茶に関するご質問は店長がお答えします！お気軽にお尋ねください！

京田辺市田辺中央 5-1-7 滝山ビル1F
JR 京田辺駅から徒歩1分 近鉄新田辺駅から徒歩3分
◎カフェ：11:30～18:00
販売：10:00～19:00 季節により変更あり
◎火曜日
TEL 0774-68-2472



玉露づくり一筋六十有余年、
京の名工山下壽一氏の玉露が味わえるカフェ



旨味・甘味を堪能いただける京田辺産玉露「匠」（850円）は、飲まれた後に茶葉までお召し上がりいただけます。