

## ～ 陳年烏龍茶を愉しむ ～

寒い季節の到来です。こんな季節には、心も身体もほっと温まる陳年烏龍茶をゆっくりと味わってみませんか。おいしい烏龍茶を飲んで、寒い冬を乗り切りましょう。

### ♪ 陳年烏龍茶の濃密な甘い余韻 ♪

5年以上寝かせたお茶を陳年茶(もしくは老茶)と呼びます。

寝かせたお茶でしか味わうことのできない濃密な甘い余韻とやさしい味わいが特徴です。カフェイン等の刺激性が少なく、身体にやさしいお茶です。高齢の方や胃の弱い方、妊婦の方でも安心してお召し上がりいただけます。



#### < 愉しみ方のポイント >

- ・厚みのある紫砂茶壺(陶器)を用いて、98℃以上の熱湯で淹れるのが最適な条件です。※磁器やガラスで淹れる際も、できるだけ高温を意識します。
- ・蒸らす時間は、新鮮な茶葉よりもやや長めに蒸らします。  
【摘出時間の目安】 一煎目:30～40秒 二煎目以降:プラス20～30秒
- ・味わう時は、茶湯の温度が少し下がってからの方が、口当たりや回甘度(※)がより鮮明です。  
口の中に少し1～2秒含めて、それから飲むと、より深い味わいを愉しめます。  
※回甘度・・・飲んだ後に蘇る甘さの度合い

#### < 保存方法 >

- ・保存する(寝かす)時は、茶葉の発酵度や乾燥度が十分に足りているかを確認します。  
※烏龍茶を寝かすには中発酵・重発酵のお茶が適しています。
- ・陶器の缶で保存するのがベストです。真空状態は後発酵を妨げてしまいます。
- ・温度はあまり高すぎず、日陰で風通しの良い場所に置いてください。



### ♪ 茶趣茶樂 冬のおすすめ茶 ♪

チンネットウチョウウーロンチャ

店主推奨 **陳年凍頂烏龍茶 1984年** 30g 2,100円 10g 735円

茶葉(一芽二葉)を厳選して使用し、25年以上寝かせた陳年凍頂烏龍茶です。粟の砂糖漬けのような濃厚な甘みが楽しめます。上品な味わいで、長年寝かせたことにより刺激性が少なく、身体にやさしいお茶です。熱湯で長めに蒸らして淹れることにより、特徴である濃厚な甘い余韻がしっかり楽しめます。

チンネンモクサクテツカンノン

希少極品 **陳年木柵鉄観音 1996年** 30g 3,150円 10g 1,092円

生産量の非常に少ない木柵鉄観音です。伝統製法にこだわって作られ、長年熟成されたこのお茶は他では決して味わうことのできない熟した果実のような濃密な甘い香り【熟果香】と奥深い味わいを表現しています。まろやかな口当たりで、刺激性の少ない上質な老茶です。