

～ プーアール茶を愉しむ ～

寒い季節の到来です。冷え込みの厳しいこんな季節には陽性の性質を持つプーアール茶を飲んで、身体を内側から温めてあげましょう。身体にやさしいプーアール茶で、寒い冬を乗り切りましょう。

♪ プーアール熟茶の魅力 ♪

プーアール茶は生茶と熟茶の2種類に分類されます。

生茶は自然発酵のプーアール茶です。若い生茶はフレッシュな果物の蜜を思わせる甘い香りがあり、渋みが強いです。長期間寝かせることで味がまろやかになり、プーアール茶独特の風味が出てきます。飲み頃は15年以上経ってからとも言われ、飲み頃の生茶は非常に高価です。

一方、**熟茶**は人工的に微生物発酵を進ませる渥堆(アクツイ)という作業を行うことで生茶より短い期間で飲み頃に仕上げることができます。比較的値頃な価格で購入することができ、日常的に飲むお茶としては熟茶がおすすめです。良質な熟茶はまろやかな口当たりで、ほんのりやさしい甘みがあり、とても飲みやすいです。

プーアール茶は味噌や醤油のように麹菌の力で発酵する発酵食品です。麹菌の作用で生まれる**熟成茶重合カテキン**や**脂肪燃焼リパーゼ**が含まれており、これが**脂肪の吸収を抑制し、新陳代謝を促進**するので、ダイエットに効果的です。身体を内側から温めるので、冷え性の方や低血圧の方、胃腸が弱い方にもおすすめです。



<プーアール熟茶の愉しみ方>

プーアール熟茶はできるだけ高温のお湯で淹れることで、味わいがしっかりと引き出されます。保温性の高い陶器の器との相性が良いです。煎がきき、10煎ほど繰り返してお召し上がりいただけます。

【茶器との相性】 陶器◎ 磁器○ ガラス△ 【茶葉の量】 1/5 ～ 1/10 【お湯の適温】 100度 (沸騰したお湯)

【摘出時間】 一煎目：一分蒸らして茶湯を捨てる(洗茶) 二煎目：20秒 三煎目以降：プラス10秒～30秒

※一煎目をしっかりと洗茶して、雑味を飛ばすことが、後々までおいしくお召し上がりいただくポイントです。

【保存方法】 崩した状態の茶葉は密封状態を避け、通気性のある紙袋や陶器の壺に入れて保存します。

♪ 茶趣茶樂 おすすめ プーアール熟茶 ♪

7562ジユクチャセン

新発売 **七五六二熟茶磚** 10g：294円 40g：1,050円 250g(固形)：5,985円

台湾の有名茶芸館「竹里館」が委託製造した、こだわりのオリジナル熟茶磚です。非常に飲みやすいプーアール熟茶で、ほんのりとやさしい甘みがあります。プーアール茶の入門茶としておすすめです。

ランソウコウジユクチャセン

店主推奨 **瀾滄江熟茶磚1995年** 10g：462円 40g：1,680円 250g(固形)：9,450円

メーカーの製造技術の高さとしっかりと湿度・温度管理された乾倉での熟成により、プーアール茶独特の独特の発酵臭が少ない上質な熟茶に仕上がっています。

口当りは滑らかでやわらかいが、どっさりフルボディの存在感ある味わいをお愉しみください。