

今、袋井のほうじ茶がおいしい！



ほうじ茶の作り方と特徴

生葉 ⇒ 蒸す ⇒ 揉捻・乾燥 ⇒ 煎茶・番茶

↳ 焙煎(ばいせん) ⇒ ほうじ茶

ほうじ茶は煎茶や番茶を約200℃に熱した焙煎機でほうじ香が生じるまで焙じることにより作ります。焙煎には匠の技が必要とされます。



焙煎(ばいせん)により

茶のなかのアミノ酸と糖分が加熱による反応(メイラード反応)により香ばしい香りのピラジンに変化します。コーヒーや麦茶の香ばしい香りもピラジンによるもので、水色が茶色になるのも同じです。



今、ほうじ茶がブーム？

ほうじ茶ってなに？

煎茶や番茶を強い火で焙(い)って製造した香りのよいお茶

ほうじ茶独特の香ばしいお茶の香りと、後味がスッキリしていて飲みやすいのが特徴で、緑茶と違って水色(すいしょく)が緑色ではなく、茶色です。



ほうじ茶には「葉ほうじ茶」と「茎ほうじ茶」とがある。



葉ほうじ茶



茎ほうじ茶

最近では
ウーロンほうじ茶
ほうじ茶ラテ など多彩

ほうじ茶の健康効果と淹(い)れ方

ほうじ茶は番茶のような成熟した葉で作られることが多く、カフェイン、カテキン、アミノ酸の含有量が少ないお茶。

焙煎によって生じるピラジンには

- ☆脳をリラックスさせる効果。ほうじ茶を飲むとほっと心が落ち着くようになりリラックス効果
- ☆ほうじ茶を飲むと、体がぽかぽか温かく感じられるような血管を拡張し血流を良くする効果

ほうじ茶の淹(い)れ方

ほうじ茶は香りを楽しみながらゴクゴク飲むお茶



- ①ほうじ茶は軽なお茶なのでたっぷり(4g)と茶葉を急須に入れる。
- ②香りを出すためにポットのお湯を直接急須へ入れる。
- ③浸出時間は30秒程度でOK

やけど
注意！



ほうじ茶と煎茶の違いは？

ほうじ茶の原料により分量は大きく異なる

	味	香り	色	淹れ方	成分
 ほうじ茶	すっきり	香ばしい香り	茶色	土瓶、大型急須	カテキン、アミノ酸少、カフェインやや少
 煎茶	うま味と渋味のバランス	新緑の香り	緑色	急須	カテキン、アミノ酸多