

写真等は各種HPから引用

食品栄養学部 栄養生命科学科1年生

日常茶飯事

お茶とお菓子のマリュアージュ

本日の話題提供

お茶の歴史

お茶の種類

お菓子の歴史と種類

お茶とお菓子の関係

おチャの仲間

Genus *Camellia*
 Subgen. *Protocamellia*
 Subgen. *Camellia*
 Sect. *Oleifera*
C. oleifera
C. sasanqua
 Sect. *Camellia*
C. japonica
 Subgen. *Thea*
 Sect. *Thea*
C. sinensis
var. sinensis
var. assamica
C. taliensis
C. irawadiensis
 Sect. *Chrysanthra*
C. chrysanthra
 Subgen. *Metacamellia*

油茶
 サザンカ
 ツバキ
 お茶
 黄化ツバキ

おチャとは

1935年 第6回世界植物学会議
 チャ属とツバキ属をツバキ(*Camellia*)属とする
 1958年 Sealy 『ツバキ属の改訂』:チャをツバキ属チャ節とする。
 引用文献 Sealy, J.R.:
 A revision of the genus *Camellia*, Royal Horticultural Society, London, p.239 (1954)

お茶の木はツバキの親戚?

ツバキ(山茶)科に属する永年性常緑樹
 チャ節 (Section *Thea*)
 チャ(*C. sinensis* (L.) O. Kuntze)
 中国種(*C. sinensis* var. *sinensis*)
 アッサム種(*C. sinensis* var. *assamica*)

表 中国種とアッサム種の性状

性状	中国種 (日本種も含む)	アッサム種
木の形	灌木、樹高が低く、地際より多くの枝幹が伸びる	喬木、主幹は1本
葉の大きさ	小さい	大きい
葉先	とがっていない	細長くとがっている
葉面	濃緑色でなめらか	淡緑色で葉脈と葉脈の間の部分が盛り上がる
耐寒性	強い	弱い
用途	緑茶向き	紅茶向き

チャの特質

チャが他の植物と異なる点

- ☆カフェイン
- ☆ガレート型のカテキン
- ☆テアニン
- ☆その他(フッ素、アルミ等)

アッサム種

お茶でないお茶

- ・麦茶
- ・ハトムギ茶
- ・熊笹茶
- ・竹茶
- ・そば茶
- ・ハブ茶
- ・甜茶
- ・甘茶
- ・甘茶蔓茶
- ・杜仲茶
- ・苦丁茶
- ・クダマ茶
- ・紫蘇茶
- ・蘇甘茶
- ・ゴーヤー茶
- ・マタタビ茶
- ・柚子茶
- ・陳皮茶
- ・特選伝統茶
- ・マヌ茶
- ・羅漢果茶
- ・コカ茶
- ・ルイボス茶
- ・桜葉茶
- ・昆布茶
- ・梅昆布茶

中国種

飲み物の総称として茶という文字が使われている

茶には2000年の歴史。時代とともに多様に進化

0 100 500 1000 1500 2000

漢 三国 晋 隋 唐 宋 元 明 清 中国

縄文 弥生 飛鳥 奈良 平安 鎌倉 室町 安土桃山江戸 明治 大正昭和平成

遣唐使 喫茶養生記 茶経 団茶から散茶に 陸元禪師 発酵茶 紅茶が世界に広まる

日干茶 火焙茶 竜鳳団茶 烏龍茶 紅茶 着香茶 生茶 蒸製団茶 蒸炒緑茶 普洱緑茶 工芸茶 抹茶 蒸製煎茶 緑茶

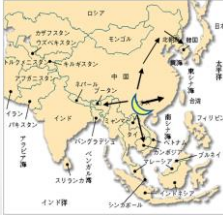
食べるお茶、飲むお茶 蒸製緑茶の歴史は古い

お茶の始まり

植物としてのチャの原産地

茶樹の原産地は
中国西南地域

茶の文化(利用)のはじまり
茶の文化は蜀の
国(四川省成都付
近)で漢民族により
発展した



茶は羹(スープ)として
飲まれていた

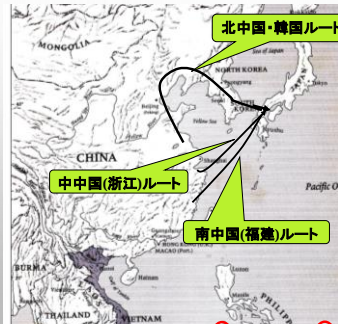
茶の古い文字

茶(と)、檟(か)、葢(せつ)、茗(めい)等

紀元前59年中国漢時代に王褒が
書いた「僊約」という文章の中に
「茶を煮る。茶を煮る」。
茶文字に変わるのは唐時代

茶
茶寿

日本への茶の伝来



北中国・韓国ルート 唐風
固形茶、粉茶の伝来 ⇒ 茶の文化
(A.D.700頃)

中中国ルート 宋風(栄西)
抹茶法の伝来 ⇒ 抹茶
(A.D.1100頃)

南中国ルート 明風(隠元)
淹茶の伝来 ⇒ 煎茶
(A.D.1600頃)

	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
中国																					
日本	弥生	古墳	飛鳥奈良	平安	鎌倉	室町	安土桃山	江戸	明治大正昭和												



奈良時代後半から平安時代初期

遣唐僧(最澄、空海、永忠)により唐風喫茶文化が日本に渡来

文明先進国である唐の文化を貪欲に輸入。憧れの文化

平安京大内裏の「茶園」



弘仁6年 815
嵯峨天皇、近江の唐(韓)崎
に行幸の折、永忠(742-816)
が茶を献じる。(日本後紀)

嵯峨天皇は機内および
近江、丹波、播磨など
の国に茶を植え、毎年
これを献ぜしむ



日吉の茶園
最澄が唐から持ち
帰った(約1200年前)
と言われる日本最古
の茶園。

固形茶: 新芽を蒸して固めて
乾燥⇒葉研で粉にして⇒熱湯
で煎じて、そのまま飲む

	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
中国																					
日本	弥生	古墳	飛鳥奈良	唐	平安	鎌倉	室町	安土桃山	江戸	明治大正昭和											

喫茶養生記(栄西:1211)



茶者養生之仙藥也 延齡之妙術也

- ①茶は身体衰弱、意志消沈のときは、
氣力を強くする。
- ②茶は人を愉快な気持ちにさせ、酒の酔
いを醒まし、睡気を起こさない。
- ③茶は小便の通じが良く、喉の渇きをと
り、消化不良をなくす。
- ④茶は身を軽くし、脚氣によい。
- ⑤茶は精神を整え、内臓を和らげ、身体
の疲労をやすらかに除く。



佐賀県背振山

日本最初の
茶樹栽培地
新念碑

茶の湯の誕生から日本の精神文化に

京菓子

☆閑茶などによる乱れた茶会
☆唐様の豪華な書院の茶の湯

改革

本来の
茶の湯とは

茶道の祖

村田珠光(1423-1502)

博打や飲酒を禁止。豪華な書院の茶を廃し
⇒亭主と客との精神交流を重視。草庵の茶の湯

武野紹鷗(1502-1555)

珠光を引継ぎ、千利休の師。

茶道の大成者

千利休(1522-1591)

わび、さびの茶の湯の大成。



上の好ませ給うもの
下また好む

茶のブームは権力
者により地方にも
広がりを見せる

茶の湯とともに菓子文化も発達

	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
中国																					
日本	弥生	古墳	飛鳥奈良	唐	平安	鎌倉	室町	安土桃山	江戸	明治大正昭和											

釜炒り茶の導入と文人茶の成立

江戸菓子

釜炒り茶(中国、明時代に始まり日本には安土桃山時代末期には伝来)

伝説的には、加藤清正の朝鮮出兵より持ち帰ったものが熊本、青柳茶
朝鮮から佐賀にきた陶工が伝えたものが嬉野茶

隠元禪師(1592-1673)が茶器とともに新しい時代のお茶を伝来

釜炒り茶: 新しいお茶。澄んだ水色。啜り茶。仙茶

成熟し、権力的な茶の湯に対する反権力。新しい時代のお茶として
文人たちは清風のお茶に着目

抹茶

淹し茶

高遊外亮茶翁(1675-1763)
〜日本に煎茶を普及させた文化人〜



煎じ茶

⇄

淹し茶

蒸し製煎茶・玉露の創造

お茶の多様化



煎茶の開発(1738)
抹茶とは異なる新しいお茶とその飲み方の創造

庶民は抹茶は飲むことができず、一般には色が赤黒く味も粗末な「煎じ茶」を飲んでいた。

⇒永谷宗円は柔らかい新芽を蒸して揉むことで、味もすぐれた緑の新しい煎茶(淹し茶)を創造(1738)した。⇒煎じ茶から煎茶に




玉露の開発(1835)

「玉露」は、製茶業者山本山の商品名に由来。

碾茶製造用の覆い下茶葉を露のように丸く焙り、これが「玉露」の原型となったとも言われ、煎茶と同様に急須で飲めるようにしたものだ。

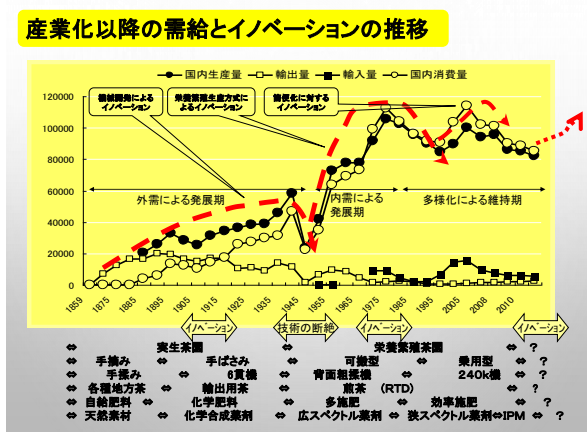
日本における主要な茶の推移
時代とともに製茶法も大きく変化してきた

茶種の変遷

平安時代	団茶	上流階級
鎌倉時代	抹茶	武士、上流階級
江戸時代	抹茶、煎茶、釜炒り茶	上流階級
	番茶	庶民
明治時代	煎茶、番茶	
	輸出用各種茶	輸出用
現在	機械製煎茶	国内用







緑茶生産方法の推移



手摘み



手揉み



可搬型摘採機



機械揉み



農用型摘採機



FA対応機械揉み

摘採は手摘みから機械摘みに変わり、著しく摘採能率を向上してきた。製造は手揉みから機械化され、徐々に投入量を増加させるとともに最近ではコンピュータ制御による自動化に技術革新したことで、日本独自の生産加工技術を確立し、品質の高位平準化に貢献してきた

本日の話題提供

お茶の歴史

お茶の種類

お菓子の歴史と種類

お茶とお菓子の関係

同じ茶葉から様々なお茶が作れ、成分も変わる




生 葉	緑 茶	紅 茶
カテキン類	カテキン類 ⇒	テアフラビン、テアルビジン
クロロフィル	クロロフィル ⇒	フェオフィテン
ビタミンC	ビタミンC ⇒	消失(酸化物、分解物)
香り	青葉様香り ⇒	花様香り

新鮮チャ葉

萎凋

萎凋されたチャ葉



Leading body	%1)
(-)-EC + (-)-EGC $\Rightarrow$ TF1 Theaflavin	8.0
(-)-ECG + (-)-EGC $\Rightarrow$ TF2 A Theaflavin 3-o-gallate	30.0
(-)-EC + (-)-EGCG $\Rightarrow$ TF2 B Theaflavin 3'-o-gallate	20.0
(-)-ECG + (-)-EGCG $\Rightarrow$ TF3 Theaflavin 3,3'-di-o-gallate	40.0

1) The ratio in Total Theaflavins of Black tea



発酵の程度による分類

0% 100%

白茶 緑茶 黄茶 烏龍茶 紅茶 黒茶

後発酵

形状による分類

0% 100%

龍井 碧螺春 毛尖 烏龍茶 紅茶 黒茶

発酵の程度による分類

0% 100%

白茶 緑茶 黄茶 烏龍茶 紅茶 黒茶

後発酵

形状による分類

0% 100%

龍井 碧螺春 毛尖 烏龍茶 紅茶 黒茶

**不発酵茶
(緑茶)**



釜炒り茶(中国製)

包種茶
ウーロン茶など

紅茶

— プール茶など

● 静岡県と他県農産物の生産額と茶葉生産量の推移

年	静岡県 (生産額)	他県 (生産額)	静岡県 (生産量)	他県 (生産量)
2010	34,000	22,000	450	250
2011	32,000	20,000	420	250
2012	30,000	18,000	380	200
2013	28,000	18,000	350	200
2014	26,000	18,000	320	200
2015	24,000	18,000	300	200
2016	22,000	20,000	280	220
2017	24,000	22,000	300	220
2018	20,000	24,000	250	200

県 名	面積 (ha)	生産量 (1000t)
静岡県	15,200	25,200
鹿児島県	8,860	23,900
三重県	2,710	4,696
熊本県	1,180	2,084
京都府	1,566	2,208
福岡県	1,510	1,664
宮崎県	1,380	1,999
埼玉県	825	884
佐賀県	705	1,137
その他	4,293	5,349
合 計	37,669	68,121

1 西遠地区

2 中遠茶産地

3 牧之原茶産地

4 川根茶産地

5 志太茶産地

6 本山茶産地

7 利水茶産地

8 富士・沼津茶産地

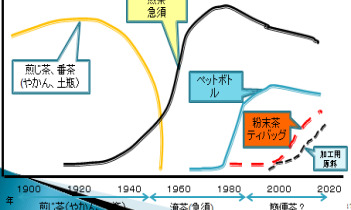
9 川根茶産地

10 利水茶産地

[illegible]

緑茶消費の推移の概観

お茶が変われば飲み方も変わる
当然、お茶の製造方法も変わる



消費者が必要としているお茶の提案

- ・妊婦さん、子供、高齢者 ⇒ 低カフェイン茶
- ・体脂肪の気になる方 ⇒ カテキン強化茶
- ・アレルギー ⇒ ペニふうぎ緑茶・ストレスの気になる方 ⇒ テアニン強化茶
- ・肉食に合うお茶 ⇒ パンに合うお茶 ⇒ その他

日常茶飯事の茶

- ☆ コスト低下
- ☆ 簡便化
- ☆ 飲用水化

楽しみのお茶

- ☆ かわいさ
- ☆ 話題性
- ☆ 面白さ
- ☆ インスタ映え
- ☆ 高級品
- ☆ ブランド

本日の話題提供

お茶の歴史

お茶の種類

お菓子の歴史と種類

お茶とお菓子の関係

お菓子の歴史

平安時代以前

全国菓子工業組合連合会（全菓連）

年代	菓子の時代	特徴
紀元前 大和時代	上古時代	大陸文化の輸入前で、果物も含めて日本固有の菓子が作られ始めた時代。 古代人は農耕を主に、米、粟、麦を主食に、その間に野生の木の實や果実を食べていた。菓子は菓子という字がもと。菓子の始まりは、「古語集」にのみ、木の實）または「久多毛籠」(くだもの、果物)であったらうと思われる。人工的に手を加えた今のお菓子の原形は奈良・平安時代に輸入された唐菓子に始まるとされる。
奈良時代 平安時代	唐菓子時代	遣隋使、遣唐使により唐からお菓子とその製法が伝わった。これまでの簡単な穀物の加工品に比べ、味・形・製法がすぐれて、唐菓みに工夫を加えた独自の菓子が創り出された。この時代の末期に砂糖が輸入された。 奈良時代に遣隋使や遣唐使の中国大陸との往来が盛んになり、大陸の文化の一部として、8種の唐菓子(からくもの)とい4種の果(かい)がその製法と名を伝えられた。 唐菓子とは、米粉、小麦粉などを、色々な形に作り、水あめ、蜜、あますらなどの甘味や塩味をつけ、また油で揚げたりしたもので、在来の「ほししい」など単純な穀物の加工品に比べ味、形、加工方法など優れたものがあり、宮中や貴族社会から次第に一般へも普及していった。 唐菓子・唐菓物(からくもの)は、唐朝から伝わったという菓子。米粉や小麦粉などの粉類に飴(あま)の煮詰めた汁もしくは水飴、献上する高級品では蜂蜜など甘味料を加えて、これ、果物の形を造った後、最後に油で揚げた製菓をさす

お菓子の歴史

鎌倉・南北朝時代

全国菓子工業組合連合会（全菓連）

年代	菓子の時代	特徴
鎌倉時代 南北朝時代	点心中代	砂糖の輸入が増加し、国内でも生産されるようになった。一方、茶の栽培が盛んとなり、茶菓子(点心・茶子)が求められるようになり、砂糖とまみえて現在の和菓子の源流が生まれた。 菓子の発展に大いに役立ったのが、お茶の伝来と普及がある。この茶道の隆盛とあいまって、点心としてのお菓子が求められた。当時の点心は第1が饅頭、第2があん餅、第3がまんじゅう類、第4がもち類だった。

茶を嗜む茶道が始まり、太閤秀吉の桃山時代に至ってその極に達しました。この茶道の隆盛とあいまって、点心としてのお菓子が求められました。点心も中国から渡来したならわして、食事と食事の間に食べるものや茶うけをいいます。

お菓子の歴史

室町・安土・桃山時代

全国菓子工業組合連合会（全菓連）

年代	菓子の時代	特徴
室町時代 安土桃山時代	南蛮菓子時代	ポルトガル人やスペイン人により砂糖や卵を用いたカステラ、カラメル等のお菓子が持ち込まれ、我が国のお菓みに大変革をもたらした。これらの南蛮菓子は長崎を中心にして全国に伝わった。 室町時代(1543年)ポルトガル船が種子島に漂着したのを始めに、砂糖、キリスト教の伝来などとともにカステラ、ビスカウト(ビスケット)、ポ・ロ、コンフェ(金平糖)、アルヘート(有平糖)などのお菓子が伝来した。 これらのお菓子は、原料や製法などの点で和菓子の製法に大きな変革をもたらした。白砂糖はそれまでの菓子の味を一変させ、砂糖は製菓材料として重要な役割を担うこととなった。 南蛮菓子 カステラ、金平糖、飴、ドロップ、ポ・ロ、カルメ焼きビスケット、パン、カスドース、オランダせんべい、タルト、ながさき、砂糖漬け、かりんとう、黒糖、豆板、金花糖などなど

お菓子の歴史

江戸・明治・大正時代

全国菓子工業組合連合会（全菓連）

年代	菓子の時代	特徴
江戸時代	和菓子・洋菓子	茶道と共に発達した点心は、上流階級の菓子「京菓子」として独特の発展をした。一方、政治・経済・文化の中心が江戸に移るにつれ、生活に密着した色々な菓子が作られた。現在の和菓子の殆どが、この時代に作られた。 江戸時代に入り、文化の中心地は江戸に移ったが、京都からの伝来物は「下りもの」として輩ばれた。しかし、漸く享保・安永・天明年間(1720〜1780)頃になると江戸の個性も出始め、桜餅、金つば、大福餅、おこし、せんべい等の生活に密着した菓子が作られ武士や町人に歓迎された。また、文化・文政(1804〜1830)以後の江戸は庶民の街として、今川餅、五家宝、紅福餅、かりんとう等が、幕末には最中と切干山椒が人気を集めた。
明治時代 大正時代	洋菓子輸入時代	明治維新を経過して、ドロップ、キャンデー、チョコレート、ビスケット等が輸入され、菓子界に革命。多くの製菓会社が創立された。 明治時代になり、文明開化の名の下に外国の文化が自由に入り、お菓子の世界にも、洋菓子製造技術や洋菓食料が輸入された。当初は、バクーやマルカといった食料に人々はなじめなかったが、次第に輸入が増えるにつれ、その製造に関心を寄せる者が現れ始めた。日本で最初に製造された洋菓子は、明治8年(1875)のビスケット。 江戸時代になって戦乱が止み、平和になったことから、菓子づくりが飛躍的に発展していきます。日本中の城下町や町で独特の和菓子が生まれたのもこの時代。京都の菓子屋と江戸の工芸家が競い合うようになり、菓業や菓店に工夫を凝らした和菓子が次々に誕生しました。親近感とられていた和菓子の多くは、江戸時代に誕生したのもです。

お菓子の歴史

昭和・令和時代

全国菓子工業組合連合会（全菓連）

年代	菓子の時代	特徴
昭和時代	菓子工業化時代 高度化時代	第2次大戦後、昭和27年に砂糖の統制が撤廃になり、菓子業界が急激に活発化。昭和30年代に入り、洋菓子、和菓子、米菓等順調な伸びをみせ、機械化による本格的な大量生産時代に入った。 昭和46年チューインガム、キャンデー、チョコレート、ビスケット等すべての菓子が自由化され、完全な国際化時代を迎える。 昭和も30年代になると、健康機械やカカオ豆等の輸入が自由でチョコレート、チューインガム、洋菓子の生産が急増。平菓の鼻祖としてクリスマスケーキがもてはやされ、また冷凍シューケースの普及とともに、シュークリーム、シュークリーム、プリンと変わった洋生菓子が登場。さらに、ビスケット、米菓、和生菓子等も順調な伸びを示し、菓子も漸く機械化による本格的な大量生産時代へと進みました。
現代	健康志向時代	昭和50年代には入り、豊になった食生活、生活の24時間化の中で人々の健康志向が高まり、それに応じたお菓子が増加。お菓子の種類や消費様式が多様化 昭和50年台(1975)に入ると、消費の多様化が進む中で、従来の美味しさ、食べやすさ、楽しさの他に、機能性を重んじる菓子が現れ始めた。 ① 健康を謳ったもの： のど痛緩和、口臭除去、虫歯予防、ダイエットなど ② 低カロリーを謳ったもの： マルチテールやザルビテール、キシリテールなど砂糖の代わりに糖アルコールを使用 ③ 栄養素を加えたもの： ビタミン、ミネラル、機能性などを強調 ④ 総合栄養的な商品： 各種の栄養素をバランスよく含んだもの

お菓子の種類

平安時代：中国からもたらされた「唐菓子」

戦国時代：ポルトガル人等から伝えられた「南蛮菓子」

明治維新後：欧米諸国のお菓子を取り入れた「洋菓子」

大分類	中分類	小分類
和菓子	生菓子	もちもの、煮しもの、焼きもの、流しもの、練りもの、揚げもの
	半生菓子	あんもの、おかもの、焼きもの、流しもの、練りもの、砂糖漬けもの
	干菓子	打ちもの、押しもの、揚げもの、焼きもの、あめもの、揚げもの、豆菓子、米菓
洋菓子	生菓子	スポンジケーキ類、バターケーキ類、シュー菓子類、発酵菓子類、フィユタージュ類、タルト・タルロレット類、ワッフル類、シュトルーゼ類、料理菓子類
	半生菓子	スポンジケーキ類・バターケーキ類・発酵菓子類・タルト・タルロレット類の一部、砂糖液類
	干菓子	キャンデー類、チョコレート類、チューインガム類、ビスケット類、スナック類

季節の和菓子

https://chakatsu.com/basic/24_index/

【二十四節気】季節の生菓子(和菓子)とお茶を楽しむ。

【立冬】<11/7~11/21>



立冬とは、暦の上ではこの日から冬が始まる日とされており、少しずつ冬の気配を感じ始める頃のこと。

【小雪】<11/22~12/6>



小雪とは、冷え込みが厳しくなり、雨も雪となって降り始める頃のこと。わずかな雪という意味で、積もるほど降らないことから小雪と言われたようです。

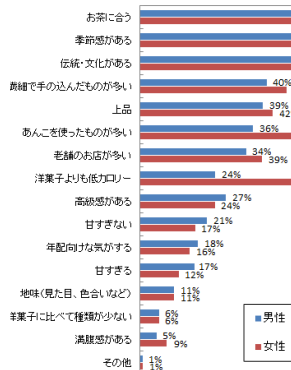
【大雪】<12/7~12/21>



大雪とは、本格的に雪が降り始め、冬が到来する頃のこと。山々だけでなく、平野にも雪が降り始め、全国的に冬ムードになっている時期です。

和菓子のイメージランキング

ニフティニュース編集部

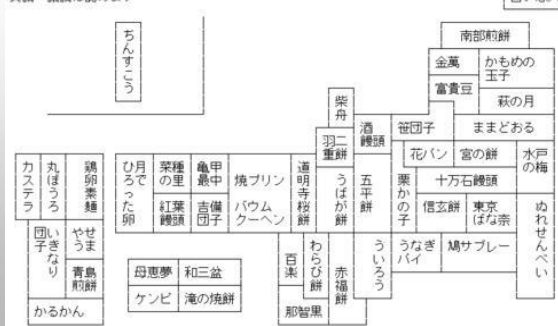


各地区のお菓子の知名度ランキング

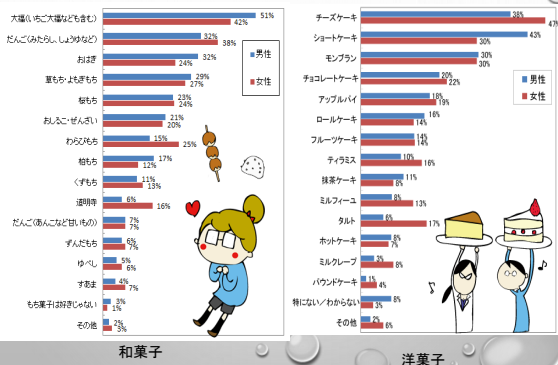
北海道・東北			関東			北陸・中部		
1位	白い恋人	87.1%	1位	鳩サブレ	73.2%	1位	うなぎパイ	73.7%
2位	ずんだ餅	59.6%	2位	東京ばな奈	71.8%	2位	青柳うしろ	30.5%
3位	萩の月	48.8%	3位	雪おこし	64.3%	3位	笹団子	28.7%
4位	じゃがポックル	41.8%	4位	芋ようかん	41.8%	4位	水まんじゅう	21.8%
	マルセイバターサンド	41.8%	5位	東京ラスク	32.8%	5位	えびせんべいゆかり	18.1%
近畿			中国・四国			九州・沖縄		
1位	生ハツ橋	72.1%	1位	もみじ饅頭	57.4%	1位	ちんすこう	66.4%
2位	赤福餅	63.0%	2位	一六タルト	29.3%	2位	カステラ	65.9%
3位	わらび餅	55.0%	3位	土佐日記	11.7%	3位	ひよ子	57.2%
4位	つぶあん入り生ハツ橋	32.2%	4位	高松	8.5%	4位	サーターアンダーギー	50.7%
5位	聖護院ハッ橋	30.0%	5位	瓦せんべいふろしきまんじゅう	5.0%	5位	博多通りもん	30.9%

全国都道府県別の銘菓の一例

全都道府県の銘菓をAに書いてまとめてみた
異議・議論は認めず



男女別お菓子の好みランキング



Matchaは世界の関心事



MatchaのCookBook



本日の話題提供

お茶の歴史
お茶の種類
お菓子の歴史と種類
お茶とお菓子の関係

お茶請けとは

お茶の味を引き出すためのお菓子・漬物など。
せんべいや漬物など塩っ気のあるものから、クッキーや大福など甘いものまでいろいろあります。

知っておくと良いマナー

左がお菓子 右がお茶



木目が横向きになるように



お茶とお菓子の相性



ようかん

・煎茶
・煎むし煎茶
・抹茶



クッキー

・紅茶
・煎茶
・ほうじ茶



デョコレート

・煎茶
・煎むし煎茶
・紅茶

煎茶や抹茶のような香り高く、洗みとコクのあるお茶がよく合います。
甘〜い羊羹には旨み、苦旨みがありコクと香りの有る深むし煎茶もお互いを引き立ててくれます。

甘いクッキーには、紅茶や煎茶が良く合います。全粒粉を使った素朴な焼き菓子は独特の風味があるため、香ばしいほうじ茶が合います。後口もさっぱりさせてくれます。

ミルクデョコレートには深蒸し茶や煎茶。ホワイトデョコには抹茶や紅茶が合います。以前「デョコに合う飲み物は？」という特集を組ませていただいたので、詳細はこちらからどうぞ。

お茶とお菓子の相性



お煎餅

・ほうじ茶
・玄米茶
・煎茶

お煎餅には、ほうじ茶や玄米茶のような香ばしいお茶が良く合います。お互いの香ばしさを引き立ててくれます。



ケーキ

・紅茶
・煎茶
・深むし煎茶

生クリームやチョコレートの甘いケーキには、濃い味の深蒸し煎茶、パウンドケーキ等のバター風味のケーキには紅茶や煎茶が良く合います。



漬物やピクルス

・煎茶
・ほうじ茶
・玄米茶

甘みがある漬物には、煎茶か抹茶。しょっぱい漬物には、ほうじ茶や玄米茶がよく合います。ピクルスにはさっぱりとした煎茶が合います。

お茶とお菓子の相性

【新茶】爽やかな香りを損なわない「干菓子」「ようかん」「カステラ」がベスト。



【玄米茶】香りが繊細なので甘みの強いお菓子はNG。豆大福、生ハツ橋、ドライフルーツ&ナッツで素朴に



月刊『茶の間』より

お茶とお菓子の相性

【玉露】高級茶には上品な「生菓子」だけじゃない、「ビスケット」「チョコレート」「茶だんご」も相性良し



甘いお菓子と苦みのあるお茶

甘みが強い鹿の子や饅頭、羊羹には、なめらかな味わいを引き立てる玉露や抹茶など、味の濃いお茶が良く合います。また、口の中をリセットする意味で、キリッとした味わいの煎茶もおおすすめです。

乾いた甘いお菓子と苦みの少ないお茶

きな粉をまぶしたお菓子や焼き菓子には、喉越しが良くぐくぐく飲める番茶やほうじ茶がおおすすめです。後味も良く、口の中をさっぱりさせることができます。

お菓子とお茶の相性

和菓子(お茶請け)

練りきり
わらびもち
鹿の子
くず饅頭
すあま
かりんとう
羊羹(ようかん)
最中(もなか)
どらやき
大福
醤油せんべい

緑茶(日本茶)の種類

玉露 / 抹茶
かぶせ茶 / 蒸し製玉緑茶
蒸し製玉緑茶
釜茶 / 深蒸し煎茶
煎茶
ほうじ茶 / 釜炒り茶
普通(蒸し)煎茶 / 芽茶 / 抹茶
玄米茶 / 煎茶 / 抹茶
深蒸し煎茶 / 釜炒り茶 / 玄米茶
煎茶 / 芽茶 / かぶせ茶
ほうじ茶 / 玄米茶 / 番茶

洋菓子

生チョコ
マカロン
プリン
ギモーブ(マシュマロ)
ケーキ

お茶の種類

抹茶・玉露
抹茶・玉露
煎茶・玉露
煎茶・玉露
煎茶

お茶とチョコは合うんです

チョコレート の種類	お茶の種類					
	ほうじ茶	玄米茶	紅茶	緑茶	緑茶(やぶきた) 緑茶(本山)	和紅茶
ドミニカ	8	10		7	6	1
ブラジル	9	5		23	5	3
ベネズエラ	9	22		10	8	8
ペルー	8	3	1	7	6	13

お茶とチョコの相性 バレンタインに向けた一言コメント

ドミニカ:ほうじ茶

今日は少しのぜいたくを~いつものティタイムに

ブラジル:ほうじ茶

恋はそんなに甘くない

ベネズエラ:緑茶

ちょこっとひとときティータイム

ペルー:緑茶

この組み合わせ好きだなあ~と知りたい

ペルー:緑茶

友達とリモチョコ品評会~あなたのお気に入りを見つけよう



Free Tea Café

毎月細々と行っています

美味しいお茶飲みましたか? Free Tea Caféを開催



お菓子1年分
お茶1年分の景品

本日のお茶とお菓子

お茶の種類

- ① 緑茶(煎茶)

日本で一番飲まれるお茶。新鮮な香りを持ち、旨味と渋みのバランスが真髓。

- ② 烏龍茶

半発酵茶。地域や品種により大きく異なる深い香りに酔いしれるほどのお茶。

- ③ 紅茶

世界のお茶の65%は発酵茶である紅茶。爽やかな渋みと香りに特徴。本日は清水産の紅茶

- ④ プール茶

発酵茶系。微生物発酵により作られるお茶。芳醇でまろやかな香味が特徴。

- ⑤ ほじり茶

二次加工茶。番茶や茎茶などを焙煎して作る。非常に香りが豊かであったりした味のお茶。







煎茶代表
【抹茶】
緑茶から抽出した茶葉を乾燥し粉砕したもの。



煎茶代表
【抹茶】
緑茶から抽出した茶葉を乾燥し粉砕したもの。



烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。



紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。



プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。



烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。



紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。



プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。



烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。



紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。



プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。



烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。



紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。

プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。

烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。

紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。

プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。

烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。

紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。

プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。

烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。

紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。

プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。

烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。

紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。

プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。

烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。

紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。

プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。

烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。

紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。

プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。

烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。

紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。

プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。

烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。

紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。

プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。

烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。

紅茶代表
【ジャスミン紅茶】
ジャスミンの花の香りをつける。

プールの茶
【プールの茶】
プールの茶。

烏龍茶代表
【凍頂烏龍】
凍頂山産の烏龍茶。