

# 静岡お茶カフェ

お茶のまち静岡市

わたらしいお茶時間 ~楽しみ方は無限大~

# 茶

静岡市経済局農林水産部農業政策課  
お茶のまち推進係 (TEL:054-354-2089)  
<http://www.ochanomachi-shizuokashi.jp>

初版 平成 28 年 3 月







はじめに…

静岡市は、全国有数の「お茶の生産地」であり、全国からお茶が集まり、加工・出荷される「お茶の集散地」。そして、毎日の生活の中にお茶が息づく「お茶の大消費地」である『お茶のまち』です。

そんなお茶のまちでは、伝統の枝を磨きながらも、時代に合ったお茶の味わいや楽しみ方を発信し続けており、街中には、お茶のある心豊かな時間（とき）を過ごす空間「静岡お茶カフェ」があります。

お茶のある心豊かな時間の過ごし方は人それぞれ、楽しみ方は無限大です。お茶を通じて、人と出会い、まだ知らぬお茶の味わいや楽しみ方と出会う。さまざまな縁を結びに静岡お茶カフェへでかけてみませんか。

## CONTENTS

はじめに	1
静岡お茶カフェとは	2
静岡お茶カフェ MAP	3
静岡お茶カフェ一覧	4
葵区・駿河区 MAP	5
葵区の店舗	6
駿河区の店舗	16
清水区 MAP	17
清水区の店舗	18
お茶を楽しむ	21

## ICON



\*1 「テラス席のみ可」など条件有。詳しくは各店舗へ。  
 \*2 「主な」提供茶であり、その他の種類もあります。  
 \*3 「お茶のいれ方教室」など。詳しくは各店舗へ。

# 静岡お茶カフェ とは…

## コミュニケーション

どこで、だれが作ったお茶なんだろう。  
 どんな思いが込められているんだろう。  
 わたしに合ったこんなお茶を味わってみたいな。

静岡お茶カフェは、作り手（茶農家・茶商）の  
 思いを伝え、消費者の思いを聞く、  
 つなぐ・つながる空間です。



## リラックス

仕事の休憩にちょっと一服。  
 一人でホッと一息つきたいな。  
 友人とお茶でもしながらお話ししよう。

静岡お茶カフェは、だれもが気軽に、美味しい  
 お茶を味わいながら、ゆっくりした時間をすごせる、  
 身近にあるくつろぎ空間です。



## 味わう

いろいろな種類のお茶があるよね。  
 美味しくお洒落に味わいたいな。  
 こんなお茶の楽しみ方があるんだ。

静岡お茶カフェは、さまざまなお茶を、  
 多様な方法で、美味しく・楽しく味わえる、  
 お茶の味わいを提案する空間です。



## 魅力を知る

お茶は健康にいいんだよね。  
 お茶はどうやって作られているの。  
 自宅でも美味しくいれられるようになりたいな。

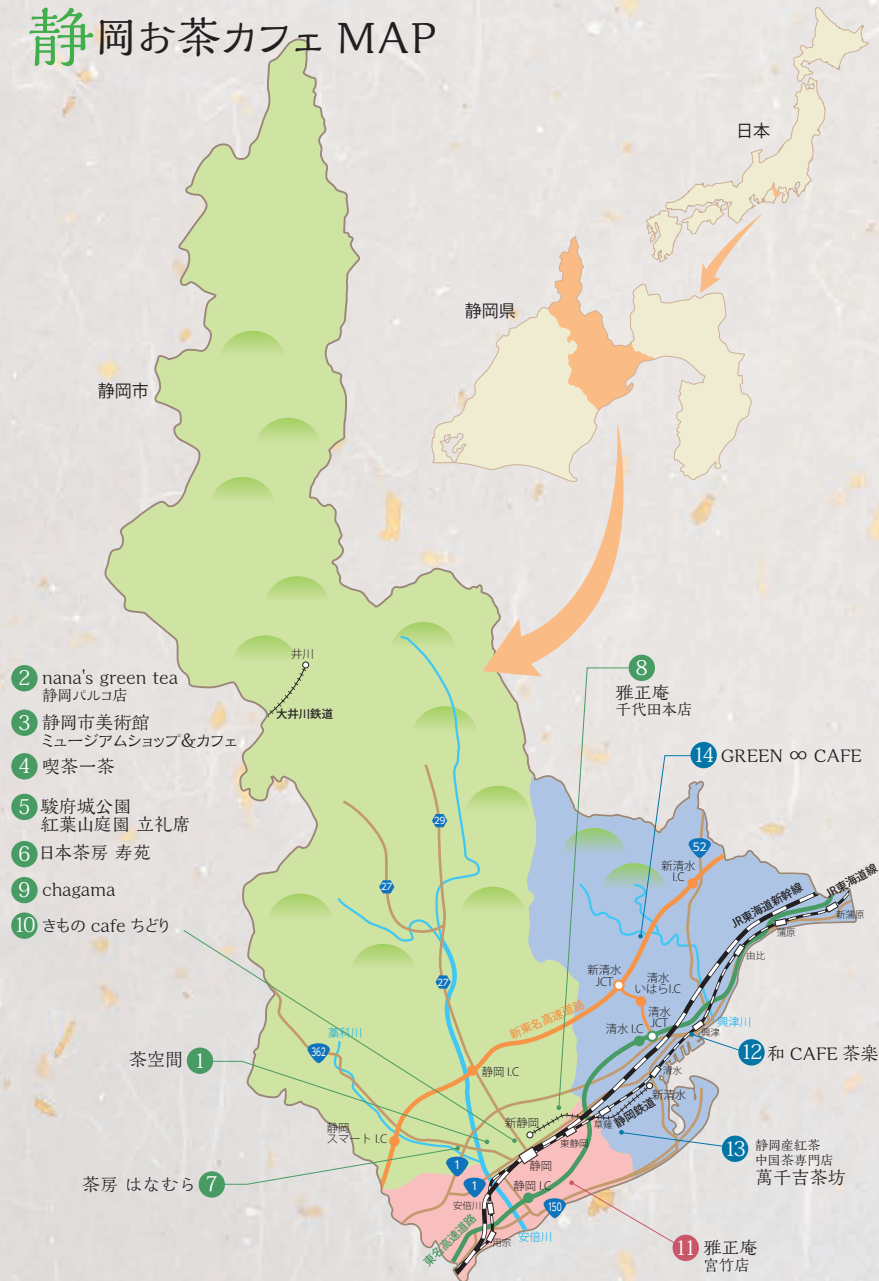
静岡お茶カフェは、皆様のお茶に関する  
 疑問や質問にお答えする、  
 お茶の魅力（情報）を伝える空間です。



静岡市では、市内にある「静岡お茶カフェ」の趣旨に沿った店舗を募集しており、この冊子では、応募店舗の情報を集約ご紹介いたします。店舗の募集要領は、下記よりご確認ください。  
 静岡市 HP ([http://www.city.shizuoka.jp/172\\_000037.html](http://www.city.shizuoka.jp/172_000037.html))



# 静岡お茶カフェ MAP



## 葵区

### 1 茶空間



### 2 nana's green tea 静岡パルコ店



### 3 静岡市美術館 ミュージアムショップ&カフェ



### 4 喫茶一茶



### 5 駿府城公園 紅葉山庭園 立礼席



### 6 日本茶房 寿苑



### 7 茶房 はなむら



### 8 雅正庵 千代田本店



### 9 chagama



## 駿河区

### 11 雅正庵 宮竹店



# 茶

### 10 きもの cafe ちどり



## 清水区

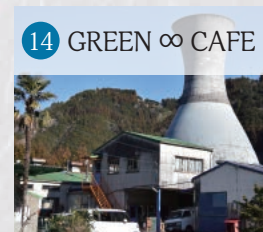
### 12 和 CAFE 茶楽



### 13 静岡産紅茶・中国茶専門店 萬千吉茶坊



### 14 GREEN ∞ CAFE



葵区

駿河区

MAP

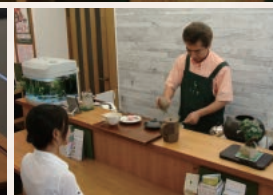


- ① 茶空間
- ② nana's green tea 静岡JALコド
- ③ 静岡市美術館ミュージアムショップ&カフェ
- ④ 喫茶一茶
- ⑤ 駿府城公園 紅葉山庭園 立礼席
- ⑥ 日本茶房 寿苑
- ⑦ 茶房 はなむら
- ⑧ 雅正庵 千代田本店
- ⑨ chagama
- ⑩ きもの cafe ちどり
- ⑪ 雅正庵 宮竹店

## 1 茶空間 (ちゃくかん)



ゆったりと時間が流れる隠れ家風な雰囲気



お茶の香り漂う「茶の町」の本格日本茶カフェ 約40種類から選べる煎茶+生菓子セット(700円〜) 日本茶をもっと気軽に。急須でいれる楽しみも感じて。

## 飲み比べて楽しい全国と静岡の生粋茶が50種類以上

「日本茶をもっと気軽に。そして急須でいれる楽しみを知ってほしい」そんな願いから生まれた、静岡の間屋街唯一の本格日本茶カフェです。ブレンドされていないお茶にこだわり、全国の生粋茶を、産地・品種・茶期・製法別に、新潟県村上から鹿児島県種子島まで常時50種類ほどが取り揃います。いろいろな種類のお茶を飲み比べるもよし、まだ市場に出回っていない新品種をひと足先を楽しむこともできます。和甘味やお茶スイーツとのセットも人気。お茶いれ教室や、世界に一つのMyオリジナルティーのブレンドもできます。



〒 静岡市葵区若松町 81-2

☎ 054-221-1233

🕒 12:00 ~ 18:00

🗓 水曜日 (祝日の場合は翌日、第2土曜日、年末年始 (12/30 ~ 1/2))

🌐 <http://www.chakukan.com>





## 2 nana's green tea 静岡パルコ店



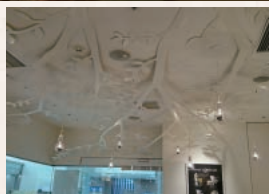
一人でもグループでも気軽にゆったり過ごせる空間



JR静岡駅から地下道ですぐの街中のお茶処



抹茶クリームあんみつ(黒蜜)&ほうじ茶(896円)



シンプルな素材感を活かしたデザイン空間

### 現代人のライフスタイルに合ったお茶の楽しみ方を提案

抹茶は日本のエスプレッソ。伝統的な形式に縛られることなく、抹茶をカフェで楽しむ新しいカタチを提案しています。

宇治茶を中心にオリジナルでブレンドした良質な抹茶・緑茶・ほうじ茶をはじめ、抹茶を点でてミルクを合わせた抹茶ラテ、抹茶ガトーショコラや抹茶パフェなど抹茶を使ったスイーツなどがバラエティ豊かに揃っています。うどんや丼などの食事は、小さな子どもからお年寄りまで幅広い年齢層に好評。現代の茶室をイメージした店舗デザインは店ごとに異なり、違った雰囲気を楽しめるのも魅力です。



〒 静岡市葵区紺屋町 6-7 静岡パルコ B1 階

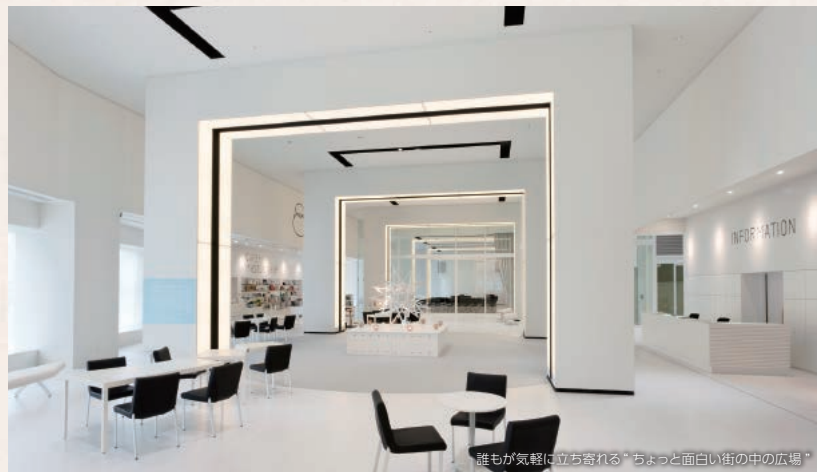
☎ 054-903-8629

🕒 10:00 ~ 20:00

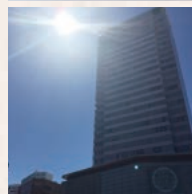
🚫 静岡パルコ店に準ずる

🌐 <http://www.nanasgreentea.com>

## 3 静岡市美術館ミュージアムショップ&カフェ



誰もが気軽に立ち寄れる\*ちょっと面白い街の中の広場\*



JR静岡駅からすぐの葵タワー3階



和紅茶(小さなお茶菓子付き)(400円)



ショップではお茶関連書籍やグッズ等も扱う

### アートな雰囲気を感じながら、静岡茶でひと休み

静岡市美術館のエントランスホールにある、ミュージアムショップ併設のカフェです。

静岡を感じられるメニューを楽しんでいただきたいと、やわらかな甘みを感じる静岡産の和紅茶、静岡茶をベースにしたブレンドティーなどを提供しています。

展示室でアートを鑑賞した後はもちろん、美術館観覧券がなくとも利用できるので、買い物途中のひと休みにもおすすめです。吹き抜けの開放的な空間でアートな雰囲気を感じながら、ゆったりしたひとときを過ごせます。



〒 静岡市葵区紺屋町 17-1 葵タワー 3 階

☎ 054-260-5531

🕒 10:00 ~ 19:00

🚫 月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始、臨時休館日

🌐 <http://shizubi.jp>

#### 4 喫茶一茶 (ぎっさいっさ)



急須を使ったお茶の楽しみ方を季節に応じて提案



JR静岡駅北口地下広場にお茶の香りが広がる



上生菓子セット(700円税込)



市内約50社の茶匠が選りすぐった自慢の逸品が揃う

### 市内約50社の茶匠自慢のお茶が揃う静岡茶カフェ

静岡茶商工業協同組合が運営する日本茶カフェです。組合加盟の出品者(約50社)のお茶が一堂に集まり、週替わりで3種類を「本日のお茶」として紹介。その中から好きなお茶を選び、お茶菓子または上生菓子と一緒に味わえます。1煎目はスタッフが丁寧にいれてくれ、2煎目以降は自分で急須に湯を注ぎ、お茶をいただきます。スタッフが美味しいいれ方を教えてくれるので、手軽に急須を使ったお茶を楽しめるのが魅力です。約50社の茶匠が選りすぐった茶葉をワンコインで購入できる、物販コーナーも人気があります。



☑ JR 静岡駅北口地下広場 (しずちか情報ポケット内)

☎ 054-253-0030

🕒 10:00 ~ 19:00 (LO18:30)

🗓 水曜日 (祝日の場合は翌営業日)、年末年始 (12/29 ~ 1/1)

📄 —

#### 5 駿府城公園 紅葉山庭園 立礼席 (りゅうれいせき)



伝統の様式で造られた椅子席の茶室で気軽に



駿府城公園内「紅葉山庭園」の茶室棟の一角



煎茶・抹茶・玉露 (お菓子付セット) (510円~)



四季折々の庭園の表情とともに味わう

### 庭園散策の途中で気軽に茶の湯を楽しめる

駿府城公園の中に意匠をもって造られた紅葉山庭園。散策中に気軽に茶の湯を楽しめるように、下足で入席できる立礼席が設けられています。伝統ある格式の中にもモダンな雰囲気漂う空間で、四季折々の庭園の表情を味わいながら静かにくつろげます。お茶は主に静岡市の本山・清水の2産地よりご用意。季節・シーンに合わせた様々な味わい方で提供します。今川氏・徳川氏の時代から作られてきた静岡本山抹茶や玉露の三大銘茶産地の一つと言われる岡部の朝比奈川流域で丹精込めて作られた玉露も味わえます。



☑ 静岡市葵区駿府城公園 1-1

☎ 054-251-0016

🕒 9:00 ~ 16:00

🗓 月曜日 (祝日は営業)、年末年始 (12/29 ~ 1/3)

📄 <http://www.sunpu-park.jp>



## 6 日本茶房 寿苑 (じゅえん)



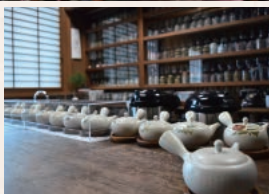
「お茶は会話の潤滑油」楽しくお茶を味わう空間



閑静な住宅街にある落ち着いた付まいのお店



煎茶コース(お菓子付き)(1,000円)



「その数8,000以上」日本各地の茶器が見れる

### お茶の甘・渋・苦を味わえる日本茶専門店

数寄屋造りの落ち着いた付まいの玄関を入ると、壁一面の棚に茶器がずらりと並び、お茶への造詣の深さを感じさせます。

メニューは羊羹付きの煎茶コースのみ。厳選した静岡本山茶をたっぷり使い、器を変えてじっくり三煎味わえます。お茶の甘みに驚く一煎目、渋さを感じる二煎目、苦味を堪能する三煎目。店主との会話を楽しみ、日本茶の奥深さに出会える、贅沢なひとときを過ごせます。「若い人たちにもっとお茶を好きになってほしい」との思いから、お茶カフェを開きたいという人のための講習会も随時行っています。



〒 静岡市葵区西草深町 32-12

☎ 054-247-7129

🕒 11:00 ~ 17:00

🚫 不定休

🚗 -

## 7 茶房 はなむら



ゆっくり味わいながら会話を楽しく落ち着いた空間



薫科街道沿いにある和風喫茶



「はなむら園」のお茶 (300円)



店内のレトロな内装も魅力

### 創業40年のお茶屋が営むくつろぎの和カフェ

創業40年のお茶屋「花村園」が店内奥に設けたカフェコーナーです。明治時代の輸出茶ラベルのポスターや昭和時代に使用していた前掛けをはじめ、昔使用していたレトロな道具をディスプレイした店内は、ほっと落ち着ける和のくつろぎ空間です。

静岡本山茶は、お湯のおかわり自由で何煎も楽しめます。自然農法の藤枝産抹茶、オリジナルブレンドコーヒー、手作りの和洋デザートも人気です。醤油ベースの和風オムライス「和ムライス」などの食事メニューも揃っており、食事と合わせてお茶を楽しめるのも魅力です。



〒 静岡市葵区羽鳥 2-13-66

☎ 080-3282-6272

🕒 11:00 ~ 18:00

🚫 月曜日、年末年始

🚗 -



## 8 雅正庵 千代田本店 (がしょうあん)



明るい店内と開放的なテラス席で優雅なお茶時間



閑静な住宅街に行むお茶屋直営のお店



玉露「極」(モンドセレクション受賞) (670円)



ここでしか食べられない自家製抹茶パスタ

### お茶を使ったメニューが自慢の茶問屋直営カフェ

茶問屋「小柳津清一商店」直営のお茶カフェです。テーブルに着くとお冷の代わりにお茶を提供。メニューでは「厳選された高級茶・抹茶と人気の生クリーム大福『鞠福』のセット」「本山産のお茶や岡部産の抹茶をふんだんに使ったパフェやあんみつなどの和洋スイーツ」「ランチには抹茶を練り込んだ『自家製生パスタ』」など様々なお茶の味わい方を提案しています。その他、自宅でも美味しいお茶を味わって欲しいと月1回お茶のいれ方教室を開催。

併設ショップでは、地元産のお茶はもちろん、茶器、お茶スイーツなどを幅広く取り扱い、お茶の多彩な魅力を発信しています。



〒 静岡市葵区千代田 7-1-47

☎ 054-267-3008

🕒 10:00 ~ 19:00 ※カフェ 平日 11:00 ~ 17:00 (LO16:00)  
土日祝 11:00 ~ 18:00 (LO17:00)

🗓 年中無休 (元旦のみ休業)

🌐 <http://www.gasho-an.com>

## 9 chagama (ちゃがま)



手前はテイクアウトコーナー・奥は試飲スペース



お茶屋さんらしくない、モダンな造りが特徴



お茶の味を凝縮させた煎茶エスプレッソ (324円)



茶釜で沸かしたお湯で一杯一杯丁寧にいれます

### 煎茶エスプレッソ&常時70種類以上のお茶を楽しめる日本茶専門店

創業130年以上の老舗製茶問屋マルモ森商店が提案する、新しいカタチの日本茶専門店です。より多くの方にもっとお茶を楽しんでいたきたい、そんな想いから生まれたお店には驚きがいっぱい!

常時70種類以上のお茶をいつでも自由に試飲することができますので、自分にぴったり合うお気に入りのお茶をぜひ見つけてください。カフェコーナーでは、エスプレッソマシンを使ったお茶のテイクアウトドリンクを販売。特に、お茶の味をぎゅっと凝縮させた「煎茶エスプレッソ」は、ここでしか味わえない強烈な1杯。その他にも煎茶ラテや焙じ茶ラテなど各種取り揃っています。



〒 静岡市葵区鷹匠 2丁目10-7 パサージュ鷹匠 1階

☎ 054-260-4775

🕒 10:00 ~ 19:00

🗓 月曜日 (祝日は営業)、年末年始

🌐 <http://www.ochanet.com/chagama>



## 10 きもの cafe ちどり



木のぬくもりある明るい店内



北街道沿いにある和の空間



煎茶セット (550円)



かわいい和雑貨が豊富に揃う

### 「和雑貨×日本茶」日本らしさを味わうひととき

「普段着キモノの魅力を気軽に、そして身近に感じてもらいたい」と始めた和雑貨&日本茶カフェは、日本らしい魅力の詰まった和の空間です。木のぬくもりのある明るい店内には、着物にも洋服にも似合うおしゃれでかわいい和雑貨がたくさん並んでいます。

メニューには、「静岡本山茶」と「まちこ」をご用意。茶どころ静岡市の味わいを急須でいれる楽しみも感じながら堪能できます。

かわいい和雑貨を眺めながら、静岡市ならではのお茶と甘味を楽しむひとときは、「やっぱり日本っていいな。」改めてそんな気持ちを想い起こさせてくれます。

〒 静岡市葵区駿府町 1-30 1階

☎ 054-273-2266

🕒 11:00 ~ 20:00

🗓 火曜日、第3水曜日 ※不定休あり

📍 —



## 11 雅正庵 宮竹店 (がしょうあん)



花の溢れるテラス席と落ち着いたカフェ空間



閑静な住宅街に行むお茶屋直営のお店



抹茶「雅の宴」鞠福 (520円)



自社の抹茶を使用した「濃い抹茶そば」

### お茶を使ったメニューが自慢の茶問屋直営カフェ

茶問屋「小柳津清一商店」直営のお茶カフェです。テーブルに着くとお冷の替わりにお茶を提供。メニューでは「厳選された高級茶・抹茶と人気の生クリーム大福『鞠福』のセット」「本山茶のお茶や岡部産の抹茶をふんだんに使ったパフェやあんみつなどの和洋スイーツ」「ランチには抹茶を練り込んだ『濃い抹茶そば』」など様々なお茶の味わい方を提案しています。その他、自宅でも美味しいお茶を味わって欲しいと月1回お茶のいれ方教室を開催。

併設ショップでは、地元産のお茶はもちろん、茶器、お茶スイーツなどを幅広く取り扱い、お茶の多彩な魅力を発信しています。

〒 静岡市駿河区宮竹 1-19-18

☎ 054-238-8885

🕒 平日 11:00 ~ 17:00 (LO16:00)  
土日祝 11:00 ~ 18:00 (LO17:00)

🗓 年中無休 (元旦のみ休み)

📍 <http://www.gasho-an.com>



## 清水区 MAP



「お茶を楽しむ」  
「品種」  
による  
違いを  
楽しむ

多くは、静岡市出身の杉山彦三郎が発見した「やぶきた」が占めています。近年では、生活形態の変化や嗜好の多様化に合わせ、多くの茶業関係者が新しい品種の栽培に取り組んでいます。



「お茶を楽しむ」  
「種類」  
による  
違いを  
楽しむ

普通煎茶、抹茶、焙じ茶、ウーロン茶、紅茶…お茶にはさまざまな種類がありますが、すべて同じ茶の樹からできています。

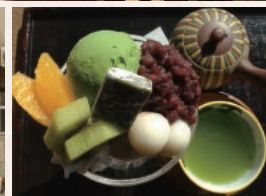
## 12 和 CAFE 茶楽 (わかふえちやらく)



町屋風の店内は大人の隠れ家風な雰囲気



東海道興津宿の旧道沿いのくつろぎ処



静岡茶と和パフェのセット (864 円)



ラ・ローザンヌとコラボ「抹茶チーズケーキ」

### 茶問屋自慢の静岡茶と甘味のセットが人気

東海道興津宿の旧道沿いにある、1925 年創業の茶問屋・山梨商店が運営する和カフェ。漆喰壁や天竜杉など木のぬくもりに包まれた町屋風の店内は、店主手作りの真空管アンプからジャズやボサノバが流れ、大人の隠れ家風な雰囲気女性が好評です。

おすすめは、県内の契約農家から集荷された自慢の静岡茶を上生菓子やケーキ、自家製甘味と一緒に楽しむ緑茶セット。急須でいれる静岡茶は、深蒸しの「きくがわ、もりまち」、山のお茶の「ほんやま、はるの」の 4 種類から選べます。緑茶を美味しく味わうためのコツも教えてもらえます。



〒 静岡市清水区興津本町 158-1

☎ 054-369-2301

🕒 10:00 ~ 17:30

🚫 火曜日、水曜日、お盆、年末年始

🌐 <http://www.chaluck.jp>





### 13 静岡産紅茶・中国茶専門店 萬千吉茶坊 (まちきちさぼう)



4卓ほどの喫茶スペースを併設



静岡県立美術館から程近い住宅街にある

県内各地から選りすぐった安定品質の和紅茶 (648 円〜)

プロの茶艺技師による喫茶スタイルの提案

### 静岡県初の県内産和紅茶専門店でもある中国茶専門店

静岡では珍しい、高品質の中国茶と県内産発酵茶(紅茶・烏龍茶・白茶)を主に扱う専門店です。4卓ほどの喫茶スペースを併設した店内では、選りすぐったお茶を、本場中国風をはじめ、それぞれのお茶にふさわしい飲み方で提供。お茶に合う中華点心や自家製菓子なども販売しています。

初心者から各種茶インストラクターレベルまで対応するお茶教室や、誰でも気軽に参加できるお茶会を開催するほか、店内外イベントなどでも、静岡県産発酵茶や中国茶の魅力を伝えるセミナーや茶艺(中国茶道)パフォーマンスの活動をおこなっています。



〒 静岡市清水区草薙 313

☎ 054-347-7158

🕒 11:30 ~ 17:00 (LO16:00)

🗓 日・月・火・水曜日 ※不定休あり

🌐 <http://www.machikichi.com>

### 14 GREEN ∞ CAFE (ぐりーん えいと かぶえ)



おしゃれで温かみのある手作り空間



茶産地「両河内」大きなとっくりが目印

浅蒸し茶とお菓子 (540 円〜)

オリジナルティーやオリジナルの甘味も

### 茶産地「両河内」清流の里で自然の薫りを堪能

「お茶の魅力」を多くの人に伝える交流の場をめざし、荒茶製造販売「(有)グリーンエイト」が、自社工場内の事務所を改装してオープンしたカフェ兼直売所です。

お茶を味わう空間は全て手作り。資材に古民家の廃材などの木材を使用するなどおしゃれで温かみがあるアットホームな空間では、12種類の緑茶と2種類の和紅茶を急須でいれながら味わえるほか、オリジナルティーやオリジナルの甘味など様々なお茶の味わい方を提案しています。生産者と直に触れ合える場所であることも魅力の一つ。美味しいお茶で喉を潤しながら会話も弾みます。



〒 静岡市清水区和田島 349-4

☎ 054-395-2203

🕒 10:00 ~ 16:00

🗓 月曜日(祝日の場合は翌日) ※不定休あり

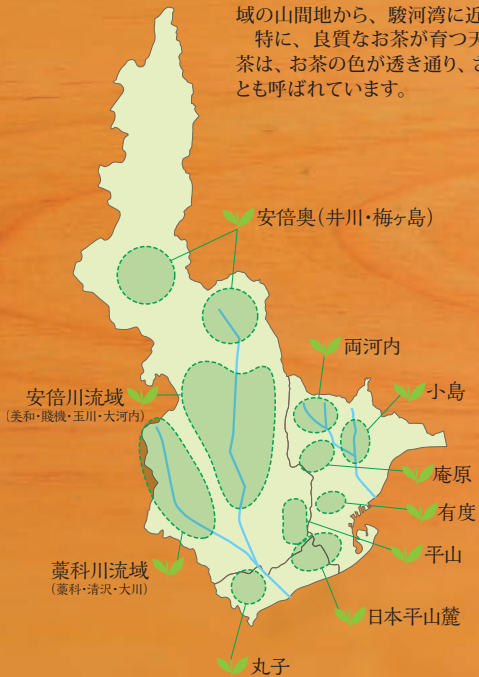
🌐 <http://www.green8.bz>

# お茶を楽しむ

## 産地による違いを楽しむ

市内の茶園は、南アルプスを源流とする、安倍川・薬科川・興津川流域の山間地から、駿河湾に近い日本平山麓まで広く広がっています。

特に、良質なお茶が育つ天然の環境に恵まれた山の茶園で作られたお茶は、お茶の色が透き通り、さわやかな香りとうま味が凝縮し「山のお茶」とも呼ばれています。



### 静岡本山茶

静岡市を縦断する安倍川とその支流である薬科川の流域周辺で生産される、静岡県のお茶産地の中で最も古い歴史を持つお茶です。



### 清水のお茶

「針のような形状の茶葉」と「金色透明なお茶の色」が最大の特徴であり、鎌倉時代には「駿河の清見」として、五大産地の一つにも数えられた歴史を持つお茶です。



## 茶商による違いを楽しむ

静岡市は全国でも他に類を見ないほど「茶商が多いまち」です。茶商は、目・鼻・舌・手触りなど、研ぎ澄まされた感覚と経験をフルに活かしてさまざまな特長を持った「荒茶」の特性を見極め、火入れ・選別・合組等熟練の技術と経験によりお茶を仕上げます。

### 火入れ

仕入れた茶葉に命を吹き込む。加減ひとつで旨みと渋み、香りを絶妙に調整します。

### 合組

味・香り・水色・形状において、さまざまな特長を持つ「荒茶」をバランスよく調和させます。

## 成分と効能を知る

お茶には、さまざまな成分が含まれており、さまざまな研究成果の報告によりその機能が実証されています。

### 成分と効能(一例)

- 甘味** **テアニン** (アミノ酸) お茶の葉だけに含まれている成分で、心と体をリラックスさせる癒し効果があります。
- 渋味** **カテキン** 強い抗酸化作用があり、動脈硬化・がん・高血圧など最近増えている生活習慣病予防に効果があります。又、殺菌作用も強く、食中毒の予防にもなります。
- 苦味** **カフェイン** 眠気を覚ましたり、脳や心臓の働きを活性化させる効果があります。



## 美味しいいれ方を知る

「お湯の温度」「茶葉の量」「抽出する時間」のポイントを押さえて家庭でも美味しいお茶をいれましょう。

- お湯のみにお湯を8分目(約100cc)ほど入れてお湯を冷ます。  
ポットから直接お湯のみに入れると、温度が80度くらいに下がります。  
※湯冷ましを使う方法もあります。
- お茶の葉(煎茶)を急須に入れる。  
スプーン大さじ1杯(約4g)が2人分の目安です。
- しばらく置いて、お湯が70度くらいまで冷めたら急須に注ぎ入れる。  
※お茶の種類によって適温が異なります。
- お湯をいれてから40-60秒ほど待つ。  
お茶の種類によって待つ時間が違います。  
※普通煎茶:60秒程度  
深蒸し煎茶:40秒程度
- 時間がきたら、お湯のみにお茶を注ぐ。  
お茶は少しずつ交互に注ぐと、味や色が出揃います。そして、最後の一滴まで注いでください。
- 完成!  
普通煎茶を入れる場合の一例です。茶葉の種類によってもおすすのいれ方(温度・量・時間等)が異なりますので、味わうお茶に合わせていれ方・楽しみ方で味わってください。

「静岡市のお茶」や「お茶のまち静岡市」に関する詳しい情報は、

[お茶のまち静岡市](#)

[検索](#)