

PR キャンペーン 2025 日本茶

6月22日(日)
有楽町 東京交通会館

1F サンプリングエリア
3F グリーンルーム
10時～16時

主催：日本茶業体制強化推進協議会
東京都茶協同組合東京茶業青年団
日本茶PRキャンペーン実行委員会
後援：農林水産省
協力：全国茶業連合青年団
NPO 法人日本茶インストラクター協会

お茶のプロ直伝

参加無料

新茶テイasting体験

埼玉・静岡・岐阜・三重・滋賀・
10産地 京都・瀬戸内・山陰・宮崎・鹿児島
の銘茶をご紹介します！
特徴や違いを体験できます



3F

日本茶インストラクターによる 美味しいお茶のいれ方セミナー

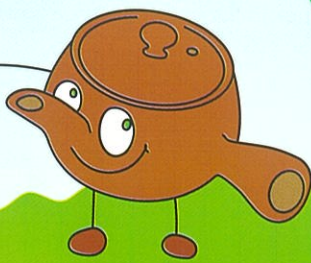
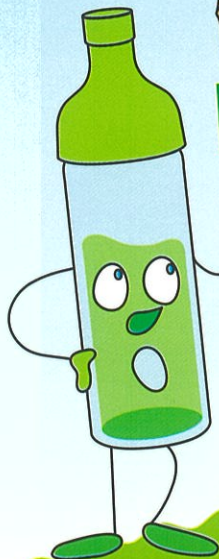


日本茶インストラクターが
お茶の淹れ方のコツを伝授！

1F

“水出し冷茶”試飲会

夏にピッタリ！
フィルターインボトルで手軽に楽しめる
『水出し冷茶』を味わってみてください



3階グリーンルームご来場の方には
『産地銘茶一煎パックセット』
プレゼント(数量限定です)
おまちしてます！

「水で入れた『水出し緑茶』お湯で入れたお茶を冷やす『冷茶』
この2つの『冷たいお茶』いれ方以外にも違いがあるんです。」

冷たいお茶のおはなし

「味わいのおはなし」

うま味感じる「水出し緑茶」

飲みごたえの「冷茶」

見た目はとっても似ているけれど、味の違いはあるのかな？

冷たい水で時間をかけて入れた『水出し緑茶』は、強い苦味・渋味の主成分やカフェインがあまり出ません。そして、うま味成分は時間をかければかけるほど味が出てきますので、茶葉をたっぷり使い、1時間以上ゆつくりと時間をかけると、まるやかでうま味の強い味を楽しめます。

『冷茶』のうまみ成分は温かいお茶と同じ。冷たくても苦味や渋味をしっかりと感じられる飲みごたえのある味わいです。

いれ方によって、同じ茶葉でも二通りの味わいを楽しめるなんて、冷たいお茶の幅がひろがりますね。



「成分のおはなし」

「水出し緑茶」で免疫力アップ！

「冷茶」で集中力アップ！

緑茶はいれる温度で引き出される栄養成分が変わる不思議な飲み物です。



緑茶の成分としてよく知られているカテキンの一つに『自然免疫力を高める働き』を持つ「EGCG」があります。

「水出し緑茶」は「冷茶」よりもEGCGの効果が発揮されやすいバランスで抽出され、さらに水でいれるとカフェインがほとんど出ないので、就寝前でも飲むことができ、逆に快眠を促してくれる効果もあるとか。

お湯でいれる『冷茶』の成分は温かいお茶と同じ。カフェインの覚醒効果、カテキンの殺菌・抗菌作用など温かい緑茶同様の効果が期待できます。

夏風邪予防に『水出し緑茶』、仕事や勉強を集中してがんばりたい時にはカフェイン効果のある『冷茶』、シーンに合わせての飲み分けもオススメですよ。

「作り方のおはなし」

「早速作ってみたい！」でも

Q 水出しのお茶って

特別なお茶なんですか？

A どんなお茶でも

OKです！

『水出し緑茶』は専用のティーバッグも販売されていますが、ご自宅にある茶葉でも作ることができます。ペットボトルのお茶よりも本格的な味わいを楽しめるのに、「ゴミも減らせてエコ」なところも嬉しい点です。

実は玄米茶やほうじ茶、など煎茶以外の水出しもおいしいんですよ。お湯で入れたお茶とは違う味や香りが感じられるので是非お試しください。

