



埼玉のお茶で
心が落ち着く
ひとときを

忙しい日常の中で、
お茶を飲みながら
ちょっとだけリラックスする時間を
作ってみませんか。

狭山茶とは

埼玉県内および東京都西部地域で生産された茶葉を100%使用したお茶。独特の香ばしさと、甘く濃厚な味が特徴です。

狭山茶は、入間市・所沢市・狭山市などの県西部地域だけでなく、秩父地域や県北部地域でも栽培されています。また、農家が自ら栽培した葉を製茶し、販売までを一貫して行う「自園・自製・自販」形態が主流です。同じ「狭山茶」でも産地や生産者によりそれぞれ違いがあります。さまざまな風味を楽しんでみませんか。



入間市・所沢市・狭山市
IRUMA/
TOKOROZAWA/
SAYAMA

お茶ができるまで



1 茶摘み

狭山茶の摘採は年2回まで
●一番茶:4月下旬～5月下旬
●二番茶:6月下旬～7月上旬



2 蒸す

お茶の葉は収穫後そのまま置いておくと酵素の働きで茶色く変色します。茶葉を蒸すことで酵素の働きを止め、葉の緑色を保ちます。



3 揉み込み

お茶は蒸された後、加熱しながら揉み込みを繰り返し、茶葉に「より」をかけて細くしていきます。



4 選別と火入れ

ふるいにかけて茶葉を選別し、よい香りを出すために熱を加えます。

お茶の取り扱い店はこちら
狭山茶業振興協力会



お茶の効用

現代ではその科学的根拠が証明され始めています。

カテキン類(茶タンニン)

- 発がん抑制作用
- 抗酸化作用
- 抗菌作用
- 虫歯予防、口臭防止

ビタミンC

- ストレス解消
- 風邪予防

フラボノイド

- 血管壁強化
- 口臭予防

フッ素

- 虫歯予防






ビタミンE

- 抗酸化作用、老化防止



おいしいお茶の入れ方 ~渋みを抑えて うまみを引き出す~

何気なく入れているお茶も、入れ方に少し気を使うと、さらにおいしくいただくことができます。飲むためのお湯を湯飲みで適温(80度程度)に冷ましておくことがポイントです。

<p>1</p>  <p>お湯を湯飲みの八分目まで注ぎ冷まします。(人数分を用意)</p>	<p>2</p>  <p>お茶の葉を急須に入れます。一人分はティースプーン1杯程度(2~3g)。</p>	<p>3</p>  <p>湯飲みのお湯を急須に入れ、ふたをして30秒~1分待ちます。</p>	<p>4</p>  <p>一度に一人分を注がずに少量ずつお茶を順番に同じ量・同じ濃さになるように回し入れます。</p>	<p>5</p>  <p>急須をゆすらないで最後の一滴まで注ぎ入れます。</p>
--	---	--	--	---