

ほっと一息通信

ほっと一息つくお茶のように、お茶に関する豆知識、お得な情報をゆる〜くお伝えします。



2021
11月号 NO.21

よろしければ、皆様でお読みください。

■ お寿司やさんで最初にお茶をお茶を飲みたい場合、「あがり」下さいと言っていいの？

「あがり」とは、特に食事の最後に飲むお茶のことを指します。もともと花柳界（舞踊）からきた言葉で「最後のもの」という意味があります。すぐろくのゴールでも言いますよね。そろそろお会計お願いしますとお店側へのアプローチにもなります。反対にお店で最初に出すお茶を「お出花」「出ばな」と呼びます。どちらもお店側が使う業界用語ですので、基本的に客は使いません。普通に「お茶をください」いいと思います。



■ 粉末茶と抹茶ってどう違うの

回転寿司でセルフで淹れるのが粉末茶で、お茶会で出されるのが抹茶です。（ちなみに板前さんがいる寿司屋さんでは粉茶です。）ではどう違うかと言いますと、それぞれの原料となる茶葉が違います。粉末茶・・・煎茶（一般的に飲まれているお茶）を粉末にしたのです。抹茶・・・碾茶（テンチャ）というお茶を粉末にしたものが抹茶です。碾茶とは収穫前の一定期間最低でも20日以上、藁や寒冷紗（かんれいしゃ、カーテンのような生地）で、お茶の木に覆いを被せ日光を遮断し栽培し製造工程では蒸すという工程がありません。渋味の素のカテキンが少なく、一般煎茶とは味がちがいます、またお値段割高になります。



静岡深蒸茶匠
香撰堂本舗

ワンランク上の味わいを食卓に
HPアドレス www.ksdh.co.jp
フリーダイヤル 0120-160-134
F A X 045-390-0653

当FAX「ほっと一息通信」は、全てのお客様に定期的に配信しています。ご迷惑お掛けしてる場合はお申付ください。