

午後の紅茶 The TEA LOVER



おすすめの
紅茶の淹れ方

Jumping ジャンピング

“ジャンピング”とは、ティーポット内の水流によって起こる茶葉の上下運動。これにより、茶葉がまんべんなくお湯に混ざり、「味」「水色」「香り」ともに文句なしの茶葉が抽出される



Fresh Air 酸素

おいしい紅茶を楽しむには、お水も大切！！ミネラルウォーターを使用する場合は、よく振ってから、水道水なら勢いよく出すこと。これにより、水に酸素が含まれ、紅茶がよりおいしくなる



98℃！ 温度

“ジャンピング”には温度も大切。お湯も完全に沸騰させると水中の酸素がなくなってしまう。そのため、気泡がだんだん大きくなり、表面がはげしく波打つ95℃～98℃で火を止めて、紅茶を淹れて。

