

Tea store BINTSUKEYA-chaho

JAPANESE TEA "Maccha" Experience Activities



抹茶の美味しい淹れ方体験

唐津で長い歴史を持つ老舗お茶屋・びんつけや茶舗では、唐津茶や八女茶、宇治茶など、全国有数の茶どころのお茶を扱っています。また、お店には抹茶碗や茶筌などのお茶道具も豊富に取り揃えております。外国人にも人気の抹茶の美味しい入れ方、飲み方を気軽に体験することもできます。貴重な日本文化を是非楽しんでください。

料 金／大人1人1,000円
時 間／30分
定 員／1～4名
実施日／通年（9:00-19:00）

休 み／お盆、正月休み
予 約／必要（1日前までに要予約）
主催・申込み／びんつけや茶舗
唐津市刀町1516、TEL 0955-72-2671



STEP1

抹茶碗を選ぶ。

古くから伝統として受け継がれるお茶の世界では、器も大切な要素。自分の好みの唐津焼の抹茶碗を選びます。



STEP2

抹茶をこす。

抹茶の粉を濾し器に入れて濾します。



STEP3

お湯を入れる。

抹茶の粉がそれぞれの碗に用意できたら、熱湯を抹茶碗に注ぎます。



STEP4

茶筌で混ぜる。

抹茶碗にお湯を注いだら、茶筌で素早く混ぜます。



STEP5

抹茶碗を回す。

抹茶が準備できたら、抹茶碗を手にとって、日本の茶道の作法に習ってお碗を回します。



STEP6

抹茶を飲みます。

用意された茶菓子（ちやくし）を1口食べた後、抹茶を口に入れて味を楽しみます。



STEP7

店主とお茶談義を楽しむ。

抹茶の味を楽しんだら、店主とのお茶談義を楽しみましょう。奥深いお茶の世界をもっと発見することができますよ。

Tea store BINTSUKEYA-chaho

JAPANESE TEA "Nihoncha" Experience Activities



日本茶の美味しい淹れ方体験

唐津で長い歴史を持つ老舗お茶屋・びんつけや茶舗では、唐津茶や八女茶、宇治茶など、全国有数の茶どころのお茶を扱っています。その日本茶の魅力を知ってもらおうと、日本茶の美味しい淹れ方を伝授し、体験してもらうことで、日本茶の旨みを味わっていただきます。

料 金／大人1人500円（お土産付1,000円）

休 み／お盆、正月休み

時 間／30分

予 約／必要（1日前までに要予約）

定 員／1～4名

主催・申込み／びんつけや茶舗

実施日／通年（9:00-19:00）

唐津市刀町1516、TEL 0955-72-2671



STEP1

湯呑みにお湯を入れる。

保温しているお湯をポットから湯呑みに入れます。



STEP2

急須を温め、湯呑みに戻す。

湯呑みのお湯を急須に入れて、急須を温めます。温まったら、急須に入れたお湯を再度湯呑みに戻します。



STEP3

茶葉を入れる。

温まった急須の中に、用意した日本茶の茶葉を入れます。ティースプーン1杯が1人分の目安です。



STEP4

急須にお湯を入れて待つ。

湯呑みのお湯を急須に入れます。入れ終わったら急須に蓋をして、1分ほど待ちます。



STEP5

湯呑みにお茶を注ぐ。

1分待ったら、急須のお茶を湯呑みに注ぎます。その際、湯呑みの味に偏りがないように均等に注いで回り、最後の1滴まで絞り出します。



STEP6

1煎目を飲む。

湯呑みに注がれた日本茶を、まずは香りを楽しみ、そしてゆっくりと口に含んで、お茶の旨みを楽しみます。



STEP7

2煎目、3煎目を味わう。

1煎目を飲んだ後は、急須にお湯を注ぎ足して、2煎目、3煎目を飲み、味や旨みの違いを楽しんでください。



STEP8

店主とお茶談義を楽しむ。

日本茶の味や旨みの違いを楽しんだら、店主とのお茶談義を楽しみましょう。奥深いお茶の世界をもっと発見することができますよ。