

6/14 (土) ・ 15 (日) 京都府 | ブース風景-1

## 試飲 | 紹介パネル・提供茶葉

### 宇治煎茶

江戸時代中期 (18 世紀中頃) に、永谷宗圓により、蒸した茶の新芽を焙炉の上で揉み乾燥させる、画期的な「宇治煎茶 (青製煎茶法)」が生み出されました。宇治製法で作られる「宇治煎茶」は、甘みと渋みのバランスがよくさっぱりとした味わいです。

### 宇治玉露

室町時代に始まったとされる抹茶の製法のひとつである覆い下栽培と江戸時代中期から始まった煎茶製法のひとつである宇治製法とが、一つになり誕生しました。「宇治茶」における製茶技術の至高ともいわれる「宇治煎茶」は、甘みと渋みのバランスがよくさっぱりとした味わいです。

### 宇治ほうじ茶

香ばしいお茶で、丁寧に焙煎された茶葉は、カフェインが少なく、豊かな香りとすっきりとした味わいが特徴です。渋みが少なく、ほんのり甘みが感じられるため、食中・食後のお茶としても人気があり、幅広い世代に親しまれています。

### Uji Sencha

In the mid-18th century, during the Edo period, Soen Nagatani developed the groundbreaking Uji method (also known as the Aosei Sencha method), which involved steaming fresh tea leaves and then rolling and drying them on a drying table. Uji Sencha, made using this technique, offers a refreshing taste with a well-balanced combination of sweetness and astringency.

### Uji Gyokuro

Uji Gyokuro was born from the fusion of two traditional methods: the covered cultivation technique that originated in the Muromachi period, used in matcha production, and the Uji method developed during the mid-Edo period for sencha. Considered the pinnacle of Uji's tea-crafting tradition, Uji Gyokuro is typically brewed at low temperatures to bring out its signature flavor-low in astringency, rich in umami, and naturally sweet.

### Uji Hojicha

Uji Hojicha is a roasted green tea known for its toasty aroma and smooth, refreshing taste. Carefully roasted tea leaves result in a brew that is low in caffeine, with minimal bitterness and a subtle sweetness. Popular across generations, it is often enjoyed during or after meals for its gentle flavor and rich fragrance.

京都府  
Kyoto

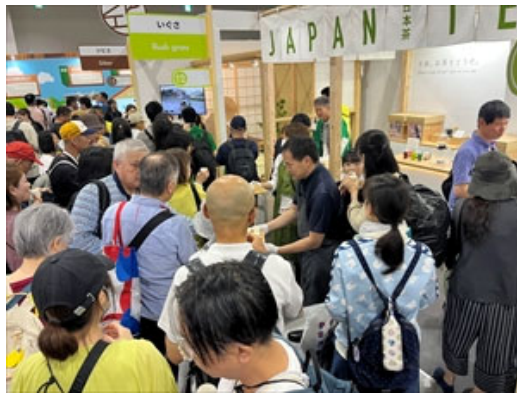
Today's  
Japanese  
Tea

さあ、お茶をどうぞ。  
Have a cup of tea—just as you are.



# 実施記録 京都-2

6/14 (土) ・ 15 (日) 京都府 | ブース風景-2



# 来場者のメッセージ

WASSE出口にて、来場者が感想・アクションを記入する「RELAY THE MESSAGE」に掲出された日本茶に関するメッセージ

伊勢の和紅茶  
おいしかったので  
ネットで購入  
してみます！

初和紅茶  
おいしかった

紅茶が  
いつもとちがう  
不思議な味が  
しました。

お茶の風味が  
良かった。  
ジビエ  
美味

お茶  
おいしかった  
よー

115ニピュル  
と  
お茶の試飲  
お礼とラニピユル

日本の文化  
お茶の美しさ  
実感しました。  
楽しかった。

お茶の  
お美味さ  
感動！

ジビエ おいしいし  
お茶も美味...  
Telloの限定お茶  
Telloに決りお茶  
Tello...  
お茶の試飲

お茶について  
詳しく知れました！

お茶  
おいしかった  
です。

お茶の  
せつめりが  
こまがて  
べんきょうに  
なりました。

とても楽しい  
です。  
玉露  
美味でした。

お茶  
おいしい！  
日本の食べ物  
です。

お茶が  
とても  
美味しかったです。  
ネットは便利  
だけど...

# 来場者の声/質問まとめ-1

※現場にて、日本茶インストラクター・スタッフにて対応した来場者からの声/質問事項をまとめた資料です。

エリア	カテゴリ	来場者からの声・質問事項	※インストラクター・スタッフ補足（所感・コメント）
三重県	エリア	三重県で紅茶作ってるのを初めて知りました	
三重県	エリア	三重県もお茶を作っているんですね。	実は全国3位の生産量で、伊勢茶としてだけでなく、宇治茶のブレンド原料として京都に流通していたこととお話し済み。
三重県	エリア	三重でお茶を作っていることを初めて知った。	
三重県	エリア	三重県ってお茶の産地なんだ、知らなかった。	
三重県	お茶	和紅茶の冷茶はどうやって作るの？	
三重県	お茶	煎茶とかぶせ茶の違いは何？	栽培方法の違いを説明。香りが明らかに違うので、感動するお客様多数。
三重県	お茶	日本の紅茶？知らなかった。香は薄いかな。飲みやすい。やっぱりお茶は美味しい。	和紅茶は展示茶葉よりも試飲のほうが説得力があった。
三重県	お茶	(どのお茶に対しても) 苦くないのはどうして？ (緑茶に対して) 丁寧に淹れないとダメですね。	普段飲んでいるお茶の話と、三重のお茶を比べてのコメント。
三重県	お茶	伊勢茶という名前を初めて聞いた。	
三重県	お茶	まろやかで飲みやすい	水出し茶の感想は圧倒的にこの声が多かった。
三重県	お茶	水出し用ではないお茶で、水出し茶が出来るとは知らなかった。	これは8日間全てでかなりの確率で言われました。
鹿児島	エリア	鹿児島でお茶を作っていることを知らなかった。	鹿児島でお茶を栽培、製造していることを知らない方が多かったです。
鹿児島	エリア	鹿児島が日本一なの？静岡じゃないの？ ※他、多数コメントあり	全国1位の生産量ということに多くの方が驚いていた。
鹿児島	エリア	鹿児島の生産量が1位になったのはなぜか	
鹿児島	お茶	試飲茶の淹れ方、販売店について	
鹿児島	お茶	浅蒸し・かごしま茶は、色が綺麗で、とてもうま味を感じます。	
鹿児島	お茶	深蒸し・知覧茶は、緑色が綺麗（水色）。	
鹿児島	お茶	鹿児島のお茶を初めて飲んだ	
鹿児島	お茶	知覧茶と鹿児島茶の表記の違いについて	わかる範囲で回答し、出水さんへお繋ぎ済み。
鹿児島	お茶	水出し茶が甘いのはなぜか	
静岡	お茶	藤枝かおりって、作った人の名前？	
静岡	お茶	藤枝かおりの和紅茶について、すごく濃い。 これはこの紅茶が濃い？それとも和紅茶が濃い？	
静岡	お茶	藤枝かおりについて、香りはどのようにつけているのか (なぜ花のような香りがするの？など。)	品種特有の自然なものとの回答
静岡	お茶	藤枝かおり・煎茶は華やかな香りで、冷茶は美味しいですね。	※対象者限定で、藤枝かおり・煎茶（温・冷）の飲み比べを実施した際の感想。
静岡	お茶	藤枝かおり・和紅茶は甘い！	
静岡	お茶	試飲茶の淹れ方について	
静岡	お茶	(温かさに対して) ほっとします。美味しい。	
静岡	お茶	淹れ方がわからない。プロが淹れるから美味しいんですね。	
静岡	お茶	日本でも紅茶が作れる？味が薄い。香りはあまりない。	