De méthodes diverses naît une variété de délicieuses saveurs colorées.

Le Japon, rythmé par le printemps, l'été, l'automne et l'hiver, donne naissance à des thés caractéristiques de chacune des quatre saisons. Le terroir, la variété d'arbre, les différentes méthodes de culture et de fabrication influent sur le goût. Vous pourrez donc apprécier de nombreuses saveurs.

Caractéristiques des thés japonais les plus connus 代表的な日本茶の特長



C'est le thé vert le plus souvent consommé de tous les thés japonais. Les feuilles de thé fraîches tout juste cueillies sont passées à la vapeur avant d'être séchées durant l'étape du malaxage. Après avoir pris soin de leur donner une belle forme, on crée des blends dans le but d'obtenir un goût idéal et de répondre aux attentes du consommateur. Le thé infusé, dont la couleur est généralement d'un vert légèrement teinté de jaune, a un goût qui allie harmonieusement saveur umami, astringence et amertume. Plus le Sencha est de qualité, plus il est raffiné.

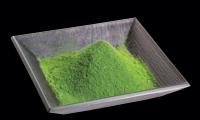
< 煎茶> 日本茶の中で最もよく飲まれている緑茶です。摘みたての新鮮な生葉を蒸気で蒸し、揉みながら乾燥。形をきれいに 整えたのち、理想とする香味や消費者のニーズに合わせてブレンドしています。水色(すいしょく)は一般的に黄色みがかった緑色で、 香り・うま味・苦味のバランスがよく、上級品ほど香りやうま味が上品に感じられます。



Il fait partie des thés japonais les plus raffinés. Une astringence réduite, un parfum unique, une saveur umami ronde en bouche et une certaine douceur le caractérisent. Le Gyokuro est élaboré avec les feuilles cultivées selon la technique de culture "couverte" ôishita, qui consiste à couvrir les jeunes pousses pendant la vingtaine de jours qui sépare leur éclosion de la cueillette. Ce procédé permet d'interrompre la production de composants astringents et d'obtenir des feuilles riches en « théanine », acide aminé responsable de l'umami.

<王黨> 日本茶の中の最高級茶で、渋みをおさえた独特の香りとまろやかなうま味と甘味が特長です。玉露は、新芽が出はじめた 頃から20日間ほど直射日光を遮る「覆下(おおいした)栽培」という方法で育てられた葉でつくられます。こうすることによって、渋味成分の 生成を抑え、うま味成分であるアミノ酸「テニアン」が豊富な茶葉ができ上がります。





Il s'agit d'un thé vert en poudre, rendu célèbre par la cérémonie du thé, On l'obtient en meulant sur une meule en pierre un aracha particulier appelé tencha. Celui-ci provient de jeunes feuilles de thé cultivées à l'abri du soleil comme pour le Gyokuro et qui, après chauffage à la vapeur, sont séchées sans être malaxées. Son parfum exceptionnel et son goût profond sont un véritable délice. Le fait de boire le thé dissous dans de l'eau bouillante permet d'en extraire tous les composants bénéfiques. Il est également parfait en pâtisserie comme en cuisine.

<抹茶> 茶道でおなじみの微粉末の緑茶です。玉露同様、直射日光を遮って育てた茶の新芽を蒸したのち、揉まずに乾燥させてつくった 荒茶(てん茶)を、石臼で挽いてつくります。上品な香りと濃厚な甘味がおいしく、湯に溶いて飲むため、茶に含まれている有用成分を すべて摂取することが可能です。抹茶はお菓子や料理の風味づけにもぴったりです。



多様な製法から、多彩なおいしさが生まれました。

春、夏、秋、冬。四季のある日本では、季節によって、それぞれ特長のある茶が生まれます。また、産地や品種、 栽培方法や加工方法の違いによっても味わいが異なり、いろんなおいしさが楽しめます。

Bancha

(thé vert ordinaire)

Constitué principalement de feuilles ayant poussé à partir de l'été, ce thé iaponais est élaboré de la même manière que le Sencha. S'il possède moins d'umami que ce dernier, il a le mérite d'être frais et léger. Il posséde une astringence aux tanins bien équilibrés et rafraîchi la bouche après le repas, ce qui en fait un thé apprécié de tous.

Hôiicha (thé vert torréfié)

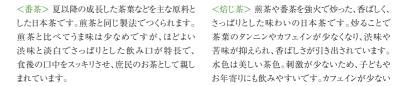
Elaboré à partir de Sencha ou de Bancha torréfié, ce thé a un goût léger et un parfum prononcé. La torréfaction réduit la proportion de tanins et de caféine contenue dans les feuilles de thé, supprimant ainsi astringence et amertume au profit d'une saveur très agréable. Le thé infusé est d'une jolie robe marron. Peu excitant, il est agréable à boire et convient ainsi aux enfants et aux personnes âgées. Se faible teneur en caféine en fait le premier thé que goûtent les nourrissons japonais.

Genmaicha

(thé vert aux grains de riz grillés)

Mélange de Sencha ou de Bancha avec des grains de riz grillé, ce thé japonais possède de riches accents. Le blanc du riz soufflé, torréfié à haute température après avoir été trempé et cuit à la vapeur, est bien visible. Outre le plaisir de savourer à la fois le parfum caractéristique du riz grillé et le goût frais du Sencha ou du Bancha, ce thé est recommandé à toutes les tranches d'âge et en particulier aux enfants et aux personnes agées, en raison de sa faible teneur en caféine.







<焙じ茶> 煎茶や番茶を強火で炒った、香ばしく、 さっぱりとした味わいの日本茶です。炒ることで 茶葉のタンニンやカフェインが少なくなり、渋味や ので、日本では赤ちゃんにお茶を与える場合は、 焙じ茶が選ばれています。



<玄米茶> 煎茶や番茶に炒った米を合わせた 風味豊かな日本茶です。米を水に浸して蒸したのち 高温で炒ったものをブレンドしてあり、白く見えるのは はぜた米。炒り米独特の香ばしさと煎茶や番茶の さっぱりとした味わいが同時に楽しめ、またカフェインが お年寄りにも飲みやすいです。カフェインが少ない 少ないため、子どもからお年寄りまで幅広い年代の



Exquis en pâtisserie comme en cuisine.

Au Japon, le thé vert entre dans la composition de nombreuses recettes. Nouilles de sarrasin, boulettes de riz gluant, gâteaux castella ou encore chocolats aromatisés au Matcha sont non seulement délicieux mais également bons à la santé et vous feront profiter de tous les composants du thé. Vous pouvez l'incorporer au pain ou à la pâtisserie pour donner du goût à vos préparations, comme vous le feriez avec des herbes. Absolument succulent! Nous vous conseillons vivement de tenter l'expérience.

スイーツに、料理に、食べてもおいしい日本茶。

日本には、緑茶を使った食べ物がいろいろあります。茶そば、茶だんご、抹茶カステラ、抹茶 チョコレート…。おいしいうえに、お茶の成分がまるごと摂取できて健康的です。また、パンや ケーキに練り込んだり、ハーブのように料理の風味づけとして使っても、とてもおいしい! ぜひお試しください。

08