

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

Sencha

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。



Gyokuro (grand cru du thé vert japonais)

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" *ôshita*, 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*.

<玉露> 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「テアニン」が豊富な茶葉がでて上がります。



Matcha

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 *tencia*. 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 japonais 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 possède une astringence aux tanins bien équilibrés et rafraîchi la bouche après le repas, ce qui en fait un thé apprécié de tous.

Hôjicha

(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. Sa 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 âgées, en raison de sa faible teneur en caféine.



<番茶> 夏以降の成長した茶葉などを主な原料とした日本茶です。煎茶と同じ製法でつくられます。煎茶と比べてうま味は少なめですが、ほどよい渋味と淡白でさっぱりとした飲み口が特長で、食後の口中をスッキリさせ、庶民のお茶として親しまれています。

<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、渋味や苦味が抑えられ、香ばしさが引き出されています。水色は美しい茶色。刺激が少ないため、子どもやお年寄りにも飲みやすいです。カフェインが少ないので、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、またカフェインが少ないため、子どもからお年寄りまで幅広い年代の方におすすめです。



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っぱいあります。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。