

## 焙烙急須を使う

## 基本の焙じ方

[材料(2人分)] 緑茶orほうじ茶 大さじ1杯 / 80°Cのお湯 300cc



## 注意

※急須はよく乾燥させてから使用してください。  
 ※取っ手が熱くなりますので、布巾や軍手などを使用してください。

使い方の動画も公開しています。  
<https://www.youtube.com/watch?v=ZS5vjKEyxLc>

## 1 急須を中火で約1分間温める



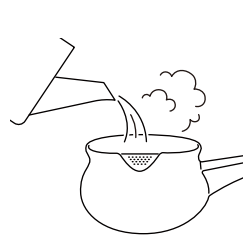
## 2 急須に茶葉を入れて焦げないように動かしながら45秒～1分程焙じる

※急須を約30°斜めに傾け少し回転を加えながら左右に揺すり続けます。



## 3 煙が立つ前に火から外してお湯を注ぎ30秒～1分程蒸らしてから器に注ぐ

※保存する場合は、お茶をパッドなどに広げて十分に冷ましてから密閉容器で保管してください



## 焙烙急須を使ったレシピ

## 玄米茶

[材料(2人分)]

白米or玄米 大さじ2杯 / 緑茶orほうじ茶 大さじ1杯 / 80°Cのお湯 300cc

1. 急須にお米を入れ、約3分焙じる。
2. 芳ばしい香りがたったら火から外し、茶葉とお湯を注いで1分蒸らし、器に注いで完成。

## 焙じチャイ

[材料(2人分)]

ほうじ茶 大さじ1.5杯 / 水 150cc / 牛乳 150cc / 砂糖 少々

1. ほうじ茶を急須で焙じ、煙が出始めたら水を入れる。
2. 水が煮立ち始めたら牛乳を入れ、表面が沸々してきたら火を止める。砂糖を少し加えて軽く混ぜ、器に注いで完成。

## 焙烙急須について

お茶を焙じるための焙烙とお茶を淹れる急須が一つになった製品。明治期から続く萬古焼の窯元・藤総製陶所の発案により日本茶ソムリエ・和多田喜さん監修のもと作られました。家でも手軽に使えて、古い茶葉も香り高く蘇ります。玄米茶やコーヒー豆など茶葉以外の楽しみ方も。香りにも味わいにも癒される贅沢なひとときを、ぜひ体感してみてください。

## 萬古焼について

紫泥急須や土鍋を代表とする「四日市萬古焼」。江戸時代元文年間に、桑名の商人・沼波弄山が現在の三重群朝日町小向で茶器を焼き始めたのがはじまり。変わらず永遠に残っていくように「萬古」や「萬古不易」の印を作品に押した事が名前の由来。現在では、四日市市菰野町を中心に100以上の窯元があります。昭和54年には通商産業大臣指定伝統工芸品に指定されています。