

濃い玉露

KOI GYOKURO



It is better to brew with low temperature water to enhance the sweetness and mellow aroma of Gyokuro.

Preparación:

Verter 100ml de agua hervida en las tazas y dejar enfriar hasta 60°C. Poner 2 cucharas soperas de hoja de té (8g) a la tetera. Verter el agua de las tazas a la tetera y dejar aproximadamente 90 segundos. .

2 Table
spoons

How to brew:

Pour 100ml boiled water into cups and let them cool to 60°C. Put 2 tablespoons of tea leaves into the teapot. Pour water of cups into the teapot and steep for 90 seconds .

60°C

おいしい飲み方:

熱湯100mlを湯呑みに注ぎ、温度が60度程度に下がるまで待ちます。大きじ2杯の茶葉を急須の中に入れます。お湯を注ぎ、約90秒浸出させます。

90
seconds



The Matcha House Europe
www.thematchahouse.com