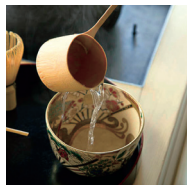


抹茶の 美味しい 点て方

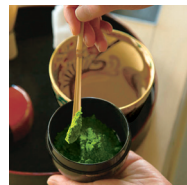


抹茶の美味しい点て方

「茶禅一味」という言葉もあるように、
禅の心で静かにお茶を楽しむのひとときはいかがですか？



1. 湯を注いで茶碗を温める。湯の中で茶筌をさっと回し、温めてから湯をすてる。



2. 茶杓に山盛り1杯半(約2g)の抹茶をとって茶碗に入れる。



3. 80度位に冷ました湯を60ccを目安に注ぐ。



4. 左手を茶碗に添えながら茶筌を動かす。「m」の字を描くような感じで一気に点てる。



5. 全体がきれいに混ざり、きめ細やかな泡が立ったら、「の」の字を描いてそっと茶筌を引き上げる。



6. 出来上がり。
左手の平にのせ、右手を添えていただきます。

丸山堂

築地本店
バリ店
銀座 歌舞伎座店

ご注文・お問い合わせ先

☎ 0120-088-417 9:00~17:00
マルヤマ ヨイナ 日曜・祝日は休業

FAX 0120-088-419 24時間受付

🌐 www.maruyamanori.com

抹茶クッキー

濃厚な味わいの抹茶とバターのサクサククッキー

材料 約20個分

- 抹茶 初昔 15g
- バター(食塩不使用) 80g *バターは室温に戻す
- 粉砂糖 40g
- 小麦粉 120g
- 卵黄 1個

作り方

- 1.小麦粉と抹茶を合わせ、ふるっておく。
- 2.バターをボールに入れ、ゴムベラでクリーム状に練り、粉砂糖を加え、混ぜてから卵黄を混ぜる。
- 3.1.の小麦粉と抹茶を、もう一度ふるいながら加え、さっくりと混ぜてから手でまとめるようにこねる。
- 4.ラップに生地をのせ、上からラップをかけて、上下をラップで挟んだ状態で麺棒で20cm×10cmの長方形にのばす。冷凍庫で30分冷やし固める。
- 5.ラップを外してまな板にのせ、10cm×1cmにカットして天板に並べる。170°Cのオーブンで15分ほど焼いて冷ます。

有機玄米茶クッキー

カリカリの茶葉と玄米の香りが引き立つクセになるおいしさ

材料 約40個分

- 有機抹茶入り玄米茶 15g
- バター(食塩不使用) 80g *バターは室温に戻す
- 粉砂糖 40g
- 小麦粉 120g
- 卵黄 1個

作り方

- 1.小麦粉をふるっておく。
- 2.クリーム状に練ったバターに粉砂糖と卵黄を混ぜ、1.の小麦粉をもう一度ふるいながら加える。更に、有機抹茶入り玄米茶を加えてまとめる。
- 3.生地をふたつに分け、直径1.5cmくらいの棒状にしてラップに包み、冷凍庫で30分冷やし固める。
- 4.ラップを外し、1cm幅にカットして天板に並べる。170°Cのオーブンで15分ほど焼き、少し冷ましてから、塩と茶葉少々をふりかける。



有機
抹茶入り玄米茶 抹茶 初昔

お茶
クッキー



ジャパニーズ ティースムージー



有機抹茶の グリーンスムージー

フルーツとほうれん草の
グリーンに有機抹茶をたっぷりと。
朝の爽やかチャージドリンク。

材料1人分

● Matcha Nature Bio 有機抹茶
小さじ2 ● リンゴ ½個 (皮ごと一
口大にカット) ● パイナップル小¼
個 (皮をむいて芯を取り一口大に
カット) ● キウイ ½個 (皮ごと一
口大にカット) ● ほうれん草4株 (5cm
程度にカット) ● 水 200cc

作り方 材料を全てミキサーに
入れ、攪拌する。

柚子抹茶 スムージー

グリーンスムージーに有機抹茶を
プラスしたスーパードリンク。
柚子香る朝の快適な一杯。

材料1人分

● 無農薬栽培 柚子抹茶 小さじ2
● リンゴ ½個 (皮ごと一口大にカット)
● グレープフルーツ ½個 (薄皮ご
と一口大にカット) ● キウイ ½個
(皮ごと一口大にカット) ● 柚子果汁
小さじ1 ● 小松菜4株 (5cm程度
にカット) ● 水 200cc

作り方 材料を全てミキサーに
入れ、攪拌する。

ほうじ茶とバナナのスムージー

ほうじ茶のチョコレートのような味わいとバナナの甘みがベストマッチ。
小腹が空いた時のフルーツいっぱいのヘルシードリンク

材料1人分

● ほうじ茶粉末 小さじ2 ● ほうれん草 4株 (5cm程度にカット) ● リンゴ
½個 (皮ごと一口大にカット) ● キウイ ½個 (皮ごと一口大にカット) ● パイ
ナップル 小¼個 (皮をむいて芯を取り一口大にカット) ● バナナ ½本 ● コ
コナッツミルク又は水 200cc

※ほうじ茶粉末は業務用商品として販売しております。

作り方 材料を全てミキサーに
入れ、攪拌する。



Matcha Nature Bio
有機抹茶



無農薬栽培
柚子抹茶

ジャパニーズ ティーカクテル



玉露焼酎

凝縮した玉露の甘さと香りが鼻に抜ける味わい。
寿司や刺身の旨味を引き立てる大人の一杯。

材料1人分

- 玉露 味匠 小さじ2 ● お湯 大さじ3
- 焼酎 15cc ● 水 100~150cc ● 氷

作り方 湯のみに玉露を入れ、お湯を少なめに入れて、濃い玉露を作っておく。グラスに濃い玉露を移し、焼酎を注ぎ、水と氷で満たす。

抹茶シャンパン

抹茶のコクとシャンパンの華やかな甘さと香りを
堪能する極上アペリティフ。

材料1人分

- 中嶋農法栽培 抹茶 富士の春 小さじ1
- お湯 大さじ2 ● シャンパン 120~150cc

作り方 抹茶を点てた茶碗にシャンパンを50cc程度注ぎ、抹茶がダマにならないように混ぜる。グラスに入れ、残りのシャンパンを注ぐ。



中嶋農法栽培
抹茶 富士の春 50g



玉露 味匠



有機抹茶スーパーマフィン

お茶の美味しさ、栄養がギュッとつまったおからマフィン。
噛みしめると口いっぱいにお茶の香りが広がります。

材料6個分(直径7cmのマフィンカップ)

- Matcha Nature Bio 有機抹茶 15g ● 水 大さじ4
- 生おから 200g ● たまごし 2個 *生おから・たまごは室温に戻す
- グラニュー糖 60g ● 薄力粉 120g ● ベーキングパウダー 大さじ1
- 植物油 大さじ2.5 ● 無調整豆乳 75cc

下準備

*おからをボウルに入れ、手の平で軽くこすり合わせほぐしてサラサラな状態にする。*薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
*抹茶に水を加え、泡だて器でダマのないように溶いておく。*マフィン型にグラシンカップをいれておく。

作り方

1. たまごをボウルに入れて溶きほぐし、グラニュー糖を加える。
ハンドミキサーの高速でもったりと白くなるまで泡立てる。
すくって落としとき、リボン状に残るくらいが目安。油を加えて更に混ぜる。
2. 粉をもう一度ふるいながら加え、ゴムベラで軽く混ぜる。
3. 豆乳を加え混ぜた後、おからを2回に分けて加え、
ゴムベラで大きくサックリ混ぜる。抹茶を加えて混ぜる。
4. マフィン型6個に生地を等分して入れ、180°Cのオーブンで20分焼き、
10分ほど冷まして型から外す。

アイシングを使って茶葉の食感をプラス

アイシングをぬったマフィンに、それぞれの茶葉(抹茶用は煎茶を湯少々でふやかす)を飾ります。アイシングがあることで、茶葉がまとまり、楽しい食感が加わります。

アイシングの作り方

粉砂糖大さじ1に抹茶やほうじ茶粉末小さじ¼を加え混ぜ、水少々を加え、とろりとするまでスプーンで混ぜる。



★ 材料の有機抹茶を、ほうじ茶粉末に変え、ほうじ茶スーパーマフィンになります。

Matcha Nature Bio
有機抹茶

抹茶 ミルク ジャム



有機抹茶ミルクジャム

抹茶のホロ苦さがミルクに溶け込んだ、緑鮮やかなミルクジャム。
驚くほど簡単で、本格的な味わい。

材料

- Matcha Doux Bio 有機抹茶 有機グラニュー糖入り 20g
- 生クリーム 50cc ● 牛乳 150cc

作り方

1. 鍋に生クリームと牛乳を入れ、かき混ぜながら、中火で煮詰める。
2. 半分くらいに煮詰まったら火からおろし、抹茶を振り入れ、泡だて器でダマがなくなるまで混ぜる。
3. もう一度中火にかけ、沸騰したら火を止めて別の器に移して冷ます。



フルーツにかけたり、
ホットミルクに混ぜたりして楽しんで。



Matcha Doux Bio
有機抹茶
有機グラニュー糖入り



ほうじ茶 × ローズ

ほうじ茶の上品な香ばしさにローズの華やかさが重なった香りの一服

材料1人分

●有機ほうじ茶 小さじ1.5 ●ローズティー 小さじ2 ●熱湯 300cc

作り方 ティーポットにほうじ茶とローズティーを入れ、熱湯を注ぐ。1分程度蒸らし、香りが出たらカップに注ぐ。

煎茶 × レモンミント

程よい苦みとミントの香りが交わった爽やかな味わい。

材料1人分

●有機煎茶 朝 小さじ1 ●ミントの葉 4枚 ●そぎ切りにしたレモンの皮 5枚 ●熱湯 300cc

作り方 ティーポットに煎茶とミントの葉とレモンの皮を入れ、お湯を注ぐ。1分程度蒸らし、香りが出たらカップに注ぐ。

玉露 × 山椒&柚子

玉露の甘みと山椒の香りで洗練された和の味わい。青柚子がほのかに爽やかに香る口直しティー。

材料1人分

●玉露 味匠 小さじ1 ●木の芽山椒 7~8枝 ●そぎ切りにした青柚子の皮 10枚 ●熱湯 大さじ1 ●水 300cc

作り方 木の芽山椒と青柚子の皮を器(*1)に入れ、熱湯を注ぎ蒸らす。そこへ玉露を入れ、水を加えたら、一晩ほど置いておく。茶漉しで漉してグラスに注ぐ。

玄米茶 × レモングラス

玄米茶の香ばしさとレモングラスのエキゾチックなハーブの香りがベストマッチ。目覚めの一杯に。

材料1人分

●有機 抹茶入り玄米茶 小さじ1 ●レモングラスティー 小さじ1.5 ●熱湯 大さじ1 ●水 300cc

作り方 レモングラスティーを器(*1)に入れ、熱湯少々を注ぎ蒸らす。そこへ有機抹茶入り玄米茶を入れたら水を加え、一晩ほど置いておく。茶漉しで漉してグラスに注ぐ。

*1 耐熱のガラスポットやコップ



香りの
マリアージュティー



有機ほうじ茶



有機煎茶 朝



玉露 味匠



有機
抹茶入り玄米茶

抹茶ラテ



有機抹茶ラテ

甘みが加わった有機抹茶を、温めたミルクに加えるだけ。
優しい甘さは朝食にもティータイムにも。

材料1人分

- Matcha Doux Bio 有機抹茶 有機グラニュー糖入り 大さじ1
- 牛乳 200cc

作り方 鍋に牛乳を入れて温め、有機抹茶を加えてよくかきまぜる。カップに入れて茶漉しで抹茶(分量外)を振る。

有機抹茶の スティックトースト

バターの風味と抹茶の香りが心地よい一口トースト。

材料1人分

- Matcha Nature Bio 有機抹茶 小さじ½
- サンドイッチ用食パン 1枚
- バター 適量

作り方 サンドイッチ用食パンを細長くカットし、バターをのせてオーブントースターで軽く焼く。こんがり焼き色がついたら、食パンの長さの半分の部分だけに茶漉しで抹茶を振る。



Matcha Nature Bio
有機抹茶



Matcha Doux Bio
有機抹茶
有機グラニュー糖入り