

How to prepare matcha

General directions for preparation of matcha



Warm up the matcha bowl with hot water. Warming up the whisk with hot water before mixing will make it easier to mix with less damage to the matcha. Using strainers to sift the matcha will make it easier to mix without creating lumps.



In the warmed up matcha bowl, put in 70 cc of 80°C hot water.



Mix quickly with the whisk in a pattern like the shape of the letter "m" for about 15 seconds. Remove the whisk when the matcha has foamed nicely. The matcha is ready.

抹茶の点て方

基本的な抹茶の点て方を紹介します



抹茶碗をお湯で温めます。茶筌もお湯で温めることで、しなやかになり点てやすく、また傷みにくくなります。抹茶を茶杓一杯半（1.5g～2g）抹茶碗に入れます。このとき、篩（ふるい）や茶こしなどで、ふるうとダマになりにくく点てやすくなります。



温めた茶碗に、80℃のお湯を70ccほどゆっくりと注ぎます。



茶筌でmの字を描くように、素早く上下に15秒ほどかき混ぜます。きれいに泡がたったら、茶筌の先で泡を整え、出来上がりです。