外国語が話せないため、このシートを指差してお話させていただきます。

英語(English)

Customer may easily communicate with staff in different languages by pointing to the phrases on this sheet.

中文(簡体字)

由于我们不太懂外语，所以使用此手指会话册与您沟通。

中文(繁体字)

由於我們不太懂外語，所以使用此手指會話冊與您溝通。

宇治茶販売店用 指差し会話シート

英語(English)

Uji Tea Stores Pointing Conversation Sheet

中文(簡体字)

宇治茶销售店专用 手指会话册

中文(繁体字)

宇治茶販賣店專用 手指會話冊

発行：宇治茶の魅力海外発信プラットフォーム
（事務局：公益社団法人京都府茶業会議所、京都府茶協同組合等）

この会話シートは京都府地域力再生プロジェクト支援事業交付金（平成27年度）の支援を受けて作成しました。

京都府地域力再生活動

お茶の京都

宇治茶の文化的景観を世界文化遺産に。
WE SUPPORT UJI-CHA
UJI-CHA TEA CULTURAL LANDSCAPE, AIMING FOR WORLD CULTURAL HERITAGE STATUS

店　員
Sales staff

入店時／ While shopping

お客様
Customer

日本茶は初めてですか？
Is this your first time to have japanese tea?

お茶を淹れるので飲んでいきませんか？
I am going to brew some tea, would you like to try?

どんなお茶をお探しですか？
What kind of tea are you looking for?

オススメはどれですか？
Which tea do you recommend?

オススメはこちらです。
This is our recommendation.

どんなお茶ですか？
What kind of tea is it?

このお茶は●●です。
This is ●● tea.

玉露：**Gyokuro**／かぶせ茶：**Kabusecha**／煎茶：**Sencha**
かりがね茶：**Kariganecha**／ほうじ茶：**Hojicha**
玄米茶：**Genmaicha**／抹茶：**Matcha**

→日本茶の種類・日本茶の製法・歴史の資料へ
→Details on a separate sheet (types of Japanese teas, methods of preparation and history chart) .

どうやって飲むのですか？
How can I brew it?

このお茶の飲み方は●●です。
The way to brew this tea is ●●.

→おいしい日本茶の淹れ方・保存方法の資料へ
→Details on a separate sheet (tea brewing and storage chart) .

店員
店员

入店時／进店时

お客様
顾客

日本茶は初めてですか？
请问，您是第一次喝日本茶吗？

お茶を淹れるので飲んでいきませんか？
如果您想要尝尝看，我们可以泡给您喝？

どんなお茶をお探しですか？
请问，您在找哪种茶？

オススメはどれですか？
你推荐哪一种？

オススメはこちらです。
我推荐这一种。

どんなお茶ですか？
这是什么茶？

このお茶は●●です。
这是●●茶。

玉露：**玉露**／かぶせ茶：**覆盖茶**／煎茶：**煎茶**／かりがね茶：**茎茶**
ほうじ茶：**焙茶**／玄米茶：**玄米茶**／抹茶：**抹茶**

→日本茶の種類・日本茶の製法・歴史の資料へ
→请参考日本茶的种类・制法及历史资料

どうやって飲むのですか？
这种茶怎么喝？

このお茶の飲み方は●●です。
这是这种茶的泡法。

→おいしい日本茶の淹れ方・保存方法の資料へ
→请您参考最佳的冲泡方法及保存方法

店員
店員

入店時／入店時

お客様
客人

日本茶は初めてですか？
請問，您是第一次喝日本茶嗎？

お茶を淹れるので飲んでいきませんか？
如果您想要試試看我們可以泡給您喝？

どんなお茶をお探しですか？
請問，您在找哪一種類的茶呢？

オススメはどれですか？
你推薦哪一種？

オススメはこちらです。
我推薦這一種。

どんなお茶ですか？
這是甚麼茶？

このお茶は●●です。
這是●●茶。

玉露：**玉露**／かぶせ茶：**覆蓋茶**／煎茶：**煎茶**／かりがね茶：**莖茶**
ほうじ茶：**焙茶**／玄米茶：**玄米茶**／抹茶：**抹茶**

→日本茶の種類・日本茶の製法・歴史の資料へ
→**請您參看日本茶的種類、製茶法和歷史資料。**

どうやって飲むのですか？
這種茶要怎麼喝？

このお茶の飲み方は●●です。
這是這種茶的沖泡法。

→おいしい日本茶の淹れ方・保存方法の資料へ
→**請您參考日本茶的最佳沖泡方法以及保存方法的資料。**

店　員
Sales staff

試飲時／Tasting

お客様
Customer

このお茶は試飲できます。試飲してみますか？
You can taste this tea. Would you like to try it?

少しお時間がかかります(少々お待ちください)。
It takes a few minutes to prepare.(Please wait for a moment.)

こちらへどうぞ。
This way, please.

お座りください。
Please have a seat.

どうぞ(お召し上がりください)。
Here you are. Please enjoy.

いかがでしたか(味などを聞くとき)。
How was it?

美味しい
It's good. / I like it.

/

美味しくない
It's not good. / I don't like it.

もっと●●なものはありますか？
Do you have another kind of tea?

味 (**flavor**)→甘い:**Sweeter**／旨い:**Richer**／苦い:**Bitter**／渋い:**Astringent**
濃度 (**strength**)→濃い:**Stronger**／薄い:**Weaker**
香り (**aroma**)→強い:**Stronger**／薄い:**Milder**／**Weaker**

これはおいくらですか？
How much is this cost?

これは●●円です。
It is ●● yen.

→この価格にさらに消費税がつきます:**This price excludes consumption tax.**
→この価格は消費税込みです: **This price includes consumption tax.**

もっと●●なものはありますか？
Do you have something more ●●?

→高価な:**Expensive**／安価な: **Inexpensive**

これは非売品です。
This is not for sale.

店員
店员

試飲時／试饮时

お客様
顾客

このお茶は試飲できます。試飲してみますか？
您可以试试这种茶。您想要尝尝看吗？

少しお時間がかかります(少々お待ちください)。
请稍等一下。

こちらへどうぞ。
请往这边。

お座りください。
请坐。

どうぞ(お召し上がりください)。
请慢用。

いかがでしたか(味などを聞くとき)。
您觉得味道怎么样？

美味しい/美味しくない
好喝／不好喝

もっと●●なものはありますか？
请问,有更●●的吗？

→甘い:**甘甜**／旨い:**甘醇**／苦い:**苦**／渋い:**涩**
→味が濃い:**味道浓**／味が薄い:**味道淡**
→香りが強い:**馥郁**／香りが薄い:**清香**

これはおいくらですか？
这个多少钱？

これは●●円です。
这个●●日元。

→この価格にさらに消費税がつきます:**这个价钱(不含税)需要加上消费税。**
→この価格は消費税込みです:**这个价格已经含税。**

もっと●●なものはありますか？
有沒有更●●的？

→高価な:**贵的**／安価な:**便宜的**

これは非売品です。
这是非卖品。

店員
店員

試飲時／試喝時

お客様
客人

このお茶は試飲できます。試飲してみますか？
您可以試喝這種茶。您想要試喝看看嗎？

少しお時間がかかります(少々お待ちください)。
需要一點時間，請您稍等片刻。

こちらへどうぞ。
請往這邊。

お座りください。
請坐。

どうぞ(お召し上がりください)。
請慢用。

いかがでしたか(味などを聞くとき)。
您覺得味道怎麼樣？

美味しい/美味しくない
好喝／不好喝

もっと●●なものはありますか？
請問有更●●的嗎？

→甘い:**甘甜**／旨い:**甘醇**／苦い:**苦**／渋い:**澀**
→味が濃い:**味道濃**／味が薄い:**味道淡**
→香りが強い:**馥郁**／香りが薄い:**清香**

これはおいくらですか？
這個多少錢？

これは●●円です。
這個●●元。

→この価格にさらに消費税がつきます:**這個價錢還需要加上消費稅(不含稅)。**
→この価格は消費税込みです:**這個價錢已經含稅。**

もっと●●なものはありますか？
有沒有更●●的？

→高価な:**貴的**／安価な: **便宜的**

これは非売品です。
這是非賣品。

店　員
Sales staff

会計時／Payment

お客様
Customer

お会計をお願いします。
I'd like to pay for this.

お会計はレジでお願いします。
Please pay at the cashier.

包装しますか？
Would you like gift wrapping?

この商品には箱はついていません。
This product does not come with a box.

お支払いはどのようになさいますか？
How would you like to pay?

現金／クレジットカード
Cash／Credit card

申し訳ございませんが、
クレジットカードはご利用になれません。
I'm sorry,
but we don't accept credit cards.

領収書をください。
I'd like to have a receipt please.

ありがとうございました。お気を付けて。
Thank you very much. Have a wonderful trip.

店員
店员

会計時／结账时

お客様
顾客

お会計をお願いします。
请结帐。

お会計はレジでお願いします。
请到柜台结帐。

包装しますか？
请问，需要包装吗？

この商品には箱はついていません。
这个不带盒子。

お支払いはどのようになさいますか？
请问，您怎么付款？

現金／クレジットカード
现金／信用卡

申し訳ございませんが、
クレジットカードはご利用になれません。
非常抱歉，我们这里不能使用信用卡。

領収書をください。
请给我收据。

ありがとうございました。お気を付けて。
谢谢，请慢走。

店員
店員

会計時／結帳時

お客様
客人

お会計をお願いします。
請結帳。

お会計はレジでお願いします。
請到櫃台結帳。

包装しますか？
請問需要包裝嗎？

この商品には箱はついていません。
這樣商品沒有附盒子。

お支払いはどのようになさいますか？
請問付款方式?

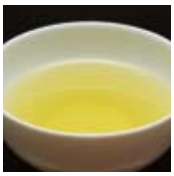
現金／クレジットカード
現金／信用卡

申し訳ございませんが、
クレジットカードはご利用になれません。
非常抱歉，我們不能使用信用卡。

領収書をください。
請給我收據。

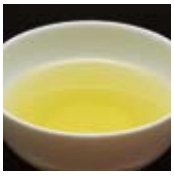
ありがとうございました。お気を付けて。
謝謝，請慢走。

日本茶の種類／Types of Japanese Tea

種　類 Type	ひとことでいうと Brief Description	どんな色? What color?	香りや味の特徴 Description of aroma and flavor
抹　茶 Matcha	主に茶道で使う最高級のお茶 The highest quality grounded tea mainly used during Japanese tea ceremonies.		・豊かな抹茶の香り ・Rich matcha aroma. ・苦みの中に感じるまろやかな旨み ・Mildly bitter flavor.
玉　露 Gyokuro	最高級のお茶 The finest grade of Japanese leaf tea.		・ふくよかな覆い香(青のりのような香り) ・A strong scent similar to that of seaweed. ・まろやかな旨み ・Mild flavour.
かぶせ茶 Kabusecha	玉露と煎茶の中間のお茶 A tea with characteristics between that of Gyokuro and Sencha.		・煎茶のさわやかさと玉露の風味を併せ持つ ・Has a refreshing flavor like Sencha with accents of Gyokuro.
煎　茶 Sencha	最も飲まれているお茶 The most common tea in Japan.		・さわやかな香り ・Has a very refreshing aroma. ・上品な苦みと渋み ・Refined bitter with astringent flavor.
かりがね茶 (茎　茶) Kariganecha (also called Kukicha)	玉露や煎茶の茎を集めたお茶 Made from the stems of Gyokuro or Sencha.		・すっきりした香り ・Has fresh clear aroma. ・さっぱりした味わい ・Clean refreshing flavor.
玄米茶 Genmaicha	煎茶や茎茶に炒った米を混ぜたお茶 Sencha and Kukicha mixed with roasted rice.		・炒り米の香ばしい香り ・A pleasant aroma of roasted rice. ・さっぱりした味わい ・Clean refreshing flavor.
ほうじ茶 Hojicha	煎茶やかりがね茶を強火で炒ったお茶 Made from heavily roasted Sencha or Kariganecha.		・香ばしい香り ・Has a savory, pleasant aroma. ・さっぱりした味わい ・Mild flavor.
京番茶 Kyobancha	燻した香りのお茶 A tea with a smoky aroma.		・煙ったような香ばしさ ・Has a smoky, roasted aroma. ・さっぱりした味わい ・A refreshing flavor. ・落ち葉のような形状 ・The leaves resemble withered leaves.

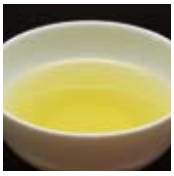
どんな場面で?(例) Occasions when it is served (examples)		
	・特別なお客様に:For special guests	・ほっと一息したいときに:To relax
	・お菓子と一緒に:With sweets	・眠気さましに:To keep wake
	・集中したいときに: To concentrate	・食事と一緒に: With meals
	・食事の後に:After meals	・夜寝る前に:Before bedtime
	・子供からお年寄りまで:From children and the elderly	

日本茶の種類／日本茶的种类

種　類 种　类	ひとことでいうと 特　点	どんな色? 茶水颜色	香りや味の特徴 香味以及味道的特徵
抹　茶 **抹　茶**	主に茶道で使う最高級のお茶 **日本茶道所使用的最高品级的茶(抹茶粉)**		・豊かな抹茶の香り **・馥郁的抹茶香气** ・苦みの中に感じるまろやかな旨み **・浓郁醇厚的茶味中带点苦涩的味道**
玉　露 **玉　露**	最高級のお茶 **最上等的茶叶**		・ふくよかな覆い香(青のりのような香り) ・まろやかな旨み **・甘醇淡雅的茶味中带有海苔般的清香**
かぶせ茶 **覆盖茶**	玉露と煎茶の中間のお茶 **介于玉露和煎茶之间的等级**		・煎茶のさわやかさと玉露の風味を併せ持つ **・煎茶的清香和玉露的特殊风味並存**
煎　茶 **煎　茶**	最も飲まれているお茶 **最普遍的茶种**		・さわやかな香り・**淡雅的清香** ・上品な苦みと渋み・**高雅适当的苦涩**
かりがね茶 **茎　茶**	玉露や煎茶の茎を集めたお茶 **玉露或是煎茶的茎所制成的茶叶**		・すっきりした香り・**清新的香气** ・さっぱりした味わい・**清爽的茶味**
玄米茶 **玄米茶**	煎茶や茎茶に炒った米を混ぜたお茶 **煎茶或是茎茶调配经炒过的玄米所制成的茶叶**		・炒り米の香ばしい香り・**炒米香** ・さっぱりした味わい・**温和顺口的茶味**
ほうじ茶 **焙　茶**	煎茶や茎茶を強火で炒ったお茶 **煎茶或是茎茶经强火炒过制成的茶叶**		・香ばしい香り・**带焙火的香气** ・さっぱりした味わい・**温和顺口的茶味**
京番茶 **京番茶**	燻した香りのお茶 **有烟熏香气的茶叶**		・煙ったような香ばしさ・**独特的烟熏香** ・さっぱりした味わい・**温和顺口的茶味** ・落ち葉のような形状・**形状如同落叶**

どんな場面で?(例) 适合饮用的场合(例)	
	・特別なお客様に:**适用招待贵宾人时** ・お菓子と一緒に:**適合与甜点一起饮用** ・集中したいときに:**适用需集中注意力時** ・食事の後に:**适合饭后饮用** ・子供からお年寄りまで:**小孩以及年长者也适合饮用的茶叶**
	・ほっと一息したいときに:**适用欲放松,休憩时** ・眠気さましに:**有助提神** ・食事と一緒に:**用餐時可搭配饮用** ・夜寝る前に:**适合睡前饮用**

日本茶の種類／日本茶的種類

種　類 茶種類	ひとことでいうと 簡　介	どんな色? 茶水顏色	香りや味の特徵 香味以及味道的特徵
抹　茶 抹　茶	主に茶道で使う最高級のお茶 日本茶道所使用最高等級的茶(抹茶粉)		・豊かな抹茶の香り・馥郁的抹茶香氣 ・苦みの中に感じるまろやかな旨み ・濃郁醇厚的茶味中帶點苦澀的味道
玉　露 玉　露	最高級のお茶 最上等的茶葉		・ふくよかな覆い香(青のりのような香り) ・まろやかな旨み ・甘醇淡雅的茶味中帶有海苔般的清香
かぶせ茶 覆蓋茶	玉露と煎茶の中間のお茶 介於玉露和煎茶之間的等級		・煎茶のさわやかさと玉露の風味を併せ持つ ・煎茶的清香以及玉露的特殊風味並存
煎　茶 煎　茶	最も飲まれているお茶 最普遍的茶種		・さわやかな香り・淡雅的清香 ・上品な苦みと渋み・高雅適當的苦澀
かりがね茶 莖　茶	玉露や煎茶の茎を集めたお茶 玉露或是煎茶的莖所製成的茶種		・すっきりした香り・清新的香氣 ・さっぱりした味わい・清爽的茶味
玄米茶 玄米茶	煎茶や茎茶に炒った米を混ぜたお茶 煎茶或是莖茶調配炒過的玄米所製成的茶種		・炒り米の香ばしい香り・炒米香 ・さっぱりした味わい・溫和順口的茶味
ほうじ茶 焙　茶	煎茶や茎茶を強火で炒ったお茶 煎茶或是莖茶以強火炒過製成的茶種		・香ばしい香り・焙火的香氣 ・さっぱりした味わい・溫和順口的茶味
京番茶 京番茶	燻した香りのお茶 有煙燻香氣的茶種		・煙ったような香ばしさ・獨特的煙燻香 ・さっぱりした味わい・溫和順口的茶味 ・落ち葉のような形状・如同落葉的形狀

どんな場面で?(例) 適合飲用的場合(例)	
	・特別なお客様に:招待貴賓時適用 ・お菓子と一緒に:適合和甜點一起品嘗 ・集中したいときに:需要集中注意力時適用 ・食事の後に:適合飯後飲用 ・子供からお年寄りまで:孩童以及年長者也適合飲用的茶種
	・ほっと一息したいときに:想放鬆休息時適合飲用 ・眠気さましに:提振精神時適用 ・食事と一緒に:用餐時可搭配 ・夜寝る前に:適合睡前飲用

おいしい日本茶の淹れ方／How to Brew Delicious Japanese Tea.

1

お湯(※1)を適量(※2)準備して、適温(※3)まで冷めるのを待つ。

Prepare the appropriate volume of boiled water. Wait until it cool down to the appropriate temperature.

2

急須に茶葉を適量(※4)入れる。

Place the indicated amount of tea(※4)into a teapot.

3

急須の中に適温に冷めたお湯を注ぐ。

Pour the indicated amount of hot water(※2)into a teapot(※3).

4

そのまま一定時間(※5)待つ。

Leave the tea to steep for the indicated amount of time(※5).

5

茶碗に注ぐ。(最後の一滴まで注ぎきる)

Pour the tea into cups (Be sure to serve until the last drop).

(※1)お湯は一度沸騰させたお湯を使用しましょう(お湯を沸かす水は軟水が適しています)

(※1)Please make sure to boil up the water once. (Preferably using soft water)

種　類 Type	一杯分のお湯の量(※2) Volume of water per seving(※2)	お湯の温度(※3) Water temperature (※3)	一杯分の茶葉の量(※4) Quantity of tea leaves per serving(※4)	待ち時間(※5) Steeping time (※5)
玉　露 Gyokuro	20ml	50℃(122°F)	3g	150秒(sec.)
煎　茶 Sencha	60ml	70℃(158°F)	3g	90秒(sec.)
かりがね茶(茎茶) Kariganecha (Kukicha)	60ml	80℃(176°F)	3g	60秒(sec.)
ほうじ茶 Hojicha	130ml	100℃(212°F)	3g	30秒(sec.)
玄米茶 Genmaicha	130ml	100℃(212°F)	4g	30秒(sec.)

おいしい抹茶の点て方／How to Prepare Matcha

1 あらかじめお湯で茶碗をあたためる。
Pre-warm the cup with hot water.

2 お湯を捨て、茶碗に抹茶を1.5g入れる。
Discard the hot water and put 1.5g of matcha powder into the cup.

3 茶碗の中に80℃のお湯を70ml注ぐ。
Pour 70ml of hot water (80°C) into the cup.

4 茶筅を前後に振り、泡立つまで混ぜる。
Thoroughly mix using the bamboo whisk until frothy.

お茶の葉の保存方法／How to Preserve Tea Freshness

● お茶の葉は高温や光、酸素によって変質しやすく、ほかの匂いや湿気を吸収しやすい性質をもっています。

● Tea leaves are easily affected by high temperature, light and oxygen and also absorb smells and moisture.

● 開封後は日ごとに品質が劣化します。透明ではない密封容器に入れて乾燥した場所で保存して高温と匂いの強いものを避けて、なるべく早くお召し上がりください。

● Quality will begin to deteriorate after opening. Be sure to keep the tea in a non-transparent container and store it in a dry place, away from direct heat and something with a strong smell. It is better to used up as soon as possible after opening.

● 移り香を防ぐため、匂いの強いものと一緒に置かないようにしてください。

● In order to prevent the tea from absorbing other scents, please do not store near the items of strong smell.

おいしい日本茶の淹れ方／如何冲泡出好喝的日本茶

1

お湯(※1)を適量(※2)準備して、適温(※3)まで冷めるのを待つ。
准备适量热水(※2)並稍微放凉到各种茶叶的所需温度(※3)。

2

急須に茶葉を適量(※4)入れる。
将适量(※4)的茶放入日式横把茶壶中(亦可使用一般茶壶)。

3

急須の中に適温に冷めたお湯を注ぐ。
将放凉到适温的热水注入茶壶中。

4

そのまま一定時間(※5)待つ。
静等到该茶叶所定時間(※5)。

5

茶碗に注ぐ。(最後の一滴まで注ぎきる)
将茶水倒入茶碗里(倒完最后一滴)。

(※1)お湯は一度沸騰させたお湯を使用しましょう(お湯を沸かす水は軟水が適しています)
(※1)建议使用煮沸过的水，尤以软水为佳

種　類 种　类	一杯分のお湯の量(※2) 一杯茶的水量(※2)	お湯の温度(※3) 热水温度(※3)	一杯分の茶葉の量(※4) 一杯茶的茶叶用量(※4)	待ち時間(※5) 泡茶时需等时间(※5)
玉　露　玉　露	20ml	50℃(122°F)	3g	150秒
煎　茶　煎　茶	60ml	70℃(158°F)	3g	90秒
かりがね茶　茎　茶	60ml	80℃(176°F)	3g	60秒
ほうじ茶　焙　茶	130ml	100℃(212°F)	3g	30秒
玄米茶　玄米茶	130ml	100℃(212°F)	4g	30秒

おいしい抹茶の点て方／好喝抹茶的点茶法

1 あらかじめお湯で茶碗をあたためる。
先用热水加温茶碗。

2 お湯を捨て、茶碗に抹茶を1.5g入れる。
将已加温的茶碗里的热水倒掉，在茶碗中放入1.5克的抹茶粉。

3 茶碗の中に80℃のお湯を70ml注ぐ。
茶碗中注入80度的热水70毫升。

4 茶筅を前後に振り、泡立つまで混ぜる。
将茶筅(抹茶茶刷)直立放入碗中並以手腕力量前后搅拌摇动，一直持续到起泡为止。

お茶の葉の保存方法／茶叶的保存方法

- お茶の葉は高温や光、酸素によって変質しやすく、ほかの匂いや湿気を吸収しやすい性質をもっています。
- **茶叶很容易因为高温、光线、氧气作用等变质，也容易吸收其他气味及湿气。**

- 開封後は日ごとに品質が劣化します。透明ではない密封容器に入れて冷蔵庫に保管し、なるべく早くお召し上がりください。
- **随着开封时间越久，品质会逐渐变差，請将茶叶放入不透明容器內请保存在阴凉干燥的地方。开封后请尽快饮用。**

- 移り香を防ぐため、匂いの強いものと一緒に置かないようにしてください。
- **为了防止茶叶吸收异味，请勿将茶叶与味道较刺激、強烈的物品、食品一同存放。**

おいしい日本茶の淹れ方／如何沖泡出好喝的日本茶

1

お湯(※1)を適量(※2)準備して、適温(※3)まで冷めるのを待つ。
準備適量熱水(※2)並稍微放涼到各茶種的所需溫度(※3)

2

急須に茶葉を適量(※4)入れる。
將適量(※4)的茶放入日式橫手急須中(亦可使用一般瓷壺)

3

急須の中に適温に冷めたお湯を注ぐ。
將放涼到適溫的熱水注入壺中。

4

そのまま一定時間(※5)待つ。
靜置到各茶種所定時間(※5)

5

茶碗に注ぐ。(最後の一滴まで注ぎきる)
將茶倒出注入茶碗(杯子)裡(一滴不剩的將茶倒入杯中)

(※1)お湯は一度沸騰させたお湯を使用しましょう(お湯を沸かす水は軟水が適しています)
(※1)建議使用煮沸過的水，尤以軟水為佳。

種　類 種　類	一杯分のお湯の量(※2) 一杯份的茶的水量(※2)	お湯の温度(※3) 熱水溫度(※3)	一杯分の茶葉の量(※4) 一杯份的茶葉用量(※4)	待ち時間(※5) 沖泡時等待時間(※5)
玉　露　玉　露	20ml	50℃(122°F)	3g	150秒
煎　茶　煎　茶	60ml	70℃(158°F)	3g	90秒
かりがね茶　莖　茶	60ml	80℃(176°F)	3g	60秒
ほうじ茶　焙　茶	130ml	100℃(212°F)	3g	30秒
玄米茶　玄米茶	130ml	100℃(212°F)	4g	30秒

おいしい抹茶の点て方／好喝的抹茶點茶法

1 あらかじめお湯で茶碗をあたためる。
先用熱水溫茶碗。

2 お湯を捨て、茶碗に抹茶を1.5g入れる。
將溫碗的熱水倒掉，在茶碗中放入1.5克的抹茶粉。

3 茶碗の中に80℃のお湯を70ml注ぐ。
茶碗中注入80度的熱水70毫升。

4 茶筅を前後に振り、泡立つまで混ぜる。
將茶筅(抹茶茶刷)直立放入碗中並以手腕力量前後攪拌搖動，一直持續到起泡為止。

お茶の葉の保存方法／茶葉的保存方法

- お茶の葉は高温や光、酸素によって変質しやすく、ほかの匂いや湿気を吸収しやすい性質をもっています。
- **茶葉很容易因為高溫、光線、酸素作用等等變質，也容易吸收其他氣味及濕氣。**

- 開封後は日ごとに品質が劣化します。透明ではない密封容器に入れて冷蔵庫に保管し、なるべく早くお召し上がりください。
- **隨著開封時間越久，品質會逐漸變差，請將茶放入不透明容器內保存在陰涼乾燥的地方。開封後儘快使用。**

- 移り香を防ぐため、匂いの強いものと一緒に置かないようにしてください。
- **為了防止茶葉吸收異味，請勿將茶與味道較刺激、強烈的物品、食品一同擺放。**

代表的な日本茶の製法／Production of typical Japanese Tea

	煎　茶 Sencha	玉　露 Gyokuro	抹　茶 Matcha	解　説 Explanation
茶畑 （栽培行程） Tea fields （Cultivation）		覆いをして 直射日光をさえぎる Leaves are covered to avoid direct sunlight.		覆いで日光をさえぎることにより旨みのあるお茶ができます By shielding the tea leaves from sunlight, tea becomes rich in Umami taste.
	摘　採 Harvesting			人の手又は摘採機で茶葉を摘み取ります Leaves are picked either by hand or machine.
製茶工場 （荒茶製造工程） Tea Processing Factory (Semi-processed tea manufacturing process)	蒸　す Steaming			茶葉を蒸して酸化酵素の働きを止めます The leaves are steamed to prevent oxidation.
	揉　む Kneading			煎茶や玉露は茶葉を揉みながら乾かします Sencha and Gyokuro leaves are rubbed or kneaded while drying.
	乾　燥 Drying			抹茶は茶葉を揉まずに乾かします Matcha leaves are dried without kneading.
茶問屋 （仕上茶製造工程） Tea Wholesaler（Final maufacturing process）	仕上げ・選別 Finishing and sorting			茶のかたちを整えるため、ふるい分けたり、切断したりします The tea leaves are cut and sorted to proper size.
	合組（ブレンド） Blending			数種類の茶をブレンドして、香りや味を整えます Different types of tea leaves are blended to adjust aroma and flavor.
	乾　燥 Drying			乾かして、茶の持つ香りや味を引き出します The leaves are dried further to draw out their flavors and aromas.
			臼挽き Grinding	茶葉を挽き臼にかけて抹茶に仕上げます The leaves are grounded by stone-mill into Matcha powder.
茶販売店 Tea Store	製　品 Finished product			

宇治茶の歴史

宇治茶産地の京都・山城地域は
「日本遺産（日本茶800年の歴史散歩）」に認定されています。

History of Uji Tea

Yamashiro region in Kyoto has been registered as a “Japan Heritage site for it’s tea processing tradition（A Historical Walk through 800 Years of Japanese Tea）.”

JAPAN HERITAGE
日本遺産

宇治茶的历史

宇治茶产地的京都・山城地区被认定为「日本遗产(日本茶800年历史之回顾)」

宇治茶的歷史

宇治茶產地的京都・山城地區被認定為「日本遺產(日本茶800年歷史之回顧)」

西　暦	何年前?	日本茶800年の歴史の概要
1200年頃	約800年前	宇治で茶栽培が始まる（明恵上人が宇治に茶の種子をまく）
1500年頃	約500年前	抹茶の誕生（覆い下茶園の出現）
1738年	約300年前	煎茶の誕生（永谷宗円が宇治製法を発明）
1835年	約200年前	玉露の誕生（覆い下茶園の茶葉を宇治製法で加工したもの）

Year	How many years ago?	An overview of 800 years of Japanese Tea History
Approx. 1200 A.D.	800 years ago	Tea planting begins in Uji. (The first seeds were sowed by the Buddhist-priest Myoe)
Approx. 1500 A.D.	500 years ago	The first crop of matcha tea is produced. (Shaded tea fields are developed)
1738 A.D.	300 years ago	The Birth of Sencha. (Soen Nagatani is credited with creating the first Sencha recipe)
1835 A.D.	200 years ago	The Birth of Gyokuro. (Shaded tea leaves with using peculiar process of Uji Sencha)

西　历	年　代	日本茶800年的历史概要
约1200年	约800年前	宇治地区开始茶的栽培（明惠上人在宇治种起茶叶）
约1500年	约500年前	抹茶的诞生（覆下茶园开始出现）
1738年	约300年前	煎茶的诞生（永谷宗圆发明了宇治制茶法）
1835年	约200年前	玉露的诞生（覆下茶园的茶叶用宇治制茶法加工而成）

西　曆	距今年代	日本茶800年的歷史概要
約1200年	約800年前	在宇治開始有茶的栽培（明惠上人將茶種種在宇治）
約1500年	約500年前	抹茶的誕生（出現覆下茶園）
1738年	約300年前	煎茶的誕生（永谷宗圓發明了宇治製茶法）
1835年	約200年前	玉露的誕生（覆下茶園的茶葉以宇治製茶法加工而成）

1 香味に関するもの／Flavor and Aroma
有关香味、味道的用语／關於香味、味道的用語

日本語	英　語	中文（簡体字）	中文（繁体字）
味	Flavor/taste	味道	味道
後味	Aftertaste	后味	後味
甘味	Sweetness	甘甜	甘甜
旨味	Umami/Savory	甘醇	甘醇
香り	Aroma	香味	香味
香ばしい	Roasty	馥郁	馥郁
コク	Richness/Round	浓醇	濃醇
渋味	Astringency	涩味	澀味
熟成	Ripened/Aged	熟成	熟成
新鮮	Fresh	新鲜	新鮮
清々しい	Refreshing	清爽	清爽
すっきり	Clear/Refreshing	爽口	爽口
淡泊	Plain	清淡	清淡
苦味	Bitterness	苦味	苦味
濃厚	Richness	浓厚、浓郁	濃郁
まろやか	Mild	芳醇	芳醇

2 茶種に関するもの／Types of Tea
有关茶叶的用语／關於茶種的用語

日本語	英　語	中文(簡体字)	中文(繁体字)
かぶせ茶	Kabusecha	覆盖茶	覆蓋茶
京番茶	Kyobancha	京番茶	京番茶
玉露	Gyokuro	玉露	玉露
かりがね (茎茶)	Karigane, Kukicha (Stem tea)	茎茶	莖茶
玄米茶	Genmaicha (Green tea with roasted rice)	玄米茶	玄米茶
粉茶	Konacha (Composed of tiny leaves that are left behind after processing Gyokuro or Sencha.)	粉茶(细碎的茶叶)	粉茶(細碎的茶葉)
煎茶	Sencha	煎茶	煎茶
碾茶	Tencha (Tea leaves for Matcha)	碾茶(抹茶的原料)	碾茶(抹茶的原料)
ほうじ茶	Hojicha	焙茶	焙茶
抹茶	Matcha	抹茶粉	抹茶粉

3 栽培に関するもの／Cultivation
有关栽培的用语／關於栽培的用語

日本語	英　語	中文（簡体字）	中文（繁体字）
一芯二葉	One bud, two leaves	一芯二叶	一心二葉
一番茶	First harvest	初摘茶	初摘茶
覆下園	Shaded tea fields	覆下园	覆下園（有覆蓋的茶園）
寒冷紗	Polyethylene Shading to avoid sunlight	寒冷纱（覆盖茶园所用的纱网）	寒冷紗（覆蓋茶園時所用的素材）
気温	Temperature	气温	氣溫
機械摘み	Mechanical picking	机械采摘	機械摘採
降雨量	Rainfall	降雨量	降雨量
遮光	Light shade	遮光	遮光
新茶	First tea of the year	新茶	新茶
茶摘み	Tea picking	采茶	採茶
手摘み	Hand-picking	手摘	手摘
日射量	Amount of sunlight	日照量	日照量
二番茶	Second harvest	次摘茶	次摘茶
番刈	Mowing/cutting	收割	收割
本ず	Honzu(Uji Traditional shading with reed)	用苇做遮棚的宇治传统覆盖方法	用葦做遮棚的宇治傳統覆蓋方法
有機栽培	Organic farming	有机栽培	有機栽培
露天園	Non-shaded tea fields	露天茶园	露天園（無覆蓋的茶園）

4 製茶加工に関するもの／Tea Manufacturing
有关制茶加工的用语／關於製茶加工的用語

日本語	英　語	中文(簡体字)	中文(繁体字)
荒茶	Semi-processed tea	荒茶(原料茶)	荒茶(原料茶)
乾燥	Drying	干燥	乾燥
高温	High temperature	高温	高溫
合組	Blending	调和	調和
仕上茶	Finished tea	成品茶	成品茶
選別	Sorting	筛选	篩選
茶臼	Stone-mill	茶臼(碾茶用的石臼)	茶臼(碾茶用的石臼)
低温	Low temperature	低温	低溫
唐箕	Winnower/sifter	筛选用的簸箕	穀物篩選機
焙煎	Roasting	焙煎	焙煎
粉砕	Grinding	粉碎	粉碎
蒸す	Steaming	蒸	蒸
揉む	Kneading	揉捻	揉捻
冷却	Cooling	冷却	冷卻

5 道具・淹れ方に関するもの／Tools and Preparation
有关茶道具·泡茶法的用语／關於道具以及泡茶法的用語集

日本語	英　語	中文(簡体字)	中文(繁体字)
急須	Teapot	日式横把茶壶	急須(横柄茶壺)
硬水	Hard water	硬水	硬水
冷ます	To cool	冷却	冷卻
浸出	Infuse	浸泡	浸泡
水道水	Tap water	自来水	自來水
注ぐ	To pour	注入	注入
茶杓	Tea scoop	茶勺	茶勺
茶筅	Bamboo whisk	抹茶刷	茶刷
茶葉	Tea leaf	茶叶	茶葉
茶碗(抹茶茶碗)	Tea cup/Tea bowl	茶碗	茶碗(日式較大茶杯・碗狀)
鉄瓶	Iron kettle	铁瓶	鐵瓶
土瓶	Clay kettle	土瓶	土瓶
軟水	Soft water	软水	軟水
沸騰	Boiling	沸腾	沸騰
篩い	Sieve/strainer	筛选	篩選
ミネラル水	Mineral water	矿泉水	礦泉水
やかん	Kettle	烧水壶	燒水壺
湯冷まし	A cup to cool water temperature	将热水冷却备用的道具，形状如茶海	將熱水冷卻備用的道具，形狀如茶海
湯呑	Tea cup	茶杯	茶杯

6 成分・効能に関するもの／Ingredients and Effects
有关成分・功效的用语／關於成分・功效的用語集

日本語	英　語	中文（簡体字）	中文（繁体字）
アミノ酸	Amino Acid	氨基酸	氨基酸
覚醒	Awakening	提神醒脑	提神醒腦
カテキン	Catechin	儿茶素	兒茶素
カフェイン	Caffeine	咖啡因	咖啡因
健康	Health	健康	健康
抗ウイルス	Anti-virus	抗病毒	抗病毒
抗菌	Anti-bacterial	抗菌	抗菌
抗酸化	Antioxidization	抗氧化	抗氧化
口臭予防	Bad-breath prevention	预防口臭	預防口臭
集中力	Concentration	注意力	注意力
テアニン	Theanine	茶氨酸	茶氨酸
ビタミン	Vitamin	维生素	維他命
美容	Beauty	美容	美容
フッ素	Fluorine	氟素	氟素
フラボノイド	Flavonoid	黄酮醇	黃酮醇
虫歯予防	Cavity prevention	预防虫牙	預防蛀牙
リラックス	Relax	放松	放鬆

7 場所・人物に関するもの／Places and People
有关场所・人物的用语／關於場所・人物的用語集

日本語	英　語	中文（簡体字）	中文（繁体字）
鑑定人	Appraiser	鉴定人	鑑定人
小売店	Retail store	零售商	零售商
茶道	Tea ceremony	茶道	茶道
仕上工場	Final processing plant	加工厂	加工廠
製茶工場	Tea manufacturing plant	制茶厂	製茶廠
茶園	Tea fields	茶园	茶園
茶師	Tea master	茶师/茶匠	茶師/茶匠
茶問屋	Tea wholesaler	茶叶批发商	茶葉批發商
茶農家	Tea farmer	茶农	茶農
日本茶ｲﾝｽﾄﾗｸﾀｰ	Nihoncha instructor	日本茶资格指导员	日本茶資格指導員