

2024年
No. 67
春号

Nakakita Smile通信

～マナーの処方せん～



中北マナーキャラクター
中北みどりちゃん

お茶でおもてなし

新年度を迎え、挨拶に見えるお客さまが増える季節になりました。最近では、ペットボトルのお茶をお出しすることも増えてきましたが、春に収穫される新茶は、うまみ・甘みが多く、旬の味わいを楽しめます。美味しいお茶を入れて、お客さまをおもてなししてみませんか。今回は、お茶にまつわるマナーをご紹介します。



お茶の種類

お茶は、製造方法の違いにより「不発酵茶」「発酵茶」「半発酵茶」の3つに分類されます。緑茶(不発酵茶)は、茶葉を発酵せず、蒸して熱処理することで酸化酵素の働きを抑えたもので、玉露・煎茶・番茶・抹茶・ほうじ茶などがあります。それに対して紅茶(発酵茶)は十分に発酵させて作ったものです。ウーロン茶(半発酵茶)は、発酵の途中で加熱処理して作ったものです。



煎茶の入れ方・保存方法

- ① 湯飲みにお湯を8分目(100cc)ほど入れてお湯を冷ます
- ② お茶の葉(煎茶)を急須に入れる
(スプーン大さじ1杯[約4g]が2人分の目安)
- ③ 70℃位までお湯が冷めたら急須に注ぎ入れる
- ④ お湯を入れてから40～60秒ほど待つ
- ⑤ 少しずつ均等に湯飲みに注ぎわけ、最後の1滴まで注ぎ切る

◆保存方法

未開封の場合は、冷蔵庫または冷凍庫で保存。開封後は、密閉性と遮光性のある容器に移して冷暗所に置きましょう。



開封後の冷蔵庫保存は、茶葉が冷蔵庫内のおいしさを吸収したり、出し入れの際に、湿気を帯びる原因となるため、避けましょう。

美味しい
お茶で
おもてなし



お茶の出し方



◆運び方・入室の仕方

湯飲みと茶たくは、別々にお盆にのせます。こぼしてしまった時に拭く『ふきん』も用意しましょう。お盆は両手で胸の下の当たりの高さにし、息がかからないよう、左右どちらかにずらして運びます。3回ノックをして、「失礼します」と声をかけてから室内に入ります。ドアを閉めたら、立ち止まり軽く会釈をしましょう。

◆お茶の出し方

サイドテーブルがない場合は、テーブルの下座側の端に一旦お盆をおきます。湯飲みの絵柄をお客さまに向け、茶たくの木目はお客さまと平行になるようにセットします。上座のお客さまから1客ずつ両手で出しします。お客さまの右側から、右手に茶たくを持ち、左手を添えて「失礼します」「どうぞ」と声をかけます。商談中の場合は、目礼のみにとどめます。

◆退室の仕方

ふきんをお盆の底にあて、お茶をのせる面が外側にくるよう左脇にかかえ、右手を添えます。ドアのところで「失礼します」と会釈し退室します。

◆飲み終わった茶殻の活用方法

お茶パックに入れて、まな板を拭けば消臭・抗菌に。その後、シンクや排水溝の掃除をすればピッカピカに。使用後もそのまま捨てられます。お試しあれ！

マナーインストラクター部HPです。ぜひご覧ください。
<https://www.nakakita-manner.com/>

次回は7月発行予定です
お楽しみに♪

