茶

創業安政元年 ちきりや

- 発酵茶（紅茶）
- 半発酵茶（烏龍茶）
- 不発酵茶（緑茶）
  - 釜炒り製（中国式）
  - 蒸し製（日本式）
    - 被覆をしない
      - 番茶
      - 深むし煎茶
      - 煎茶
    - 被覆をする
      - かぶせ茶
      - 玉露
      - 抹茶

玉緑茶

製法は玉露とほぼ同じで、最後の精揉工程を行わずに乾燥させる。葉の形状はくるりと丸い勾玉状。味は煎茶と似ており、さっぱりとしている。

番茶

一、二番茶を摘採した後に出た遅れ芽が硬化した葉や秋に摘採したものをいう。地方によっても異なる。

深むし煎茶

煎茶より、2〜3倍長く蒸すことにより、甘味が出て渋みが少なくなる。濃厚な味わいがある。

煎茶

日本茶の7割を占める。玉露と同じ製法で、香り、甘み、渋み、苦味のバランスのとれたお茶。

かぶせ茶

玉露と煎茶の中間で、数日間日光を遮って育てた茶葉を蒸したあと、揉みながら乾燥させる。

玉露

20日間以上日光を遮って育てた茶葉を蒸したあと、揉みながら乾燥させる。旨み成分が多い。

抹茶

20日間以上日光を遮って育てた茶葉を蒸したあと、揉まずに乾燥させ、石臼で挽いたもの。

再加工

ほうじ茶

煎茶、茎茶などを強火で炒った香ばしいお茶。

玄米茶

番茶や煎茶にこんがり炒った玄米を加えたお茶。

派生茶

粉茶

粉を集めたお茶で、お寿司屋さんでもなじみのお茶。

茎茶（かりがね）

茎を集めたもので、清々しくすっきりとした味わい。