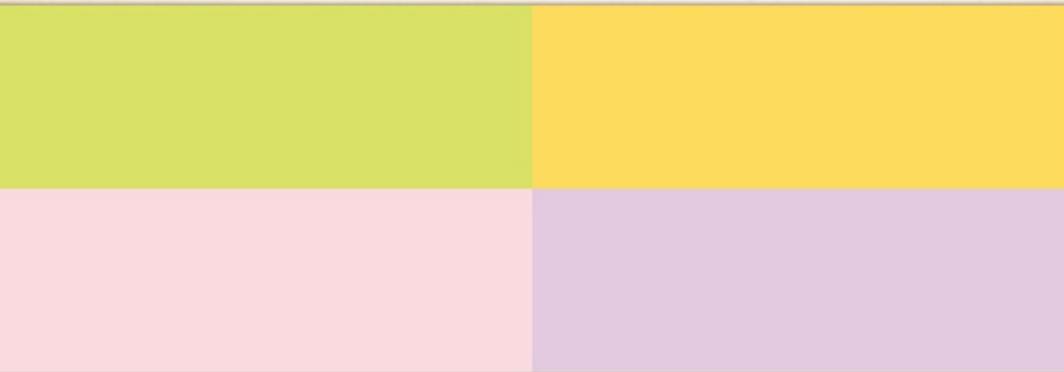




外国語が話せないため、この
シートを指差してお話させて
いただきます。

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。



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

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)。
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●●円です。
这个●●日元。

→この価格にさらに消費税がかかります: 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。

これはおいくらですか？
这个多少钱？



もっと●●なものありますか？
有没有更●●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

会計時／结账时

お客様
顾客

お会計をお願いします。
请结账。



お会計はレジをお願いします。
请到柜台结账。



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りますか？
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。

日本茶の種類／日本茶的种类

種類 種類	ひとことであうと 特点	どんな色？ 茶水颜色	香りや味の特徴 香味以及味道的特徴
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 ・縁的抹茶香气 ・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 ・煎茶の清香と玉露的特殊风味并存
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 煎茶或是茎茶经強火炒过制成的 茶叶		・香ばしい香り ・带焙火的香气 ・さっぱりした味わい ・温和順口的茶味
京番茶 京番茶	煙した香りのお茶 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 ・温和順口的茶味 ・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
- ・眠気さまじに: 有助提神
- ・食事と一緒に: 用餐时可搭配饮用
- ・夜寝る前に: 适合睡前饮用

おいしい日本茶の淹れ方／如何冲泡出好喝の日本茶

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。

3

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)。

急須に茶葉を通釈(※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)。

そのまま一定時間(※5)待つ。
静等到该茶叶所定時間(※5)。

(※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°C (122° F)	3g	150秒
煎茶 煎茶	60ml	70°C (158° F)	3g	90秒
かりがね茶 茎茶	60ml	80°C (176° F)	3g	60秒
ほうじ茶 焙茶	130ml	100°C (212° F)	3g	30秒
玄米茶 玄米茶	130ml	100°C (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。

3

茶碗の中に80°Cのお湯を40ml注ぐ。
茶碗中注入80度的热水40毫升。

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。

4

茶碗を前後に振り、泡立つまで混ぜる。
将茶碗(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。

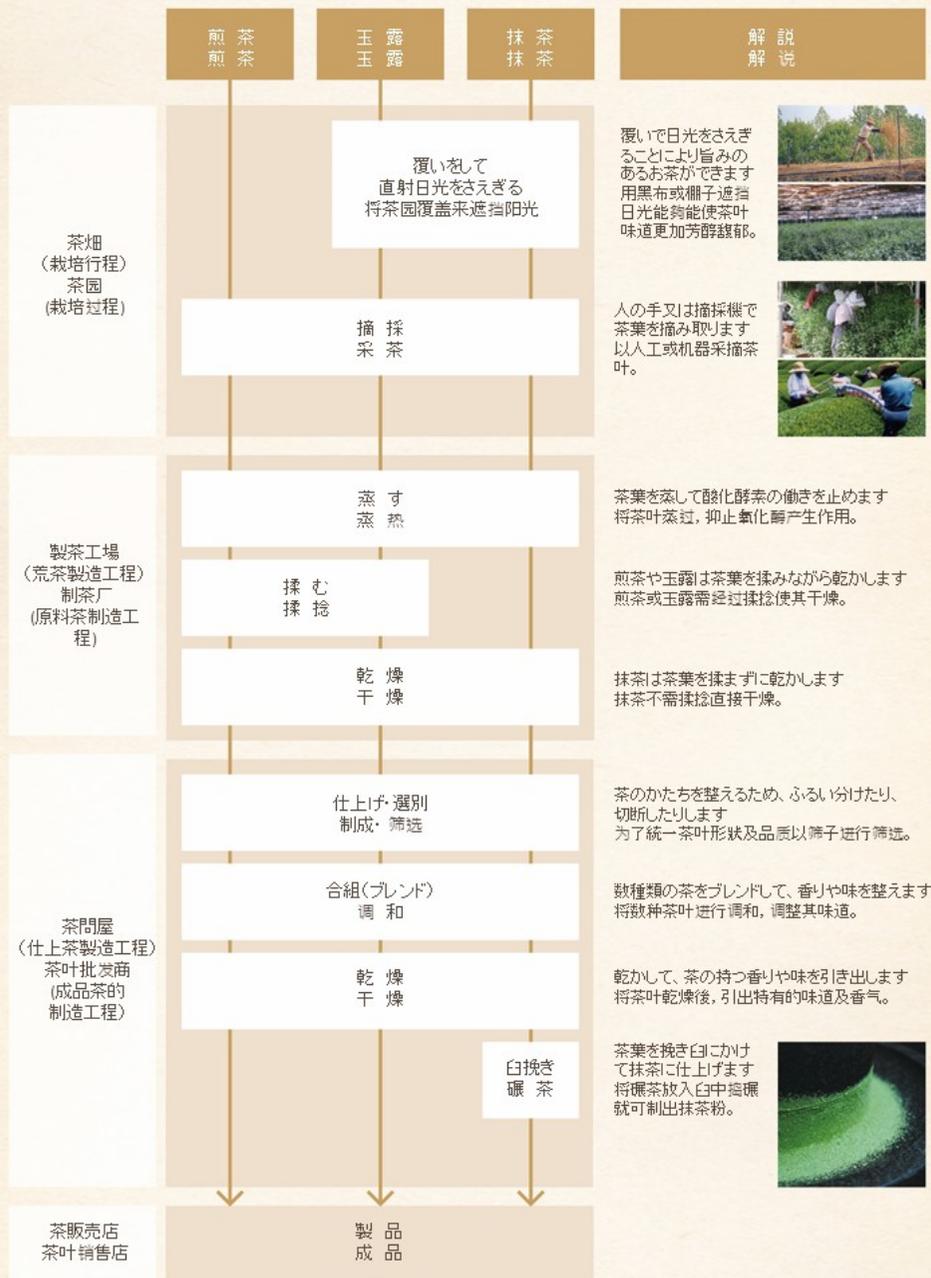
お茶の葉の保存方法／茶叶的保存方法

- 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, 请将茶叶放入不透明容器内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は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。

代表的な日本茶の製法／具有代表性的日本茶制法



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

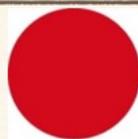
Yamashiro region in Kyoto has been registered as a "Japan Heritage site for its tea processing tradition(A Historical Walk through 800 Years of Japanese Tea)."

宇治茶的历史

宇治茶産地的京都・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)」



JAPAN HERITAGE

日本遺産

西曆	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發明)
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)

西曆	年代	日本茶800年の歴史概要
約1200年	約800年前	宇治地区开始茶的栽培(明恵上人在宇治种起茶叶)
約1500年	約500年前	抹茶的誕生(覆下茶园开始出现)
1738年	約300年前	煎茶的誕生(永谷宗圓发明了宇治制茶法)
1835年	約200年前	玉露的誕生(覆下茶園的茶叶用宇治制茶法加工而成)

西曆	距今年代	日本茶800年の歴史概要
1200年頃	約800年前	在宇治開始有茶的栽培(明恵上人將茶種種在宇治)
1500年頃	約500年前	抹茶的誕生(出現覆下茶園)
1738年	約300年前	煎茶煎茶的誕生(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)

日本語	英語	中文(簡体字)	中文(繁体字)
急須	Teapot	日式横把茶壺	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
茶筴	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

