

✿【분차(粉茶)】

특징: 센차(煎茶)를 제조하는 과정에서 나오는 찻잎의 가루 부분. 찻잎의 잘게 부서진 조각으로 비교적 저렴하다.

맛: 약간 떼은맛이 강하고, 풍미는 담백하다.

용도:

- 초밥집이나 식당 등에서 제공되는 차 (저렴하게 대량 제공하기에 적합)
 - 매일 가볍게 마시는 차
 - 보통 주전자나 차 거름망으로 우려 마심
-

🍵【분말차(粉末茶)】

특징: 센차나 호지차 등을 건조시켜 가루 형태로 만든 것. 말차(抹茶)와는 달리 저렴하고 종류도 다양하다.

맛: 원재료에 따라 다르지만, 센차 베이스라면 다소 쓰고 구수한 맛이 난다.

용도:

- 과자나 요리 재료 (쿠키, 아이스크림, 스무디 등)
 - 뜨거운 물이나 찬물에 바로 타서 간편하게 음용
 - 물병에 넣어 외출 시에도 편리
-

🍵【말차(抹茶)】

특징: 텐차(碾茶)라는 특별히 재배된 찻잎을 맷돌로 곱게 간 가루. 끓여서 마시는 전통적인 차.

맛: 감칠맛이 강하고, 쓴맛과 단맛의 균형이 좋다. 향도 풍부하다.

용도:

- 다도(茶道)에서의 정식 음용
- 고급 디저트 (말차 케이크, 말차 초콜릿 등)
- 건강 지향 음료 (항산화 작용이 있는 카테킨, 테아닌이 풍부)

📌 정리 (비교표)

항목	분차	분말차	말차
원료	센차의 가루	센차, 호지차 등	텐차
맛	뽀은 맛	소재에 따라 다름	감칠맛, 풍부한 향
용도	일상 음용	간편 음용, 요리	다도, 고급 용도
가격대	저렴	중~저가	고급

- ☞ 가정용으로 가성비를 원한다면 분차,
- ☞ 요리나 음료 활용을 원한다면 분말차,
- ☞ 특별한 풍미를 즐기고 싶다면 말차를 추천합니다.