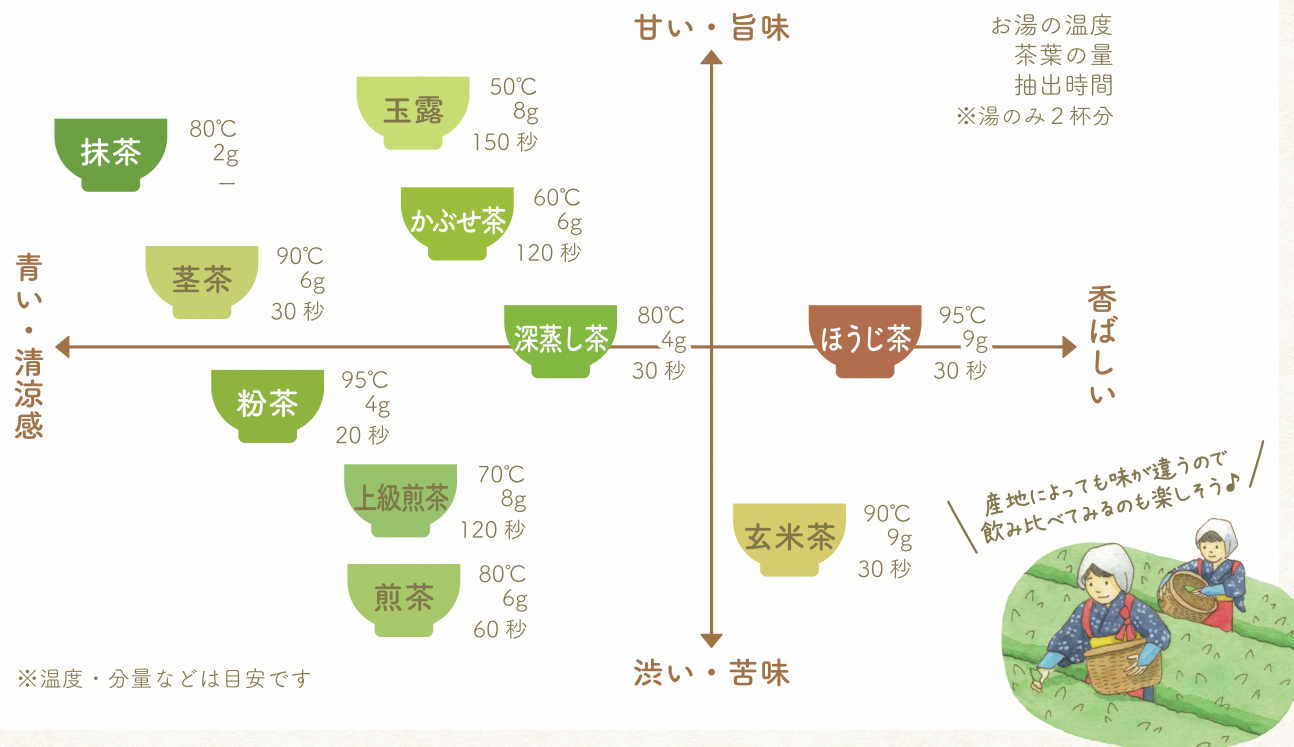


お茶の種類（味の特徴と淹れ方のポイント）



水出しフルーツティー



緑茶ミントティー

お水 750ml
 緑茶(茶葉) 10g
 ミント 適量
 レモン 適量

冷蔵庫で約2時間。それ以降は、酸っぱくなりすぎないように、レモンを取り出して保存する。



和紅茶フルーツティー

お水 750ml
 紅茶(茶葉) 10g
 オレンジ 適量
 リンゴ 適量

冷蔵庫で約2時間。オレンジ以外の柑橘類を入れてもよい。紅茶の代わりにほうじ茶でも◎

水出し茶

渋みが
苦手な方に
オススメ!

ボトルにお水とティーバッグ(or 茶葉)を入れるだけ!

水出しのお茶は低温抽出なので、渋みや苦味が出にくく、甘くてまろやかなお茶ができあがります。冷蔵庫で約2〜3時間ゆっくり抽出。茶葉で作る場合はフィルターや茶漉しがついているボトルをご使用ください。お水1000mlあたり、茶葉は約10g。ティースプーンだと約3杯。

水出し茶をレンジでHOTにも!

※作ったお茶は24時間以内にお飲みください。

冷抹茶もつくれます

水200ml、抹茶2g、氷2個を入れて振るだけ。お水を牛乳に替えると抹茶ラテに。



SHAKE

