

# 麦茶 ティーバッグ

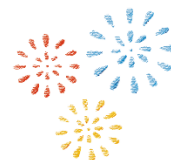
( 茶産地・加工地/三重県 )

～ おいしい作り方 ～

簡単です！ 2ステップで出来上がり

## 《ステップ1》 ティーバッグが浸る程度のお湯に1分間浸けて蒸らしてください

こうすることでティーバッグの中の麦粒が膨らみ  
時間が短縮でき より成分が抽出しやすくなります



## 《ステップ2》 1.3リットルの「水」または「お湯」で1時間抽出します

1バッグ(1.3リットル)は目安です 濃さはお好みで調節してください  
水道水そのものに強い味を感じる場合はお湯を20秒程度沸騰させてください  
お好みの風味になったらティーバッグは取り出してください  
ティーバッグを長時間入れておくと雑味まで出てしまいます

～隠し味～

## 《POINT》 インスタントコーヒーを(ひとつまみ)加えてみてください

麦茶と同じ香り成分のものを加えることにより  
【色濃く】【香り良く】【まろやかな味】になります

勿論入れなくても充分おいしいですよ  
こだわりの風味を追及されたい方は  
コーヒーの種類によっても味に違いが出ますのでお試しください

## 和浩園のひとさじ MEMO

麦茶は **ノンカフェイン** なので  
お子さんや妊婦さんも安心してゴクゴク飲めます 水分補給にも最適です！

### 小麦アレルギーの方は、..

「麦茶」はチャノキ以外の植物などから作られる茶外茶です  
大麦の種子を煎じ 水で成分を抽出しますが  
この大麦のタンパク質の分子構造が小麦に似ているため  
稀にアレルギー反応が出る場合があります  
病院・高齢者施設・幼稚園などでのご利用は特に注意してください  
これら施設での 冷たいお茶は「ほうじ茶」がおすすめです



和浩園の コウちゃん  
ワコちゃん

## 【劣化】について

劣化とは(酸化)のことで麦茶の場合、..

- 【香】 香ばしい香りがなくなっていくこと
- 【味】 麦の風味が落ちていくこと
- 【色】 変色(濁ってくる)していくこと

麦茶は48時間以内に消費するようにしてください

「たかが、お茶 されど、お茶」

**和浩園**

名古屋市熱田区中田町4-2 和浩ビル  
TEL 052-682-2060  
FAX 052-682-2094

ご不明な点はお気軽にお問い合わせください

和浩園

