

テレビで紹介されていた(冷たい美味しいお茶の飲み方)を試してみました。

—こおりみずだし—

氷水出し緑茶

- ◎煎茶・・・10g
- ◎氷水・・・100ml
- ◎急須を使って、約5分待つてできあがり



画像：川根茶（氷水出し緑茶）

濃縮した旨味、透明感のある水色

- ・少し高級な煎茶がおすすめです。
※深むし茶は、抽出時間を短縮してください、苦味が強くなってしまいます。
- ・4煎目まで楽しむことができました。
- ・冷蔵庫での保存期間は、1日以内にしてください。
- ・味が薄くなってきたら、
熱湯を加えれば、渋めのカテキンたっぷりのお茶を飲むことができます。
- ・まとめて作る時は、お茶パックが便利です。

～注目～ 氷水で淹れると、
苦味（カフェイン）や、渋味（カテキン）がほとんど抽出されず、
旨味（テアニン）をより感じることができました。

ティーバッグでも楽しめますよ♪
氷水出しにおススメは、

静岡茶TB/特撰 ・ 抹茶入棒茶TB

- ◎ティーバッグ・・・静岡茶2gは2B、抹茶入棒茶5gは1B
- ◎氷水・・・100ml
- ◎約5分待つてできあがり

- ・軽にかき混ぜたり、軽くバッグをしぼって、成分を出して下さい。
- ・2煎目まで楽しむことができました。



画像：左から抹茶入棒茶、静岡茶（氷水出し緑茶）

和浩商事株式会社

和浩園

名古屋市熱田区中田町4-2

TEL 052-682-2060

FAX 052-682-2094