





【リーフ(湯冷ましするタイプ)】

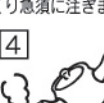
1417
16×109mm

おいしく
召し上がるコツ

- 1  お湯をまず人数分の湯のみに注ぐ。
- 2  急須を用い、茶の葉はたっぷり多めに。
- 3  湯のみのお湯をゆつくり急須に注ぐ。
- 4  40～50秒位して茶の葉がわずかにひらきはじめてから、ゆるりと一滴残さず均等に注ぎ分けてお出しく下さい。

1858
19×118mm

*おいしく
召し上がるコツ*
(2～3人分)

- 1  沸騰したお湯を人数分の湯呑みに注ぎ、80～90度に冷ましておきます。
- 2  小さじ軽く3杯(6～7g)を急須に入れます。
- 3  湯のみのお湯をゆつくり急須に注ぎます。
- 4  40～50秒程してから(二煎目からは、時間をおかず)残さず注ぎます。(急須にお茶が残ると二煎目が渋くなります。)

1408
19×112mm

おいしく
召し上がるコツ

- 1  お湯をまず人数分の湯のみに注ぐ。
- 2  急須を用い、茶の葉はたっぷり多めに。
- 3  湯のみのお湯をゆつくり急須に注ぐ。
- 4  40～50秒位して茶の葉がわずかにひらきはじめてから、ゆるりと一滴残さず均等に注ぎ分けてお出しく下さい。


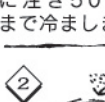
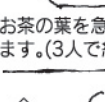

1426
20×103mm

おいしく
召し上がるコツ

- 1  お湯を人数分の湯のみに注ぎ50～60℃まで冷まします。
- 2  お茶の葉を急須に入れます。(3人で約10g)
- 3  湯のみのお湯を急須に入れ、2分位お茶が浸出するのを待ちます。
- 4  均等に注ぎ、お茶は絞りきりましょう。

2204
25×155mm

おいしい入れ方

- 1  お湯を人数分の湯のみに注ぎ50～60℃まで冷まします。
- 2  お茶の葉を急須に入れます。(3人で約10g)
- 3  湯のみのお湯を急須に入れ、2分位お茶が浸出するのを待ちます。
- 4  湯のみに注ぐ時は均等に、最後の一滴まで絞りきってください。

※お湯の温度・茶葉の量・浸出時間は目安となっておりますので、お好みにより調整してください。
※熱湯の取り扱いにはご注意ください。

2493
38×58mm

おいしく召し上がるコツ

- 1  お湯をまず人数分の湯のみに注ぐ。
- 2  急須を用い、茶の葉はたっぷり多めに。
- 3  湯のみのお湯をゆつくり急須に注ぐ。
- 4  40～50秒位して茶の葉がわずかにひらきはじめてから、ゆるりと一滴残さず均等に注ぎ分けてお出しく下さい。

2418
21×115mm

おいしい入れ方

- 1  お湯を人数分の湯のみに注ぎ冷まします。
- 2  お茶の葉を急須に入れます。
- 3  湯のみのお湯を急須に入れ、お茶が浸出するのを待ちます。
- 4  湯のみに注ぐ時は均等に、最後の一滴まで絞りきってください。

リーフ(湯冷ましするタイプ)