

【緑茶ティーバッグ(お湯出し専用)】

2248
46×74mm

おいしい入れ方

- ①
お湯呑みにティーバッグを1袋入れます。
- ②
お湯を少し注ぎ蒸らします。(10秒位)
その後適量のお湯を注ぎ、50秒位でお飲みいただけます。
- ③
ティーバッグのタグをつかみ、上下に振っていただきますと味が濃くなります。お好みにより調整してください。

【緑茶ティーバッグ(水・湯兼用)】

2138
42×102mm

1917
42×102mm

緑茶ティーバッグのおいしい飲み方

●水出しの場合●

- ①冷水ポットに水とティーバッグを入れます。(水1ℓにつき2袋～3袋が目安です。お好みにより調整してください。)
- ②ポットの中をよくかき混ぜるか、水がこぼれないようにシェイクします。
- ③そのまま冷蔵庫で約1～2時間冷やして、氷の入ったグラスに注ぎお飲みください。

(注)風味が変わらぬうち、なるべく早めにお飲みください。

●お湯出しの場合●

ポットで作る

ポットにティーバッグを入れ、お湯を注ぎます。好みの濃さでティーバッグを取り出してお飲みください。(水1ℓにつき2袋～3袋が目安です。お好みにより調整してください。)

急須で作る

急須にティーバッグ1袋を入れポットのお湯を注ぎます。好みの濃さで湯呑み等に注ぎ分けてお飲みください。

おいしい飲み方

●水出しの場合●

- ①冷水ポットに水とティーバッグを入れます。(水1ℓにつき1袋～2袋が目安です。お好みにより調整してください。)
- ②ポットの中をよくかき混ぜるか、水がこぼれないようにシェイクします。
- ③そのまま冷蔵庫で約3～4時間冷やして、氷の入ったグラスに注ぎお飲みください。

(注)風味が変わらぬうち、なるべく早めにお飲みください。

●お湯出しの場合●

ポットで作る

ポットにティーバッグを入れ、お湯を注ぎます。好みの濃さでティーバッグを取り出してお飲みください。(水1ℓにつき1袋～2袋が目安です。お好みにより調整してください。)

急須で作る

急須にティーバッグ1袋を入れポットのお湯を注ぎます。好みの濃さで湯呑み等に注ぎ分けてお飲みください。