

# おいしい冷茶をつくらう。

第1章  
冷えたの一杯すぐね、  
と友ら言い...  
いれたてがおいしい  
新鮮冷茶だ。

まず、茶こしを取り出しクーラーの中へ800ccを目盛りまで水を入れます。  
冷蔵庫の製氷皿  
ほぼ2つ分です。



茶こしを差込み、好みの茶葉を専用スプーンで適量入れ(目安分量表についてます)、ポットのお湯を200cc~300cc注ぎます。抽出しやすくならりも引き立ちます。



クーラーに水を茶こしの上部分までそそぎ、茶こしの中を専用スプーンがマドラーで攪はんし早く抽出させます。水で十分に冷えたからお飲みいただけます。

夏の日本、それがいい。



第2章  
お水でだせる  
まろやかな味...  
専用水だし煎茶。

① まず、クーラーの茶こしの中に専用水だし煎茶を専用スプーンで大もり1杯(約11g)を入れ、水を注ぎ入れ約5分ほど待ちます。



② 茶こしの中を専用スプーンがマドラーで攪はんし十分抽出させてから、コップに注いで水を浮かべてお飲みください。

第3章  
寝る子は育つ  
と冷蔵庫さん...  
専用水だし煎茶  
ティーバッグ。

夜寝る前に、クーラーの茶こしの中に専用水だし煎茶ティーバッグを1袋入れ、水をいっぱい注ぎ入れます。

そのままだよほど冷たいので、冷たいお茶を急激に冷やすことと、甘みの中心コクも飲みたし新鮮な冷茶になります。



じつはいろんなお茶で、冷茶は楽しめるんですね。

グリーンティークーラー専用スプーン(15cc)の冷茶の入れ方・目安分量

茶種	スプーン目盛り	スプーン目盛り	茶葉の重さ	100g抽出率
上級煎茶	大もり1杯 (10-12g)	大もり1杯 (10-12g)	10g-12g	100%抽出
中級煎茶	大もり1.5杯 (15-18g)	大もり1.5杯 (15-18g)	15g-18g	50%抽出
煎茶	大もり2杯 (20-24g)	大もり2杯 (20-24g)	20g-24g	30%抽出
上級玄米茶	大もり1.5杯 (15-18g)	大もり1.5杯 (15-18g)	15g-18g	50%抽出
ほうじ茶	大もり1.5杯 (15-18g)	大もり1.5杯 (15-18g)	15g-18g	40%抽出
上級抹茶	大もり0.5杯 (5-6g)	大もり0.5杯 (5-6g)	5g-6g	30%抽出
煎茶	大もり1杯 (10-12g)	大もり1杯 (10-12g)	10g-12g	50%抽出
抹茶入り玄米茶	大もり1杯 (10-12g)	大もり1杯 (10-12g)	10g-12g	50%抽出
煎茶	大もり1杯 (10-12g)	大もり1杯 (10-12g)	10g-12g	50%抽出
抹茶入り煎茶	大もり1杯 (10-12g)	大もり1杯 (10-12g)	10g-12g	50%抽出
煎茶	大もり1杯 (10-12g)	大もり1杯 (10-12g)	10g-12g	50%抽出

※抽出率は、淹れ込み抽出率です。

第4章  
水だし秋冬番茶が  
からだに  
いいのだ  
夫殿...  
わざわざありね。

水だし番茶には、糖尿病を予防する血糖値を抑制する成分が含まれている。わが夫殿にも気になるハナシ。日本茶に含まれる複合多糖類(ポリサッカライド)という成分だ。その熱に強く秋冬番茶を水だした時にも、とても有効な事。血液中の糖を効率よく代謝して血糖値を下げてくれるのみならず、疲れにくい身体をつくり、体脂肪も燃焼してくれるという...私にいいのかも、へへ。



水だし  
専用冷茶《リーフ》  
水だし秋冬番茶  
秋冬番茶の水だしのリーフ茶です。水だしてポリサッカがよく出ます。  
200g詰



水だし  
ポリサッカ  
秋摘み番茶  
ティーバッグ  
秋摘み番茶の水だしのティーバッグです。水だしてポリサッカがよく出ます。  
10g×15袋入

※ポリサッカライドは、「ティーバッグ」でも、「リーフ茶」でも、どちらも良く浸出できます。

## おいしいオリジナル専用冷茶を各タイプ揃えました。



水だし  
専用冷茶《リーフ》  
水だし煎茶  
水だしのリーフ茶です。香ばしさとマイルドな味がおいしいと評判の、夏の定番。  
200g詰



水だし  
専用冷茶 水だし  
煎茶ティーバッグ  
水だしのティーバッグです。煎茶粉末もたくさん加えてあり、マイルドですっきりした涼味を楽しめます。  
10g×15袋入



水だし  
専用冷茶 水だし  
抹茶入り玄米茶  
ティーバッグ  
水だしのティーバッグです。玄米のさっぱりとした香ばしさがうれしい、夏のおいしさです。  
10g×15袋入