

夏のよすめ

呑み処&食べ処

まちなか探検
今回のテーマは…

お茶屋さんが教える
おいしい水出し冷茶の入れ方



材料

- ・茶葉…10～15g
(玉露、煎茶、ほうじ茶、番茶、粉茶などお好みで)
- ・水…1ℓ ・冷茶用ボトル

作り方

1. 冷茶用ボトルに直接茶葉を入れて水を注ぐ。
 2. 冷蔵庫の中に8～10時間おいておく。
 3. よく振ってから茶葉をこしてグラスや湯のみに注ぐ。1日の間で飲みきるのがおすすめ。
- *ティーパックはそのまま水に入れてok。
500～700mlの水に1パックがちょうど良い。
水筒に入れて持っていくのも便利！

水出し冷茶のススメ

- ①水から作ると甘くてコク深い味わい。
- ②冷茶はカフェインが少なく安心。
- ③お湯を使わないから節電に！
- ④苦み強い茶葉ほど水出しの方が苦みを感じず飲むことができる。
- ⑤ガラスの器や透かし彫の蜜茶碗に入れると見た目からも『涼』を感じられる。
- ⑥栄養豊富な茶殻は捨てずに食べる。
ポン酢をつけて食べたり、玉子焼きに入れたり一品料理になります。



冷茶におすすめ！
『玉露粉
ティーパック』



ほうじ茶は常に
焙じたてをご用意しています。



レシピ提供

かねせん茶舗

【住所】 穀町2-17 【電話】 52-0807

【営業時間】 9:30～18:00

【定休日】 水曜日・日曜日

