

■折り加工：A4の1/3仕上がり巻き三つ折り_左開き 中面 (紙のサイズ 210×297mm 仕上がりサイズ 100×210mm)

天

100mm

100mm

[中に折り込まれる面] 97mm

ブラックティー

ホット

ティーポット2つ・ティーストレーナー・ティーコジーをご用意ください

1

汲みたての新鮮な水を完全に沸騰させます

POINT

お湯の量は約350cc

2

ティーポットに茶葉1袋を入れます

POINT

ティーカップとティーポットは温めておく

3

沸騰させたお湯を勢よくティーポットに注ぎます

POINT

高い位置から一気に注ぐとベスト!

4

お湯の温度が冷めないようティーコジーをかぶせて5分間蒸らします

5

抽出された紅茶を別のティーポットにティーストレーナーで漉して注ぎ入れます

POINT

最後の一滴『ベストドロップ』まで注ぎましょう

6

ティーカップに注ぎ、楽しいティータイムを

アイス

ティーポット (できれば3つ)・ティーストレーナー・ティーコジー・氷200g・マドラーをご用意ください

1

茶葉1袋とお湯約500ccで【ホット】を淹れる要領で(①～⑤の手順)美味しい紅茶を抽出します

2

氷を入れた別のティーポットに抽出した紅茶を移し入れます

3

マドラーで一気にかき混ぜて急冷します

4

グラスに注いで楽しいティータイムを

※お水と蒸らし時間はお好みで調節してください

ジャスミンティー

ティーポット2つ・ティーストレーナーをご用意ください

1

汲みたての新鮮な水を沸騰させます

POINT

お湯の量は約300cc

2

ティーポットに茶葉1袋を入れます

POINT

ティーカップとティーポットは温めておく

3

沸騰させたお湯をティーポットに静かに注ぎます

POINT

90～95度がベスト!

4

2分間蒸らします

POINT

蒸らし時間の目安は、1回目は2分。2回目は1.5分。3回目以降3分

5

別のティーポットにティーストレーナーで漉して注ぎ入れます

POINT

1回毎ティーポットにお茶が残らないよう注ぐ

6

③～⑤を繰り返し、4回程度お飲みいただけます



水出し

レシピ

ホワイティー	茶葉1袋	お水500～700cc
ジャスミンティー	茶葉1袋	お水1000cc
ティザンヌシリーズ	茶葉1袋	お水500～700cc

1

軟水のミネラルウォーターまたは一度沸騰させてさましたお水を用意します

2

ティーポットにお水を注ぎ、茶葉を浮かべるようにそっとのせおきます

POINT

混ぜないこと

3

ポットに蓋をして冷蔵庫で6～8時間おきます

4

ティーストレーナーで漉してお飲みください

注：冷蔵庫で保存して当日中にお飲みください

スパークリング

おすすめ茶葉

マウンテンブリーズティー、アーユルヴェーダティー

1

ペットボトル500ccの炭酸水を用意します

2

蓋を開け噴きこぼれを防ぐため少し炭酸水の量を減らします

3

茶葉1袋をペットボトルにすべて入れます

4

蓋を閉め冷蔵庫で6～7時間おきます

5

ゆっくりと蓋を開けティーストレーナーで漉してお飲みください

注：炭酸水は、開封時に中身が飛び出す恐れがあるのでお気をつけください

再入稿にならないためのポイントはこちら