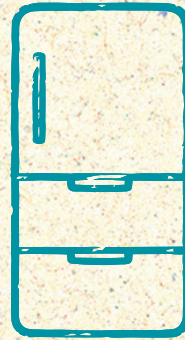
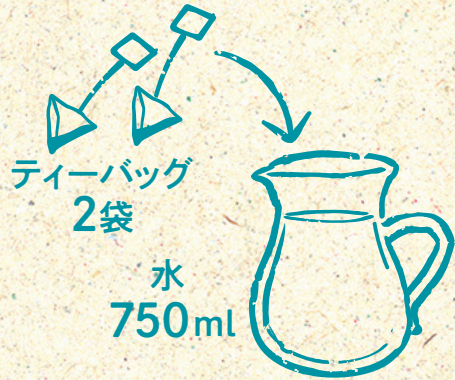


美味しいアイスティーの作り方

・ 水出し ・



冷蔵庫で約3時間
寝かせたら
出来上がり!

- ✓ ティーバッグ 2袋
- ✓ 水 750ml

冷蔵庫で約3時間寝かせます。適度に色味・香りが出ましたらティーバッグを取り出してください。

※煎茶は長時間抽出すると渋みや苦味が出やすいため、夏場は抽出しすぎにご注意ください。また、冷蔵庫内でも抽出が進むため、色味が十分出た段階でティーバッグを取り出してくださいのがおすすめです。浅蒸し系の煎茶は特に香りが立ちやすく、すっきりした味わいになります。

・ お湯出し ・



3~5分
しっかり抽出



氷
300~350g

氷を入れた
容器に注いで
出来上がり!

- ✓ ティーバッグ 2袋
- ✓ 熱湯 150ml
- ✓ 氷 300~350g

3~5分ほどしっかり抽出いただき、その後、氷を約300~350g入れた容器に注いでください。香りが立ちやすく、透明感のある味わいに仕上がります。