

お子様の飲みやすいお茶が抽出できます *

授乳中のお母さんにもおススメ ♡

ここがPOINT 1
ご家庭で
ご使用の茶葉で
作れます。



ここがPOINT 2
茶こし付きのフタ
ポットに茶葉を入れた
まま注げます!!



水出しは、

- 渋みのもとになるタンニンが抽出されにくく、甘みがあってとってもまろやか!
- 甘み成分テアニンやビタミンCが壊れにくい!
- 水と茶葉だけで作れて簡単! 経済的!

おいしい水出し茶簡単手作り *

ポットに茶葉と水を入れるだけ

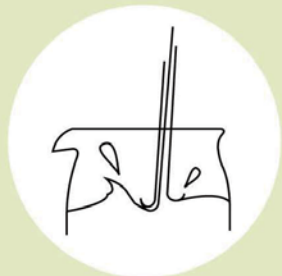
STEP.1

ポットに茶葉を
入れる



STEP.2

ポットに水を入
れる



STEP.3

冷蔵庫で約3~6
時間冷やす



おすすめ
お好みのお茶
でつくれます。

- お好み
おすすめ
- むぎぢゃ
麦茶
- ばんぢゃ
番茶
- ごうぢゃ
紅茶
- ほうじ茶
- ウーロンぢゃ
烏龍茶
- りょくぢゃ
緑茶
- げんまいぢゃ
玄米茶

なぜ水出し茶が美味しいの?

渋みのもとになるタンニンは、お湯が100℃に近いほどよく溶け出します。そのため、お茶は、本来低温で時間をかけて抽出する方が苦みや渋み・雑みが少ないのです。水と茶葉で作る“水出し茶”はじっくり抽出するから甘みがあってとってもまろやか、作り方も簡単です。

水出し茶のいいところは?

水で抽出すると、甘み成分のテアニンやビタミンCがお湯で抽出するよりこわれずに残っているといわれています。