

Make!

How to make tea

ティートのお召し上がり方

Hot
Tea
カップで



Scene 1.

茶葉をティーカップに入れる。

茶葉を大さじ山盛り1杯(8~10g)、カップに直接入れます。

point! 茶葉をよくかき混ぜてから入れてください。

Scene 2.

ティーカップに熱湯を注ぐ。

茶葉を入れたカップに熱湯を注ぎ入れます。

point! くみだての新鮮な水道水を十分に沸騰させて注ぎましょう。



Scene 3.

蒸らす。

5分以上蒸らしてください。



Scene 4.

軽く混ぜたら完成!

スプーンなどで軽く混ぜてから、茶殻のフルーツも一緒にお召し上がりください。お好みで砂糖やハチミツを加えれば味わい方が広がります。

Hot
Tea
ティーポットで



Scene 1.

茶葉をティーポットに入れる。

お湯150cc(カップ1杯分)につき、茶葉を大さじ山盛り1杯(8~10g)の割合でポットに入れます。

point! 茶葉をよくかき混ぜてから入れてください。



Scene 2.

ポットに熱湯を注ぐ。

茶葉を入れたポットに熱湯を注ぎ入れます。

point! くみだての新鮮な水道水を十分に沸騰させて注ぎましょう。



Scene 3.

ポットにフタをして蒸らす。

5分以上蒸らしてください。



Scene 4.

軽く混ぜたらティーカップに注いで完成!

スプーンなどで軽く混ぜてから、カップに注いでください。茶殻のフルーツもカップに取り分け一緒に召し上がりください。お好みで砂糖やハチミツを加えれば味わい方が広がります。

Hot
Tea
おもてなし



Scene 1.

茶葉を沸騰させる。

100ccの熱湯に、茶葉を大さじ山盛り1杯(8~10g)を入れ、沸騰したら中火にして2~3分待ちます。

Scene 2.

お茶をこす。

茶こしを使い、カップにティーを注ぎます。



Scene 3.

茶葉を炒める。

茶葉をフライパンへ戻し、ハチミツまたは、お砂糖を少量加え炒めます。

Scene 4.

茶葉を小皿にとりわけ完成!

茶葉を小皿にとりわけ、ティーと一緒に召し上がりください。お好みでヨーグルトに混ぜて召し上がりください。



Ice
Tea
アイス



Scene 1.

茶葉をティーポットに入れる。

お湯150cc(カップ1杯分)につき、茶葉を大さじ山盛り2杯(16~20g)の割合でポットに入れます。ホットティーの2倍濃く作ります。

point! 茶葉をよくかき混ぜてから入れてください。

Scene 2.

ポットに熱湯を注ぐ。

茶葉を入れたポットに熱湯を注ぎ入れます。

point! くみだての新鮮な水道水を十分に沸騰させて注ぎましょう。



Scene 3.

ポットにフタをして蒸らす。

5分以上蒸らしてください。

Scene 4.

軽く混ぜたら氷をたくさん入れたグラスに注いで完成!

スプーンなどで軽く混ぜた後、氷のたくさん入ったグラスへ一気に注いでください。お好みでガムシロップを加えて召し上がりください。※通常どおりにHOTでつくり、常温になったら冷蔵庫で冷やしてもOK!



ここで炭酸水を注げば
「ソーダ割り」も
お楽しみいただけます。
※炭酸水の量は
お好みで調整してください。