

ブレンドハーブティーの美味しいいれ方マニュアル

1人分(ティーポット1杯分)の目安 ドライハーブ:ティースプーン1~2さじ(約3~4g)

(1)ハーブのブレンドが均一になるようによく混ぜます。

大きさ・重さ・カットが様々。
保存中は軽いハーブが容器の上へ自然と移動するため。

(2)ティーポット(急須)、ティーカップ、ソーサーを熱湯で温めます。

(3)ティーポットが十分に温まったらハーブを入れて、すぐに熱いお湯を。

*ハーブを軽く揉むと香りが出やすくなります。



(4)フタをして、ティーポットをティーコースジーや布・タオル地などで素早く包みます。

*お湯の温度を保つ、ハーブの中に含まれている大切な香り成分を逃さないお湯で抽出する時は温度が高いほど有効な成分がお湯に溶けやすい。

(5)ティーポット内でハーブが自由に回るように、ポットを水平にゆっくりと2・3回まわします。
充分な色・味・香りとハーブの持つエキスをしっかりと抽出するため、最低3分蒸らします。



(6)目の細かい茶こしを使ってカップに。
ティーポットのからは一回で全て注ぎきって。

最後の1滴は「ベスト・ドリップ」
大自然からの恵みである
ハーブの成分がぎっしりと
凝縮されています。



食用可能なハーブです。安全基準を満たしたドライハーブです。
ハーブティーや調味料、お菓子作りなどの利用のほか、ハーブバスやハーブ染め、石鹸作りなどにもご利用いただけます。

*ハーブの保存方法

開封後は、フタ付瓶などの密閉容器を使用し、高温多湿を避けて冷蔵庫・冷凍庫などの冷暗所に保存してください。
夏場の暑い時期など、ポブリ虫の発生がごく稀にあります。