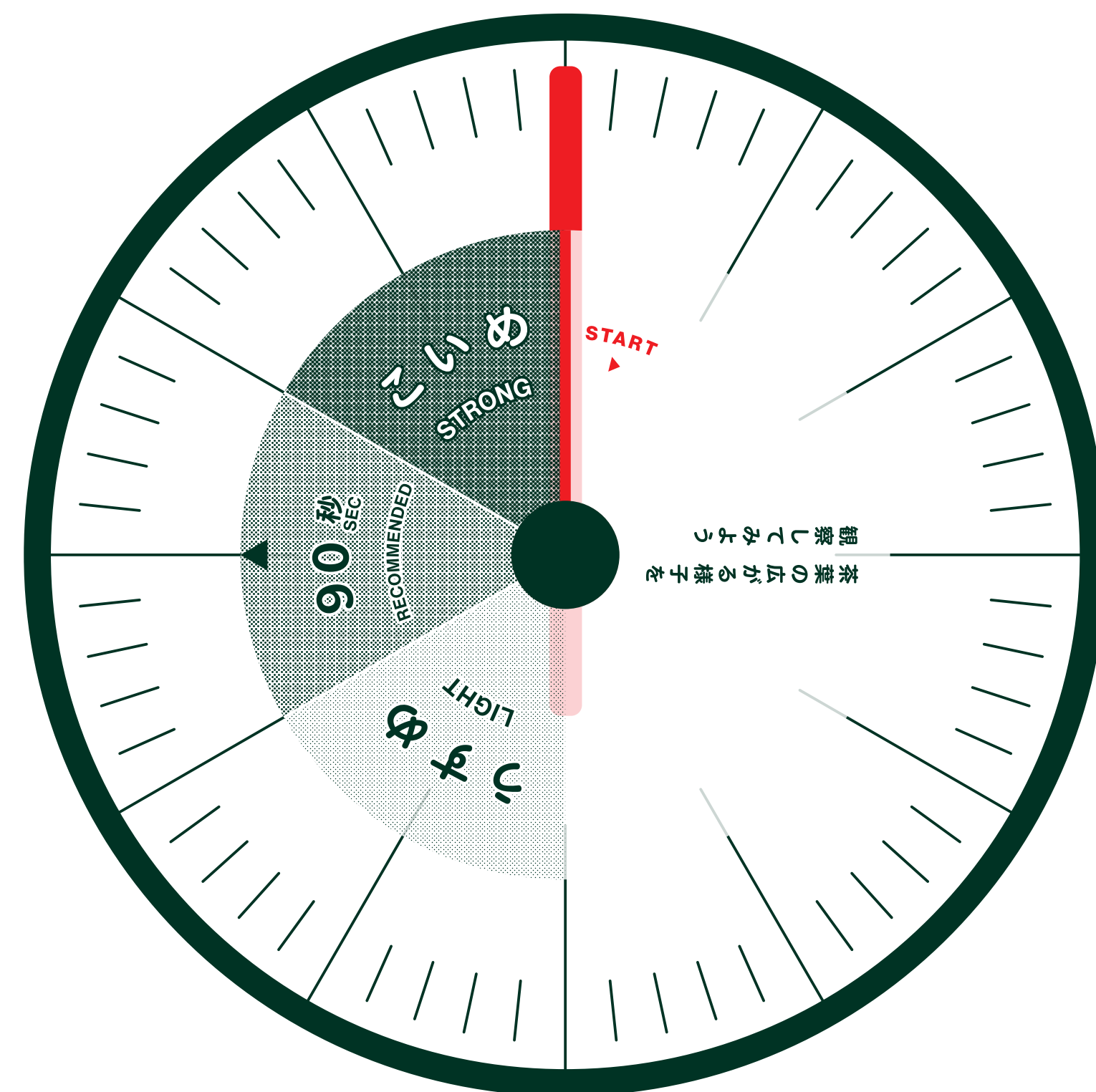


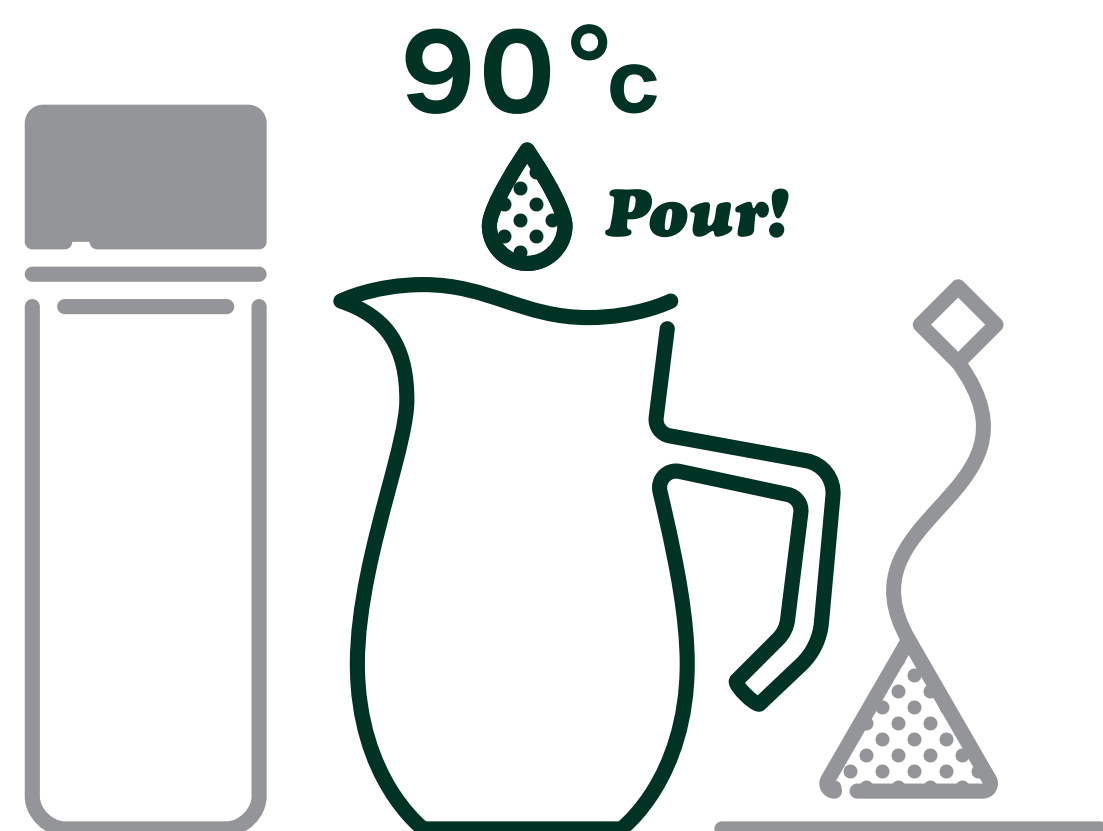
Brew-It-Yourself!

自分で淹れる緑茶体験 < 浅-強 >

ASA-TSUYO



温度と時間を
制するものは
緑茶を制す。



01

デカンタにお湯を注ぐ

Pour hot water into pitcher.

H O T: 200 ml (茶葉4g)

C O L D: 120 ml (茶葉4g)

POINT!

湯量が多いと味が薄くなります。

湯量を少なめにする事で濃いめにする事もできます。



02

ティーバッグをいれて待つ

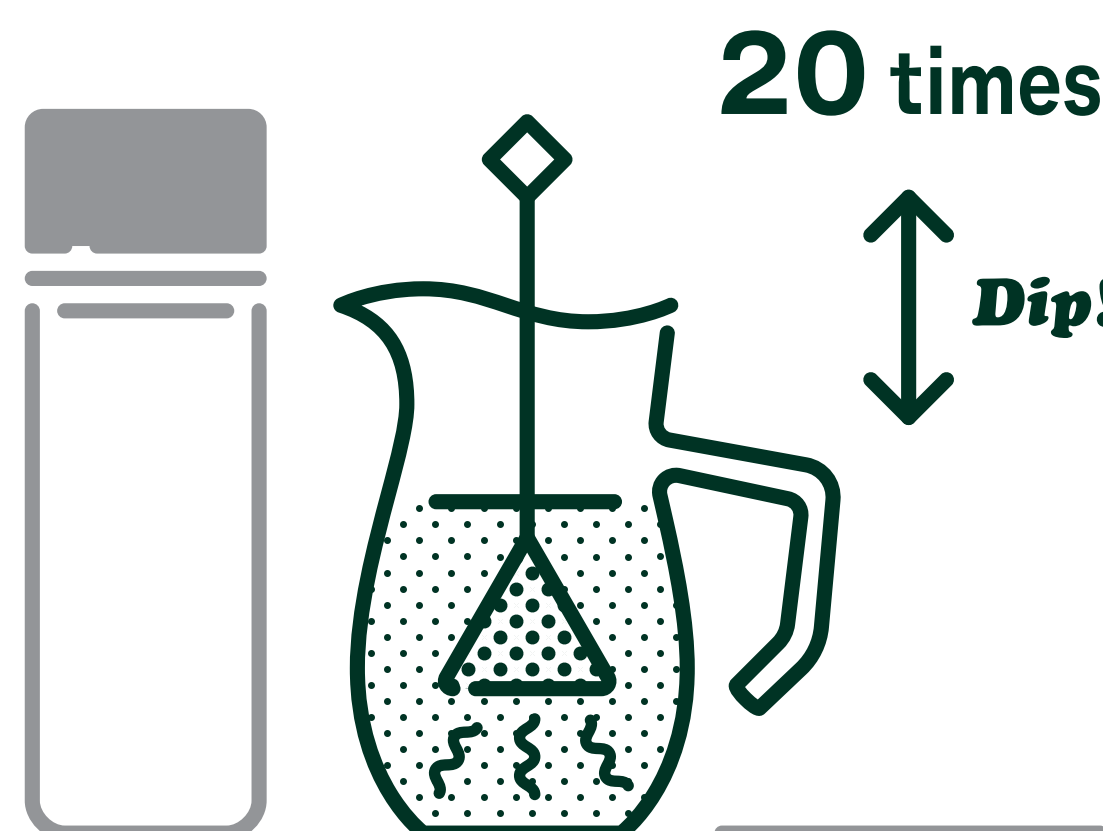
Steep tea bag in pitcher for 90 seconds.

ティーバッグをいれたら時計のSTART位置をセット。
好みの濃さになるまで待ちます。

POINT!

抽出時間が短いと味は薄く、長くと濃くなります。

茶葉の開き具合をよく観察して好みの飲み頃を探りましょう。



03

ティーバッグを振って抽出

Dip the tea bag 20 times.

お湯の中でゆっくりと、丁寧に20回上下します。

POINT!

MANDARA GREEN TEAは、上質な茶葉を贅沢に使用。

なので、振っても雑味がでないのです。(えっへん)

PLACE BOTTLE HERE!

It's
TEA
TIME!

04

ボトルに注いで、できあがり

Your tea is ready!

POINT!

湯温と抽出時間の組み合わせで緑茶の味は変わります。

「あまい」や「しぶい」には理由があるのです。

いろいろ試して、あなた好みの緑茶をみつけてください。