



(社)全国愛農会
29-04

浅蒸し低温豊熟製法

やさしい、お茶

有機緑茶使用 奈良県都祁産

このお茶は、安全で安心して飲んで頂けるように栽培しました。
また、美味しいだけでなく身体にやさしいお茶にしたいという想いをこめて
栽培・収穫・製茶・低温貯蔵・袋詰まで一貫してつくりました。
緑茶の魅力は、渋味・甘味・苦味のバランスが良いことと、成分として、
タンニン、アミノ酸、たんぱく質、カフェイン、糖質、微量なビタミン類などが含まれている
ことです。この成分が効果的にはたらくと、コレステロールを低下させ、動脈硬化を
防ぎ、ガンを抑えると云われています。しかし、渋味のタンニンは、熱湯や空気に
触れると酸化してタンニン酸に変化し、胃の粘膜を荒らすと云う説があります。
本品「やさしい、お茶」を上手に飲むことで胃壁の負担を減らし、
皆様の健康と幸せに貢献できればと、心をこめてお届けします。

販売者 株式会社 リンネシャ
〒496-0044 愛知県津島市立込町2-27 TEL.050-3532-5880
<http://www.rinnesha.com>

お茶の淹れ方

一人分の茶葉は約8gから10gです。熱湯から湯冷ましのために湯のみに注ぐと、20℃くらい温度が下がります。電気ポットの設定温度が90℃であれば75℃から70℃位になります。少しおくと湯温は65℃から60℃位になるので、一杯目の適温になります。

二杯目は85℃位で淹れ、少し冷まして飲みごろ温度の60℃ぐらいにしてからお飲み下さい。

茶こしは使用せず、お湯は上からかける様に注ぎ込み、茶葉が跳ねてジャンピングする様にします。そうすることで、お茶の成分がしみでてきます。お茶の成分を十分にひきだす淹れ方をすると、柔らかくてやさしいお茶になります。

<茶殻の使い方>
菜園や鉢植えの堆肥などにご利用下さい。

