

## 冷茶 レシピ その1

「やぶきた粉茶  
ティーバッグ」を  
使って水出し  
冷茶が簡単に  
つくれます。



① 冷やしたペットボトル  
の水2ℓに「やぶきた粉  
茶ティーバッグ」を  
2〜3個入れます。



② 冷蔵庫で冷やし  
ながら 1〜2 時間  
以上置きます。



③ 飲む前に軽く振る  
と緑色になります。



④ お好みの濃さに  
なったら出来上がり  
です。



ティーバッグを入れて、すぐに振るだけでも緑色になりすっきりと飲めます。水は浄水や湯ざまし等お好みのものでも結構です。水筒でもできます

## 冷茶 レシピ その2

「煎茶 大楽園」または「特上  
煎茶」を使います。水出し冷茶  
が簡単につくれます。

① お茶をいつもの  
2倍の量入れま  
す。  
(小さじ4杯ぐ  
らい)



② 冷水を注ぎます。



③ 4分程度待ち  
注ぐ前に急須を  
回します。



④ 注ぎます。



渋くならず飲みやすく、二煎目もおいしく飲めます。水は浄水や湯ざまし等お好みのもので結構です。

## 冷茶 レシピ その3

「煎茶 大楽園」または  
「特上煎茶」を使います。ロック  
ティーが簡単につくれます。

① お茶を少し濃い目  
に淹れるため  
お茶の葉は多めに  
入れます。  
(小さじ2杯ぐ  
らい)



② 70℃程度に  
湯冷ました  
お湯を注ぎ  
1分間待ちます。



③ カップに氷を  
入れます。



④ 淹れたお茶を  
注いで急冷したら  
出来上がり。



お湯で淹れるのでうまみと渋みのバランスの良い本格的な味が楽しめます。

冷茶  
レシピ  
その4

ほうじ茶ティー  
バッグを使って  
煮出して淹れた  
ほうじ茶  
(リーフでもできます)



① やかんで  
お湯を沸か  
し1ℓ当たり  
1個を入れ  
ます。



② 1分間程度  
煮出します。



③ お好みの濃さに  
なったらティー  
バッグを取り出  
します。



④ さめたら  
出来上がり  
です。



ほうじ茶は色が変わらないので、作り置きに向  
いています。冷茶におすすめです。



市川大楽園製茶のお茶は特別栽培茶です。  
節減対象農薬の使用を半分に抑えた、減農薬の  
安心安全なお茶です。



市川大楽園製茶  
代表 市川泰三

茶農家。手もみ茶師範、日本茶インストラクター、  
紅茶アドバイザーなどのお茶に関する資格を複数  
取得。第三十回伊勢茶品評会にて農林水産大臣  
賞・三重県知事賞受賞。

いちかわだいらくえんせいちゃ  
市川大楽園製茶  
〒519-0221  
三重県亀山市辺法寺町 1013-4  
TEL 0595-85-0321  
FAX 0595-85-3005  
<http://oishiocha.com>

ホームページは  
こちらから



元気一杯のほうじ茶  
みんなどきみだしの冷茶  
は、おうちでできる。粗  
健やかな家族の健康を  
サポート。

