



## Scene / カップ

## 1. ティーカップに入れる。

大きじ山盛り1杯(8~10g)、  
カップに直接入れます。

※よくかき混ぜてから  
入れてください。



## 2. ティーカップに熱湯を注ぐ。

カップに熱湯を注ぎ入れます。  
※くみたての新鮮な水道水を  
充分に沸騰させて  
注ぎましょう。



## 3. 蒸らす。

5分以上蒸らしてください。



## 4. 軽く混ぜたら完成!

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



## Scene / ティーポット

## 1. ティーポットに入れる。

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

※よくかき混ぜてから  
入れてください。



## 2. ポットに熱湯を注ぐ。

ポットに熱湯を注ぎ入れます。  
※くみたての新鮮な水道水を  
充分に沸騰させて  
注ぎましょう。



## 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。

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。  
フルーツもカップに取り分け  
一緒にお召し上がりください。  
お好みでお砂糖や  
ハチミツを加えれば  
味わい方が広がります。



## Scene / おもてなし

## 1. 沸騰させる。

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



## 2. お茶をこす。

茶こしを使い、カップにティーを  
注ぎます。



## 3. フルーツを炒める。

こしたフルーツ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。



## 4. 小皿にとりわけ完成!

フルーツを小皿にとりわけ、  
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も  
美味しく召し上がり  
いただけます。



## Scene / アイスティー

## 1. ティーポットに入れる。

お湯150cc(カップ1杯分)につき、  
大きじ山盛り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。**

※よくかき混ぜてから  
入れてください。



## 2. ポットに熱湯を注ぐ。

ポットに熱湯を注ぎ入れます。  
※くみたての新鮮な水道水を  
充分に沸騰させて  
注ぎましょう。



## 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。

4. 軽く混ぜたら氷をたくさん入れた  
グラスに注ぐ

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  
てください。お好みでガムシロップを  
加えてお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!  
※炭酸水を注げば“ソーダ割り”も  
お楽しみいただけます。





## Scene / ホットティー

### 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、  
茶葉をティースプーン1杯(2~3g)の  
割合でポットに入れます。

※茶葉を入れる前に、  
あらかじめポットに  
お湯を注ぎ全体を  
温めておきましょう。



### 2. ポットに熱湯を注ぐ。

ポットに熱湯を注ぎ入れます。  
※くみたての新鮮な水道水を  
十分に沸騰させて  
注ぎましょう。



### 3. ポットにフタをして蒸らす。

大きな茶葉(208・212・214以外)は2~3分。  
小さい茶葉(208・212・214)は  
1~2分蒸らしてください。

### 4. ティーカップに注いで完成!

お好みでお砂糖やハチミツ、  
ミルク、レモンを加えれば  
味わい方が広がります。

※あらかじめカップを  
温めておけば  
より香りが立ちます。



## Scene / アイスティー

### 1. 茶葉を冷水ポットに入れる。

お水1ℓに対して、  
茶葉をティースプーン5杯(約10g)の  
割合でポットに入れます。



### 2. 水を注ぐ。



### 3. 冷蔵庫に7~8時間おいて完成!

お休み前につくれば翌朝には出来上がり  
です。麦茶感覚でお手軽!  
水出しでは渋みが出ないので軽やかな口  
当たりとなります。

※冷蔵庫で保管し、早めにお飲みください。





## Scene / ホットティー

### 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1杯(3~4g)の割合で  
ポットに入れます。

※茶葉を入れる前に、あらかじめポットに  
お湯を注ぎ全体を温めておきましょう。



### 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。

※くみたての新鮮な水道水を十分に沸騰させて  
注ぎましょう。



### 3. ポットにフタをして蒸らす。

4~5分蒸らしてください。



### 4. ティーカップに注いで完成!

あらかじめカップを温めておけばより香りが立ちます。

