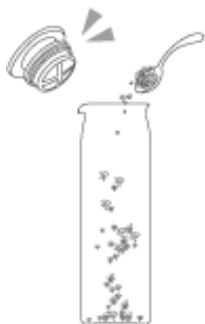


水出し茶ポット

Q.茶葉はどこに入れるの？

A.直接ポットに入れてください。フタと茶漉しが一体になっているため、注いでも茶葉は出てきません。広い空間でゆったり茶葉がひらくので、お茶の旨みがじっくり溶け出します。



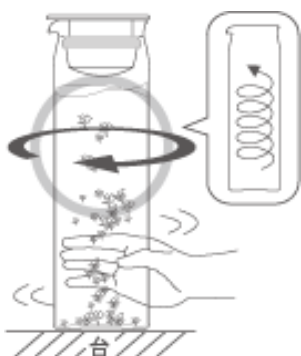
Q.美味しい水出し茶を作る方法を教えて。

A.水出し用の茶葉の場合は茶葉の取説に従ってください。水出し用以外の場合は下記の手順をお試しください。茶葉の種類や抽出時間などによっても変わってきますので、お好みで調整してください。

1. 茶葉をティースプーンで山盛り約5～7杯(15g程度)ポットに直接入れる。(ティースプーン山盛り1杯=約3gが目安です)
【注!】茶葉の量が足りないと美味しく抽出されません。
2. 水をポットの目盛り1000の位置まで入れる。
3. 茶漉し一体のフタをして冷蔵庫に入れ、3～6時間抽出する。



4. 飲む前にポットを下図のように回し、旨みを均等にしてからお召し上がりください。



注!)ポットを回すときは、必ずフタをして平らな台の上に置いた状態で行ってください。又、上下に振らないでください。

