

土橋園 水出し冷茶

水出しに適した
茶葉品種を選び抜き、
独特のブレンドで
作りあげました。
おいしい水と時間をかけて
ゆっくり淹れると
渋み成分が出にくいので、
やわらかい甘い味わいです。

「水でお茶
淹れられるの?」

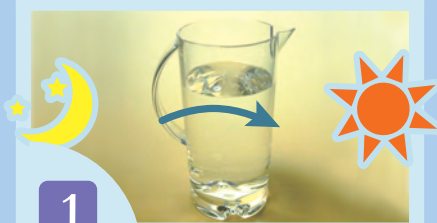


ちょっとお得なお話!

500gの茶葉で40ℓの冷茶が作れます。500mlのペットボトル80本分になります。一煎でなく二煎も可能ですので、何と!! 160本分にもなります! 味の濃さは個人差がありますので、お好きな濃さでお飲みください!!

美味しい冷茶の作り方

ポイント
その1 水道水でも大丈夫!
但し、一晩寝かせて
カルキ臭は抜きましょう。



1

まずは、お水を2ℓ用意します。
一晩寝かせて、カルキ臭を抜きます。

ポイント
その2 やや多めの茶葉



2

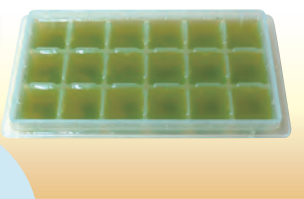
2ℓの水筒に対して、目安は茶葉
25g入れて、用意していたお水
を注ぎます。



3

お水を入れて5分後、茶葉から旨味
がじわじわ出ているところです。そ
のまま静かに冷蔵庫で1~2時間
寝かせましょう。

出来上がり!



6

氷皿でお茶の水も作っておくと便
利です。お茶を飲む時にこの水を使
えばお茶が薄まりません。

ポイント
その3 茶濾して濾して別の水筒に移
してください。茶葉を淹れつ
ばなすと渋味が出ます。



5

茶濾して濾して別の水筒で保存。
もう一度注げば2煎目になります。



4

1~2時間たちました。底に沈殿し
た茶葉を一度ゆすって全体にかく
はんしましょう。茶葉の旨味が均一
になります。

茶葉をやや多目にして
濃く作って、お好みの味に
薄められると
美味しくいただけます。

店主の
一言

突然のお客様の時、作り置きがなくても大丈夫!
土橋園の水出し冷茶なら、急須で3分!
一人分4gの茶葉を入れ、お水を注ぎ、
3分待つてから急須で茶葉を大きく動かして下さい。
鮮やかな色の冷茶がすぐに作れます。
その日に飲む量だけ作るのが美味しさのコツです。

