

タヒボ茶の煎じ方（作り方）

マイコン煎じ器(ハリオガラス社製)を使用した場合の煎じ方 [一例]

■ニューティーバッグの場合




【標準の濃さ・1日分】

- ① ティーバッグを水1リットルの中に入れます。
※水1リットルあたり2包までをおすすめします。
- ② [自動]ランプの点灯を確認した後、加熱時間を60分以上に設定します。
※ガス火で煎じる場合は沸騰したら弱火にして30分ぐつぐつ煎じてください。
- ③ [加熱/切]ボタンを押し、加熱を開始します。
※加熱終了後は、“ピー”という終了音が鳴ります。

- ④ 煎じ終わったらポットからティーバッグを取り出し、カップなどに注いでお召し上がりください。
※熱いままでも冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。
※二番煎じの必要はありません。

※1日1包(5g)からを目安に煎じてください。詳しくはタヒボ販売代理店にご相談ください。
※煎じる際は、ステンレス製のケトルや鍋、土瓶・土鍋、ホーロー製品、マイコン煎じ器をお使いください。鉄製やアルミ製品は使用しないでください。




煎じ終わった直後、ポットのガラス部分は高温になっていますので、手で直に触らないでください。

■粉末タイプの場合




【標準の濃さ・1日分】

- ① 専用スプーン5g側を使ってすりきり1杯分の粉末を水1リットルの中に入れます。
※水1リットルあたり2杯(10g)までをおすすめします。
- ② [自動]ランプの点灯を確認した後、加熱時間を60分以上に設定します。
※ガス火で煎じる場合は沸騰したら弱火にして30分ぐつぐつ煎じてください。
- ③ [加熱/切]ボタンを押し、加熱を開始します。
※加熱終了後は、“ピー”という終了音が鳴ります。

- ④ 煎じ終わり粉末が底に沈んだら、上澄みを別の容器に移し替えてください。
※多少粉末が混ざっていても問題はありません。
- ⑤ 上澄みをカップなどに注いでお召し上がりください。
※熱いままでも冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。
※二番煎じの必要はありません。

※1日5gからを目安に煎じてください。詳しくはタヒボ販売代理店にご相談ください。
※煎じる際は、ステンレス製のケトルや鍋、土瓶・土鍋、ホーロー製品、マイコン煎じ器をお使いください。鉄製やアルミ製品は使用しないでください。


煎じ終わった直後、ポットのガラス部分は高温になっていますので、手で直に触らないでください。