絆茶

岩手県九戸郡九戸村産

東北の自然豊かなふるさと「岩手県九戸郡九戸村」で育てられている厳選された甘茶を原料にしています。ユキノシタ科の落葉低木「山アジサイ」の変種である稀少な甘茶の葉を揉み、乾燥させてつくられました。ノンカロリーでありながら天然の甘みをもつ「絆茶」をどうぞお楽しみください。

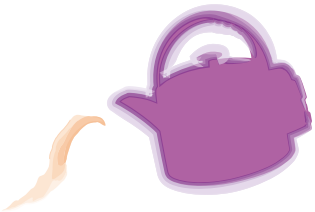
ノンカフェイン

ノンカロリー

甘茶豆知識

4月8日の灌仏会（花祭り）の際に仏像に注ぎかけるものとして古くから用いられました。日本では606年に元興寺で行われたのが最初です。この風習は釈迦がインドのルンビニ園で生まれたとき、八大竜王が歓喜して産湯に甘霧の雨を降らせたと言う伝説によるものです。家の周りに捲き、厄除けや虫除けとしても用いてられてきました。

お茶としてのおすすめの飲み方



●ティーサーバー（500mℓ程度）にティーバッグ1袋を入れ、80℃程度のお湯を注ぎ、琥珀色になったら飲み頃です。出来あがったお茶を冷蔵庫で冷やしても、おいしくいただけます。
また、ティーバッグから色が出るまで2～3回くり返してのご使用が可能です。

●水出しでもおいしくいただけます。紅茶とのブレンドもおすすめです。

裏面に「絆茶」を使った〝レシピ〟があります。ぜひ、ご覧ください。

手作業により茶葉を丁寧に選別しています。

商品名：「絆茶」販売価格：1,300円（税別）

※原材料：甘茶（岩手県九戸郡九戸村産）
内容量：30g（1.5g×20袋）

【栄養成分表示】
（財団法人日本食品分析センターで試験）
（抽出液100mlあたり）

成分名	成分量
エネルギー	0kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
ナトリウム（食塩相当量）	0g
無水カフェイン	検出されず

飲むだけでなく、お料理の甘味としてもお使いいただけます。

●お茶を砂糖代わりにコーヒーに入れたり、焼酎割りにしてもおいしくいただけます。
●ミキサーを使って茶葉を粉末状にして、ご家庭のパンやケーキを作る際、お砂糖の量を通常の 1/4 程度に抑えて、茶葉粉末を極少量（小さじ 1/2 程度）を入れることにより非常に美味しくなります。
●お茶にしてお漬物に入れますと、発酵を抑え、適度な甘味で更に美味しくなります。

お手軽レシピ

絆茶クッキーの作り方

天然の甘みがある絆茶を加えることで、少しのお砂糖でも美味しいクッキーが焼けました。バターが苦手な方はサラダ油で作ることもできます。「絆茶」の葉を指でできるだけ細かくつぶして生地に加え、さっくり焼きあげたクッキーは、噛むごとに天然の甘みがじんわり口のなかにひろがります。

【材料】 ＜直径 3 ㎝　18 ～ 20 枚分＞
- ■ 薄力粉・・・・120 g
- ■ 絆茶・・・・・2 ～ 3g
- ■ 卵・・・・・・ 30g（約 1/2 個分）
- ■ きび砂糖・・・15 ～ 20g
- ■ 塩・・・・・・少々
- ■ 無塩バター・・40 g　※サラダ油でつくる場合は 30 g

【作り方】
①. バターをやクリーム状にしてきび砂糖を加えよくすり混ぜる。
②. ①によく溶きほぐした卵を 3 回に分けて泡だて器で混ぜる。
③. ②に薄力粉と甘茶をふるい入れ、ゴムヘラで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。生地を直径 3 ㎝程の棒状に形を整えラップに包み、冷蔵庫で 1 時間から一晩休ませる。
④. ③の生地を厚さ 7 ㎜程にカットし、オーブンシートをしいた天版に並べ 170 度で 14 ～ 16 分焼く。焼きたてはやわらかいのでよく冷ます。

≪ＭＥＭＯ≫
「絆茶」の茶葉は計りが反応しづらいほど軽いため、計量する際は何度か重さを確認し、茶葉が多くなりすぎないように注意します。茶葉のかけら 6 つ分が、約 2 ～ 3 g になります。細かくする時は、ミキサーなどにかけて小麦粉のように極め細かくしてしまうと、苦みが出たり、クッキーの色が緑色になってしまうため、指で細かくすりつぶす程度がおすすめです。
きび砂糖は、甜菜糖や粗糖などで代用できます。白砂糖を使う場合は、きび砂糖より少量でも甘みが出ます。有塩バターを使う時は、塩は加えません。バターでなく、サラダ油でつくる場合は圧搾一番絞りのなたねサラダ油など、良質で熱に強い油を使ってください。未精製の香りの強いなたね油はクセが強すぎるものが多いので注意します。良質のサラダ油がない場合は、熱酸化に強いバターで作ることをおすすめします。

＜レシピ提供　＞　料理教室ボンヌ・ファミーユ主宰　長沼れいな

お問い合わせ先

卸元：株式会社本物研究所
～商品に関するお問い合わせ先～
株式会社本物研究所　東京オフィス（TEL：03-3262-1271）