



つぼ市こだわりの お茶を使った

抹茶

抹茶ビール

〈材料〉 ビール：150～200ml
造粒抹茶：2g
水：30ml



- I ディスペンサーなどに造粒抹茶を2g入れて水30mlを加えてシェイクする。
- II グラスに分量のビールを入れる。（この時、泡が多ければすくい取る）
- III Iの抹茶をグラスに静かに注いでできあがり

抹茶ハイボール

〈材料〉 ウイスキー：30ml
抹茶スティック：1本
炭酸：適量



- I ウイスキーと抹茶を入れよくかき混ぜる
- II 氷を入れ、炭酸をお好みで注ぎ入れる

抹茶ハイ

〈材料〉 焼酎：30ml
抹茶スティック：1本
水：適量（お湯でもOK）

ダマに
なりにくく
溶けやすい！

- I グラスに焼酎、次に抹茶を入れよくかき混ぜる
- II 次に氷を入れ、お好みの水の量を加えて出来上がり

抹茶梅酒ソーダ

〈材料〉 梅酒：30ml
抹茶スティック：1本
炭酸：適量



- I 梅酒と抹茶を入れよく混ぜる
- II 氷お好み、炭酸を適量加え軽くかき混ぜる
（Iをしっかり混ぜるがポイント、炭酸を入れた時によく混ぜる）

アルコールレシピ 青汁

青汁ハイ

〈材料〉 焼酎：30ml
青汁スティック：1～2本
水：適量



- I グラスに焼酎（麦焼酎がおススメ）を注ぎ桑の葉青汁とよく混ぜる
- II 氷を入れ、お好みの量の水を入れ混ぜて完成
（レモンの相性抜群、お好みで）

青汁カルピスサワー

〈材料〉 焼酎：30ml
青汁スティック：1～2本
カルピス：25ml
炭酸：約200ml（適量）

レモンを絞ると
もっとサッパリして
美味しい！

- I グラスに焼酎、次にカルピス、桑の葉青汁の順にグラスに良くかき混ぜ、桑の葉青汁を溶かす
- II 氷を後から入れ、炭酸を入れて少しだけ混ぜて出来上がり

玄米茶ティーバッグ

『本格お茶ハイ玄米茶』【焼酎割】

抹茶入り

【グラス1杯分：350ml用】

〈材料〉 玄米茶ティーバッグ 1袋・水6（210ml）：焼酎4（140ml）

- I グラスに玄米茶ティーバッグ1袋を入れます。
- II 水210mlと焼酎140mlを入れてかき混ぜ、氷を適量入れて完成です。



緑茶ティーバッグ

『本格お茶ハイ緑茶』【焼酎割】

抹茶入り

〈材料〉 【グラス1杯分：350ml用】

緑茶ティーバッグ 1袋・水6（210ml）：焼酎4（140ml）

- I グラスに緑茶ティーバッグ1袋を入れます。
- II 水210mlと焼酎140mlを入れてかき混ぜ、氷を適量入れて完成です。



TEA TSUBOICHI

「茶寮 つぼ市製茶本舗 堺本館」-夜景

便利な
スティックタイプ
だから 面倒な

計量不要！

