

鈴鹿の産物
うまいもん館



伊勢茶 × ビール

伊勢茶割りのススメ。

三重県鈴鹿の山間で丹精込めて

育てられた茶葉を、お茶割り専用のサラッと

飲みやすい微粉末にいたしました。

茶葉に含まれるカテキン・カフェインは

アルコールの代謝を促進し血中のエタノール及び

アセトアルデヒドの濃度を低下させるという

実験結果が出ています。

お酒と相性が良いと言われる成分を、

お好みのビールを楽しく飲みながら

摂取できるように、

日本茶インストラクター監修のもと

飲みやすく仕上げました。

お手軽簡単！
お好みのビールで
割るだけ！



《抹茶ビール・召し上がり方》

壱

スプーン1杯分(約0.5g)の抹茶をグラスに入れます。



弐

抹茶を少量の水で溶かします。



参

お好みのビールをグラスに注ぎお召し上がりください。



お好みで濃さを調整してください。辛口のビールとの相性◎



※写真はイメージです。