

鈴鹿の産物
うまいもん館



伊勢茶 × 日本酒

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、

お好みの日本酒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！
お好みの日本酒で
割るだけ！

《日本酒割り粉末茶・召し上がり方》

①

スプーン1杯分(約0.5g)
の粉末茶をグラスに入
れます。



②

お好みの日本酒(冷酒)
をグラスに注ぎます。



③

お好みで水を足して、
よくかき混ぜて、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。



※写真はイメージです。