

鈴鹿の茶  
うまいもん館



# 伊勢茶 × 焼酎

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、

お好みの焼酎を楽しく飲みながら

摂取できるよ様に、

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。



割るだけ！

お好みの焼酎で

お手軽簡単！

## 《焼酎割り粉末焙じ茶・召し上がり方》

巻

スプーン1杯分(約0.5g)の粉末茶を氷の入ったグラスに入れます。



式

お好みの焼酎をグラスに注ぎます。



参

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。甲類の焼酎との相性◎・お濁割りも◎



鈴鹿茶  
使用

伊勢茶割り  
POWDERED TEA  
《粉末茶》

焼酎用

shochyu × ISEcha

焙じ茶

※写真はイメージです。