

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

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

摂取できるよきに、

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！

お好みの焼酎で

割るだけ！



《焼酎割り粉末緑茶・召し上がり方》

①

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。



②

お好みの焼酎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。甲類の焼酎との相性◎・お湯割りも◎



※写真はイメージです。