

鈴鹿の茶
うまいもん館



伊勢茶 × 白ワイン

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、

お好みの白ワイン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。

割るだけ！

お好みの白ワインで

お手軽簡単！

《白ワイン割り粉末茶・召し上がり方》

壱

スプーン1杯分(約0.5g)の粉末茶をグラスに入れます。



弐

お好みの白ワインをグラスに注ぎます。



参

仕上げに、お好みでレモンを足してかき混ぜていただくと、爽やかなカクテルになります。



お好みで濃さを調整してください。



※写真はイメージです。