

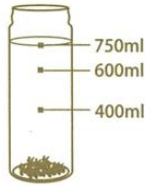
水出し茶の作り方 How to make Cold brewed tea

- 1** ガラスボトルの中に茶葉を15g (ティースプーン5~7杯分) を入れます。
Place 15g of tea leaves (5~7 teaspoons) into the glass bottle.



- 2** 水を一番上の目盛り (750ml) まで入れます。

Fill the glass bottle with water up to the top measurement marking (750ml).



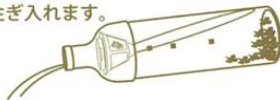
- 3** フィルターがセットされている注ぎ口をガラスボトルにセットします。
※栓は抜いた状態でセットします。
Mount the removable bottle spout with the filter set inside onto the glass.
※ Leave the spout unplugged



- 4** 注ぎ口に栓をセットし、冷蔵庫で3時間~6時間抽出します。
Set the stopper into the spout and let the tea brew in the refrigerator for 3~6 hours.



- 5** 注ぐ際は栓を外し、グラスに注ぎ入れます。
Unplug the spout and serve.



- ※茶葉により抽出時間が多少異なりますので、お好みにより加減してください。6時間程冷蔵庫で抽出しますと、より深みのあるお茶が楽しめます。
※ Extraction time varies depending on the type of tea leaves used. Please adjust brewing time according to taste. Enjoy a richer flavor by brewing for about 6 hours.
※ お作りになった水出し茶は早めにお召しあがりください。冷蔵庫で保冷されていても雑菌が増殖し変質する恐れがあります。
※ Please drink the tea as soon as possible. The tea may become contaminated even when stored in the refrigerator.

美味しくお召しあがりいただくために

水出し茶は時間をかけてじっくり抽出するため、お茶の旨みがポットの底に沈殿します。お召しあがりになる前に底に沈んでいる茶葉がポット全体に広がるまで、攪拌してください。

【攪拌方法】

お茶を攪拌する際は、必ず栓をして平らな台の上に置いた状態で、ポットの底近くをしっかりと持ち、横方向に円を描くように回してください。ガラスボトル内に渦上の水流が発生し、沈殿している茶葉が全体に広がります。また、こぼれる危険がありますので、左右にゆすったり、上下に振ったりしないでください。(下図参照)

注ぐ際は

全体に広がった茶葉がおちつき、再び底に沈み始めてからゆっくり注いでください。茶葉が全体に広がっている時に一気に注いだり、ボトルを逆さのような角度で注ぎますと注ぎ口に茶葉が張り付いたり、フィルターのメッシュ部分を水で塞ぎますと注ぎづらくなりますのでご注意ください。



Enjoying Cold brewed tea

Cold brew tea is brewed slowly over time to extract the flavors. As time passes the flavors settle to the bottom of the glass bottle. Before drinking the tea please stir up the tea leaves at the bottom of the glass so they are spread evenly throughout the glass.



【How to stir up tea leaves】

When stirring up the tea leaves make sure the stopper is set and the glass bottle is on a flat surface. Hold the glass near the bottom and move it in a circular motion. The water inside will swirl and the sunken tea leaves will spread throughout the glass. Do not shake the glass horizontally or vertically as this may cause the tea to spill.
(Use diagram to the right as reference)

Serving the tea

Please wait for the tea leaves that have spread throughout the glass bottle to start settling back to the bottom before serving the tea. Be careful when pouring the tea or turning the glass bottle upside down when the tea leaves have not settled. This may cause the tea leaves to stick to the removable bottle spout and the filter mesh may block the water from pouring smoothly.