

# Gass® 有機ルイボス茶

発酵タイプ

厳選された細かな茶葉から生まれる  
まろやかさと深い味わい。

Gass®のルイボス茶は、質の高い有機ルイボスを選別し、  
独自の製法で細かく均一にカット。

茎の少ない細かな茶葉を厳選し、製品化しています。  
ルイボス本来の雑味のないすっきりとした口当りと、  
深くまろやかな風味をお楽しみください。

有機栽培茶葉使用 ノンカフェイン

名称：有機ルイボス茶(発酵)  
原材料名：有機ルイボス  
内容量：175g(3.5g×50袋)  
賞味期限：枠外下部に記載  
保存方法：乾燥した冷暗所に保管してください。  
原産国：南アフリカ  
販売者：有限会社ガスコ  
神奈川県中郡大磯町大磯 2096-4

加工者：株式会社喜作園  
静岡県牧之原市西萩間 1151

栄養成分表示	茶葉100g当り	抽出後(※)
エネルギー	377 kcal	0kcal
タンパク質	5.9 g	0g
脂質	2.9 g	0g
炭水化物	81.9 g	0g
食塩相当量	0.7 g	0g

カフェイン：0mg (この表示は目安です)  
※本品1袋(3.5g)に熱湯500mlを注ぎ3分間抽出した場合。

外袋：PE、M、PET

品質保持のためアルミ防湿包装をしております。  
ごみの分別は自治体の区分にしてください。

●ティーバッグは植物由来の生分解性素材を使用しており、  
有害ガスを発生しませんので燃えるごみとして処理できます。

ルイボス茶の美味しい入れ方

煮出して

1~1.5ℓのお湯に  
ティーバッグを1袋入れ、  
10分ほど煮出してください。



※ティーバッグは植物由来のデリケートな  
繊維のため、熱湯の中に2時間以上放置  
しないでください。

ティーポットで

ポットにティーバッグを1袋入れ、  
沸騰したお湯を500ml注ぎ、  
3分以上蒸らしてから  
お召し上がりください。



水出して

マイボトルやポットに  
ティーバッグを2袋入れ、  
約1ℓの水を注いで2時間以上おくと  
抽出されおいしく召し上がれます。



⚠️ ご注意

調理時、飲用時には熱湯での  
やけどにご注意ください。

●開封後はチャックをしっかりと閉め保管してください。

お問い合わせ

☎️ 0120-733-832

受付時間 9:00~18:00(月~金)  
(土日祝・その他休業日を除く)

有限会社ガスコ

