



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

※本品1袋(3.5g)に熱湯500mlを注ぎ3分間抽出した場合。

☎ 0120-733-832 受付(月~金)：9:00~18:00
www.gassteas.com

●開封後はチャックをしっかりと閉め保管してください。



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たがってください。

●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。

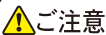
ティーポットで

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。



レインフォレスト・アライアンス
認証農園は農園の家族の暮らしの
質の向上、野生生物や水域の保護、
森林の保全に関する基準を満た
しています。

詳しくは—
www.rainforest-alliance.org/ja



4 580122 420024