

## 紅茶の入れ方

## 賞味期限

①



先ず温めておいたボットに一人分3杯(ティースプーン1杯分)の紅茶を入れます。

②



沸騰したての熱湯を人数分ボットに注ぎます。

③



3分程そのままおいて蒸らしてください。

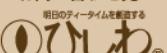
④



温めておいたカップに茶こしを使って“ベスト・ドロップ”と呼ばれる最後の1滴まで注いでください。

(ワンポイントアドバイス)  
紅茶には、軟水が向いています。又汲みたてで空気を多く含んだ水をお使いください。この紅茶は、ストレートティーに最も適していますが、ミルクティーでもおいしく召し上がっていただけます。レモンティーは、渋味が強く感じられます。

## お問い合わせ先



## 「お客様相談室」

電話 052(624) 1125  
(土日、祝日を除く9:00~17:00)  
ホームページアドレス  
<http://www.hishiwá.co.jp>



4 961332 001188



※ごみに出すときは  
市区町村の区分に  
したがってください。



AAID  
AH100801/015

自然はおいしい



KENYA TEA

# 農薬を使わずに育てた 紅茶<sup>®</sup>

(株)農水産IDが  
認証した栽培期間  
中農薬不使用紅茶  
です。

認証機関:  
(株)農水産ID  
住所:  
東京都文京区本郷  
3-19-7



(株)農水産IDは生産物の内容・中味が、表示と相違ないことを、お客様に代わって確認することを仕事としています。

リーフティー

海拔5,199mのケニア山の山麓で農薬を使わずに栽培した紅茶です。特徴のある粒状の葉は、紅茶を早く、おいしく入れるために独特なCTC製茶法で作られております。水色は綺麗な濃いオレンジ色でフレッシュな香りと渋味をおさえたコクの深さを持っています。

NET100g  
明日のティータイムを創造する  
ひしわ<sup>®</sup>

栄養成分表示(茶葉3g当たり)	
エネルギー	10.8kcal
たんぱく質	0.75g
脂 質	0.06g
炭水化物	1.83g
食塩相当量	0.0006g

(この表示値は、目安です。)

栄養成分表示(抽出液100ml当たり)	
エネルギー	2kcal
たんぱく質	0.1g
脂 質	0g
炭水化物	0.4g
食塩相当量	0g

茶葉3gに熱湯150mlを入れ  
3分おいて抽出した場合  
(この表示値は、目安です。)