



### はやく・おいしい麦茶のつくり方

容器にティーバッグを入れ少量の熱湯をかけ約1分間おいてから用意している約1Lの水を入れてください。冷蔵庫に入れ水が冷えるころには、おいしい麦茶が出来上がります。

### ご注意

- ◇熱湯をご使用の際は、やけどに十分ご注意ください。
- ◇本品は、そばを加工している工場で製造しております。
- ◇開封後は、防湿(劣化)・防虫の為に、密封して、冷暗所で保管してください。
- ◇ティーバッグのシール部分に斑点がある場合がありますが、これは製造時に原料麦をかみこんだもので異物ではありません。

### 〈商品名〉

## よさこい龍馬麦茶28袋

### 〈本品の特徴〉

- 本品は、龍馬が生まれ育った土佐(高知県)の大麦に、昔から健康茶として愛飲されているきし豆(国内では一般的に浜茶と呼ばれている。)をほどよく調合した麦茶です。龍馬の時代、土佐藩による藩政時代には、麦茶は麦湯と呼ばれ、夏季には井戸水で冷たくして愛飲され、伝承されてきた夏の風物詩でもあります。又、麦茶は山と海に恵まれ、漁業と狩猟の盛んな食生活にも適し、高温多湿の土地柄にも適したお茶であり、今日まで愛飲し続けられた冷用がぶ飲み茶です。遠い昔に思い巡らせ、ご家族のみなさまで御愛飲下さい。

### 使用原材料

### 大麦、浜茶



- \*きし豆をほどよく配合した健康麦茶
- \*麦茶はノンカフェインですので小さなお子様からお年寄りの方までオススメの飲料です。
- \*無漂白ティーバッグ紙使用



### ご使用方法

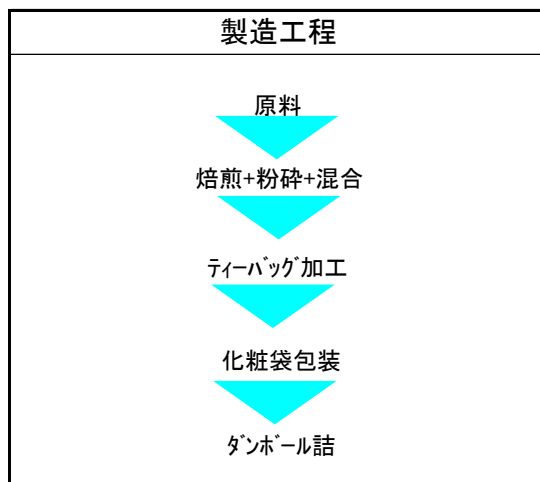
#### ●煮出しの場合

やかんに1.5Lの水を入れ沸かします。沸騰したお湯の中に本品1バッグを入れてお好みの濃さになるまで約2分～5分煮出して下さい。お好みの濃さになれば火を止めてティーバッグを取り除いて粗冷ましを行ってください。その後、冷蔵庫で冷やして出来上がりです。

#### ●水出しの場合

お好みで水1L～1.5Lに本品1バッグを入れ、冷蔵庫の中で約2時間半程度おいてください。お好みの濃さになればティーバッグを取り除いて出来上がりです。水出し抽出は時間がかかりますがじっくりと抽出しますので香りがとびにくく味わいある麦茶ができあがります。その際、ミネラル水が一度沸騰させて殺菌した水がおすすです。

### ☆ 問 屋 様 向 け 情 報 ☆



商品名	よさこい龍馬麦茶28袋		
商品コード	50621		
ケース入数	20	規格	322g(11.5g×28袋)
JANコード	4901027 506215		
ITF(集合包装コード*14桁)	14901027 506212		
賞味期限	2ヶ年		
商品サイズ/重量	175 × 85 × 235 mm / 350 g		
ケースサイズ/重量	646 × 286 × 207 mm / 7.53 kg		
包装資材材質	化粧袋	プラ	
店頭発売日	発売中		