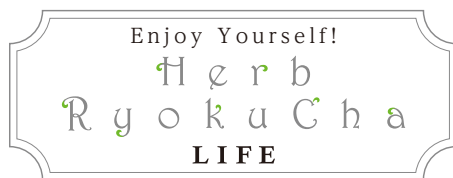


365日水出しハーブ緑茶ライフ



GUIDE BOOK

上質な水分補給



- ① リラクゼーションドリンクの時代
- ② 「健康」と「味わい」を楽しむ
- ③ 味覚を磨くハーブ緑茶ブレンド
- ④ 食生活習慣を変えてダイエット
- ⑤ 眠りのためのハーブ緑茶
- ⑥ 子供のためのハーブ緑茶
- ⑦ マタニティのためのハーブ緑茶
- ⑧ 日々の味わいを深める
- ⑨ ハイレベルティーペアリング
- ⑩ 思いやりのプレゼント



Herb Ryoku Cha Meister

①リラクゼーションドリンクの時代



エナジードリンクから、リラクゼーションドリンクの時代へ

21世紀になって戦いの時代が終わり世の中が平和になった今の時代に育った若い人たちは、お酒を飲む人が減っている、煙草を吸わなくなった、コーヒーなど苦いものが苦手な人が増えています。かつてのようにお酒を飲んで気合を入れたりカフェインの強いコーヒーやエナジードリンクを飲んで自分を鼓舞するというより、癒されたい、楽しみたい、クリエイティブしたい、リラックスしたいという志向が高まっています。世の中は、エナジードリンクからリラクゼーションドリンクの時代になっています。



水出しだから、カフェインレス

今アメリカで流行しているのが、ノンカフェイン、高テアニンのリラクゼーションドリンク。リラックスすることでアイデアを出し、クリエイティブ性を上げるドリンクとして、アーティストやクリエイターなど感度の高い人の間で人気です。お湯出しの緑茶にはカフェインが多く含まれていますが、水出しすることでほとんどなくなり、しかもテアニンは豊富に含まれるので、自然のリラクゼーションドリンクと言えます。

テアニンがたっぷり

テアニンとは、茶に多量に含まれるアミノ酸の一種で、ストレス緩和、集中力アップ、リラックス作用、睡眠改善などに効果があり、特に上級なお茶に多く含まれています。緑茶のテアニンは水出しでも豊富に含まれ、茶葉1g 100ccあたり1時間抽出で23mg、8時間～抽出で28mgと、8時間以上置くことでより多くの量を抽出できます。

水出しだから、誰でもおいしく淹れられる

お湯出しは淹れ方が難しく、茶葉の量やお湯の温度、蒸らし加減などで味が変化してしまいます。どんなに良い茶葉でも淹れ方が悪いとおいしくありませんが、水出しは、基本水 100cc に茶葉 1g。冷蔵庫で 8 時間置くことで、誰でも安定した味わいを抽出でき、冬はレンジで温めたりと一年中楽しむことができます。

旨味成分で味覚が磨かれる

五味の中にある旨味は、主に日本人が感じる繊細な味です。緑茶にはこの旨味が含まれていて、それを感じることで味覚が磨かれます。



24 時間シーンに合わせて上質な水分補給

1日の生活の中で、水出しハーブ緑茶を楽しめるタイミングがたくさんあります。人に合わせ、シーンに合わせて、朝昼晩と、あなたやご家族の生活に寄り添う上質な水分補給として楽しんでください。

リラクゼーションドリンク生活

- 時間ごとのシーンに合わせて
- 仕事のシーンに合わせて
- 学校のシーンに合わせて
- 日常のシーンに合わせて
- 女性の悩みに合わせて



②「健康」と「味わい」を楽しむ



水出しだから実現した緑茶＋ハーブ

お湯で淹れる場合、緑茶は低温でサッと出す、ハーブティーは高温でじっくり出すと言うように淹れ方が正反対。緑茶に合わせるとハーブの香りが出ず、ハーブに合わせると緑茶が出過ぎて渋くなってしまいますが、水出しにすることで両者の良さを同時に引き出すことができます。



両方の良さを引き出したまろやかな味わい

緑茶はもともとやさしい味わいですが、お湯出しだと苦味渋味が出てそれが苦手という人もいます。水出しにすることで苦味渋味が抑えられ、緑茶に慣れていない人も飲みやすくなります。また、ハーブティーは単独で飲むと個性が強くて好み分かれますが、緑茶とブレンドすることでハーブの良さを残しつつ、個性が和らぎ、まろやかに飲みやすくなります。味は緑茶の甘旨味、香りはハーブと、両方の魅力を存分に引き出したのがハーブ緑茶です。

無限の組み合わせが可能

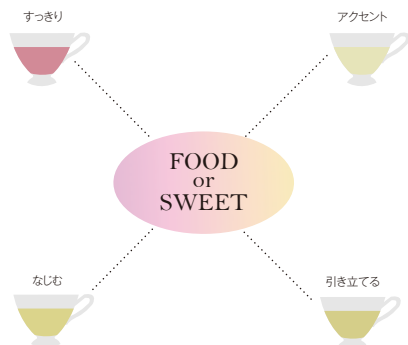
「Cook Drinks 飲み物を料理する!」をコンセプトに開発した水出しハーブ緑茶。ハーブ緑茶の最大の特長は、変化に富んだブレンドが楽しめること。ハーブ緑茶ブレンド方式＝緑茶＋ハーブ①＋ハーブ②＋ドライフルーツやスパイスを基本に、素材や配合比率を変えることで好みのハーブ緑茶を無限の組み合わせで自由に創ることができ、365日分のブレンドを紹介している「一日一茶」を参考にすれば、毎日違うブレンドが楽しめます。

体調や気分に合わせて「健康のハーブ緑茶」

緑茶とハーブの効能を活かし、集中力を高める、リラックス、心地よい眠りなど、気分や体調に合わせて、人に合わせてブレンドを工夫して楽しむことができます。ハーブ緑茶の上質な水分補給で、自分や大切な人の体の健康、心の健康を育んでください。

食べ物の味わいを深める「味わいのハーブ緑茶」

味は緑茶、香りはハーブ、風味や華やかさはドライフルーツ、アクセントにスパイスをブレンドすることで、さまざまな食事やスイーツの味わいを深めるペアリングができます。とは言っても、いろいろなブレンドを作ることが目的ではありません。同じ食べ物でも、①すっきり②なじむ③アクセント④引き立てる、など違う目的でブレンドしたハーブ緑茶をペアリングすることで、食べ物の味わいの変化を何通りも楽しめるのが特長です。



③味覚を磨くハーブ緑茶ブレンド



ブレンドして味わうことで味覚が磨かれる

自分で緑茶とハーブを選び、分量を決めてブレンドし、「どんな味かな」と意識して味わって飲むことで、味覚意識が高まります。それを日々続けることで味覚が磨かれていきます。

「健康」も「味わい」も、基本は味覚

水出しハーブ緑茶の2つのテーマ「健康」と「味わい」は、どちらも味覚がポイントです。味覚を磨くことで繊細な風味を感じられるようになり、素材の味わいなどが楽しめる。すると、薄味でもおいしく食べられるため塩分や糖分、油分の摂り過ぎを抑えられ健康につながります。

一日一茶で 365 日違う味わいを楽しむ

365日レシピカレンダー「一日一茶」を参考に、いろいろな工夫ができて毎日飽きずに楽しめます。人に合わせ、シーンに合わせ、ブレンドすることで味覚が磨かれていきます。



味の捉え方、味わい方がわかる「味覚音感」

これまで、学校やご家庭で、食べ物の味わい方、味覚意識の上げ方などを教えてもらった人はあまりいないのではないのでしょうか。同じ食事をするのも、噛む回数や食べるスピード、味の捉え方などは人それぞれ。そこで、理想の食べ方、味わい方をまとめたのが「味覚音感」です。味は目に見えないので、自分で感じたり人に伝えるのが難しいもの。でもこの「味覚音感」を使えば、味の捉え方、味わい方が分かりやすくなります。

味覚磨く生活を楽しむ



- 食べ物の味わいの変化を楽しむ
- ハーブ緑茶の味わいの変化を楽しむ
- 好きハーブ緑茶を楽しむ
- ブレンド会を楽しむ

ステップアップを楽しむ



- ステップ 1 好き茶
- ステップ 2 一日一茶
- ステップ 3 カスタマイズ
- ステップ 4 アレンジ
- ステップ 5 健康ハーブ緑茶
- ステップ 6 スイーツハーブ緑茶
- ステップ 7 グルメハーブ緑茶
- ステップ 8 日々、味覚音感
- ステップ 9 イメージクリエイション
- ステップ 10 クリエーティブテイスティング
- ステップ 11 ダブルペアリング、トリプルペアリング
- ステップ 12 味覚力
- ステップ 13 心の健康 体の健康

味覚リセットハーブ緑茶ブレンドキット

Herb Ryoku Cha
Mikaku Reset
Blend Kit

ハーブ緑茶ブレンドで使用する基本の
緑茶7種、ハーブ7種、ドライフルーツ7種が
セットされたキットです。



④ 食生活習慣を変えてダイエット

濃い味時代＝味覚の崩壊が起きている

若い人の味覚障害が増加していると言われ、食生活の乱れや生活習慣病につながるおそれがあるとして懸念されています。原因として、濃い味・刺激物の偏った食事、過激なダイエットや食品添加物による亜鉛不足などが挙げられています。

味覚が衰えるとより強い味を求めるように

塩気の強いものを食べると甘いものが欲しくなり、味の濃いものを食べると喉が渇くから炭酸飲料を飲みたくなり、炭酸飲料には砂糖の何倍もの強い甘味が含まれているからまた塩気のあるものを食べたくなります。これを続けると味蕾の機能が鈍り、より強い味を求めるようになります。

濃い味は万病のもと

砂糖と油脂は脳の快楽中枢を刺激する「病みつき食品」なので、食べ続けると依存するようになる…という負のスパイラルに陥ります。塩分、糖分、油分、高カロリーの摂り過ぎになり、続けると肥満、脳梗塞や心筋梗塞などの血管疾患、生活習慣病など万病のもとになってしまいます。

ハーブ緑茶で味覚をリセット

微妙な味わいを感じることで味覚を磨きリセットできるのがハーブ緑茶です。ハーブ緑茶は、毎日楽しむことで無理せず自然と味覚がリセットされます。



旨味成分で味覚が鍛えられる

五味の中にある旨味は、主に日本人が感じる繊細な味。緑茶にはこの旨味が含まれていて、それを感じることで味覚が磨かれます。

無理せず自然に薄味に

味覚が磨かれると、素材そのものの味を味わえるから、塩分、糖分が少なくてもおいしく食べられます。すると次第に、おいしいと思う感覚が変わってくるはず。好きなものを無理にやめるのではなく、ハーブ緑茶で味覚を磨くことで、自然に好みの味を変え食生活習慣の改善につなげていただきたいと思います。

自分の体に不自然なものに違和感

ある人は、ハーブ緑茶を自分でブレンドして毎日飲むようになってから、マーガリンではなく上質なバターを選ぶようになったり、合成のサラダ油ではなく天然のオリーブオイルを選ぶようになったそうです。味覚が磨かれると添加物や保存料などに違和感を感じるようになり、ナチュラルな食材を求めるようになるようです。

大事なのはしっかり味わうこと

味覚を磨くのに大事なのは、よく味わって食べようとする意識。口に入れる前の香りや手触り、口に入れた時のファーストインパクト、噛んだ時に表れる香りや風味、よく噛むうちに変わってくる味わい、そして飲み込んだ後の余韻など、段階的な変化があります。味の濃い、薄いに関わらず、ソースや素材をこのようにしっかり味わって食べる意識が、味覚を発達させるのです。

ちょっとした気づきを楽しむことが心のゆとりに

味覚が磨かれると、野菜などの素材をよりおいしく味わえるようになります。そういったひとつの気づきで心が豊かになり、余裕を感じられるようになったという人もいます。

⑤眠りのためのハーブ緑茶



睡眠負債が社会問題に

機械化が進んだことで肉体労働が減り、頭脳労働が増えることで睡眠のあり方も変わってきています。かつて睡眠時間は 8 時間が良いとされていましたが、体を動かす機会が減るにつれ、睡眠時間も以前より少なくなっています。逆に、頭脳労働が増えたことにより、家に帰ってもなかなか気持ち気が休まらない、また、職場ではずっとパソコンに向かい、家ではゲームや SNS でスマホを手放さず、ブルーライトの影響を受け続けるなどさまざまな要因の不眠症で悩む人が増え、「睡眠負債」という言葉が登場するほど社会問題になっています。



睡眠の質を高める、高テアニン、カフェインレス

そんな時にも役立てていただけるのがハーブ緑茶です。緑茶にはカフェインが多く含まれると思われていますが、それはお湯で淹れた場合で、水出しにするとカフェインは激減します。だから利尿作用も少なく、安眠を阻害しません。しかもリラックス効果のあるテアニンは豊富に含まれるので、子供やお年寄り、妊婦さん、寝る前でも安心です。

ハーブを加えて安眠性をさらにアップ

そこへ安眠やリラックス効果のあるハーブをブレンドする水出しハーブ緑茶は、さらに質の良い安眠を実現できます。実際、毎日ハーブ緑茶を飲むようになってコーヒーの量が減ったという人は、カフェインを摂らなくなったことで睡眠の質が良くなったと言っています。ハーブには、安眠促進をはじめさまざまな健康に良い効能があり、カフェインは 0 です。睡眠障害の緩和作用があるラベンダー、安眠促進のカモミール、精神疲労緩和のベルガモット、鎮静作用のペパーミントなどをブレンドすることで、安眠性能をさらに高められます。

14 時以降も就寝前も楽しめる

コーヒー、紅茶、ココア、お湯出しの緑茶には、安眠を阻害するカフェインが多く含まれています。カフェインの半減期は、摂取してから 5～8 時間。それでもまだ半分残っているので、安眠のためには、午後 14 時以降はカフェインを摂らない方が良いと言われてます。つまり、おやつや夕飯後は飲まない方が良いと言えます。しかし、緑茶是水出しするとカフェインが激減するため、14 時以降でも OK。さらに、テアニンは豊富に残っているので安眠に効果的です。水出しハーブ緑茶は、緑茶にハーブやドライフルーツをブレンドすることで、食事やスイーツに合わせて、すっきりさせる、引き立てるなどの目的で味を変えたり深めたりして楽しめるので、おやつや夕飯後にもぴったりの飲み物です。

毎日違うブレンドが楽しめる

「わたしの眠りハーブ緑茶」は安眠に特化した商品ですが、もともと水出しハーブ緑茶は、製法別 7 種類の緑茶をベースにハーブやドライフルーツを自在にブレンドしてさまざまな味を楽しむもの。食べ物に合わせたブレンドができるので、お酒を飲まない人でも食事とのティーペアリングが楽しめます。サイトでは 365 日水出しハーブ緑茶を楽しむ「一日一茶」レシピカレンダーを紹介しており、これを参考に気分や体調、シーンに合わせて毎日飽きることなく味わえます。もちろん水出しだからどれもカフェインレスで安眠の妨げにはなりません。

⑥ 子供のためのハーブ緑茶



カフェインレスだからお子さんでも安心

カフェインを摂取し過ぎると、利尿作用や胃痛、胃もたれなどが生じ、脳神経系に作用する物質であることから自律神経に影響するともいわれています。大人でもそうなのですから、ましてや子供にはコーヒーや紅茶を与えないようにしているご家庭も多いでしょう。でも、お子さんが好きなホットココアやコーラにも意外と多くカフェインが含まれているってご存知ですか?お湯出しの緑茶にもカフェインが多く含まれていますが、水出しすることでほとんどなくなり、しかもテアニンは豊富。水出しハーブ緑茶は、お子さんでも安心して楽しんでいただけます。

味覚に関わる食育の必要性

子供が大好きな、食べた瞬間においしいと感じるマヨネーズ、ケチャップ、ソースの濃い味は塩分、油分が多く含まれています。これらを食べると喉が渇きやすく炭酸飲料などのジュースを飲みたくなりますが、そのようなものに含まれる人工甘味料には砂糖の数百～数千倍もの甘味があります。これに慣れてしまうと味覚の機能が衰え、果物などの自然の甘味を感じにくくなります。このような強い糖分、塩分、高カロリーは健康にも悪影響を及ぼします。何より、味覚障害になると砂を噛むようで何を食べてもおいしく感じられず、食べる楽しさが奪われてしまいます。問題行動やキレやすい子供は食事に関係していると唱えている大学教授もいて、味覚に関わる食育の必要性が問われていると思います。

お子さんの健やかな味覚と健康に

「3割の子供が味を正しく認識できない」というデータがあるなど、味覚崩壊が始まっている今、味覚教育のひとつとしてオススメしたいのがハーブ緑茶です。おやつや食事に合わせてハーブ緑茶を味わったり、ブレンドキットを使って親子でブレンドするなど、日々、ご家庭で楽しみながら取り組みます。子供は大人と一緒に何かをしたがるもの。料理や工作だと準備や作業が大変ですが、ハーブ緑茶ブレンドなら、小さいお子さんでもカンタンにできます。おやつや食事の時に飲むドリンクとして、通常の濃いジュースだと甘味でマスキングされ料理の味わいが消えてしましますが、ハーブ緑茶なら食事もおいしく味わうことができ、糖分の取り過ぎも抑えられます。

毎日違う味わいが楽しめる

学校へ毎日水筒を持っていくお子さんなら、日替わりでいろいろな味わいのハーブ緑茶にすれば、飽きずに楽しんでくれます。また、試験勉強の時は集中力を高めるブレンド、風邪の季節には風邪予防のブレンドなど工夫できます。「今日の味はどうだった?」「何のハーブだと思う?」と会話すれば、味の好みが変わり味コミュニケーションにも役立ちます。

お子さんのために

- お誕生会などに
- スポーツの試合の時に
- 試験勉強の時に
- コンサート・イベントの時に
- お子さんとの味コミュニケーションに
- 一緒にブレンドを楽しむ
- 夏休みの自由研究に



7 マタニティのためのハーブ緑茶



カフェインレスだから妊婦さんでも安心

口に入れるものに敏感になる妊娠期間。カフェインや人工甘味料、保存料などは避けたいものですね。かといって麦茶など毎日同じものでは飽きてしまいませんか?そんな妊婦さんに向けた提案です。水出しハーブ緑茶なら、自然素材、カフェインレスで妊婦さんでも安心。さらにリフレッシュ、母乳の出を良くする、花粉症対策、冷え対策、むくみ対策など体調や気分に合わせて自由にブレンドできるので日々の変化に対応でき、毎日違う味わいが楽しめます。

つわりの時に飲める、食べ物に合わせられる

つわりの程度は人それぞれ。口に入れられる食べ物や飲み物も違ってきます。そんな時、自分が食べたいもの、食べられるものに合わせてブレンドして楽しめるのがハーブ緑茶の魅力です。妊娠中は毎日ハーブ緑茶しか飲んでいなかったという人も。ぜひ、自分に合ったブレンドを見つけてください。

妊娠中に効果的なハーブいろいろ

妊娠中にオススメのハーブとして、爽やかな香りと胃もたれ緩和作用のあるミント、デトックスやむくみに効果的なライボス、ビタミン C 補給のローズヒップ、鉄分などミネラルやビタミン補給で抗アレルギー作用のあるネトル、お産が軽くなると言われるラズベリーリーフなどがあります（多量摂取は避けること）。妊娠中は使えるハーブが制限されるとはいえ、これらのハーブの効能を工夫すれば、他にも気分や体調に合わせたブレンドが楽しめます。

産後にも効果的

母乳の出を良くすると言われるガンディライオンルート、ローズヒップ、レモングラスや、乳腺炎に効果があると言われるカモミール、エルダーフラワー、マリーゴールド、母乳過多や卒乳のため母乳を抑える作用のあるミント、セージなどがあり、産後の体調に合わせたブレンドもできます。

毎日違うブレンドが楽しめる

妊娠中はカフェインを控えた方が良いからと言って、毎日同じ飲み物では飽きてしまいます。「Cook Drinks 飲み物を料理する!」をコンセプトに開発した水出しハーブ緑茶。最大の特長は、食事やスイーツに合わせ、気分や体調に合わせ、人やシーンに合わせ、変化に富んだブレンドが楽しめること。緑茶、ハーブ、ドライフルーツ、スパイスなどの素材や配合比率を変えることで好みのハーブ緑茶を無限の組み合わせで自由に創ることができます。365日分のブレンドレシピを紹介している「一日一茶」レシピカレンダーを参考にすれば、毎日違うブレンドが楽しめます。



8 日々の味わいを深める



今までに、ありそうでなかったティーペアリング

ほのかな旨味のある緑茶のやさしい風味と、ハーブの香りが繊細にマッチし、あらゆる食事やスイーツの味わいを深めるティーペアリングを実現したのが水出しハーブ緑茶です。水出しだから、誰にでもカンタンに作れて、食べ物の味を邪魔しないまろやかな味わい。お酒を飲まない人も楽しめるティーペアリングという、新しいライフスタイル提案です。

一日一茶で、飲み物を料理する！

「Cook Drinks 飲み物を料理する!」というコンセプトで開発した水出しハーブ緑茶。365 日分のブレンドを紹介している「一日一茶」で毎日違うブレンドが楽しめます。

新しい味わいの発見生活を楽しむ

- 新しいブレンド素材にチャレンジ
- 使い切れない素材をブレンド
- 家族の好みを知る



マイボトル生活を楽しむ

- マイカー生活で
- 子供の毎日の水筒へ
- 外出先の飲み物として
- 日常の水分補給として



ランチハーブ緑茶生活を楽しむ

- 手作り弁当ハーブ緑茶を楽しむ
- 外食ランチハーブ緑茶を楽しむ
- テイクアウトハーブ緑茶を楽しむ
- カップ麺ハーブ緑茶を楽しむ



おやつハーブ緑茶生活を楽しむ

- 和菓子を楽しむ
- 洋菓子を楽しむ
- 会社でのおやつタイムを楽しむ
- 自分へのご褒美を楽しむ
- バランス栄養食品を楽しむ



パーティハーブ緑茶生活を楽しむ

- ソフトドリンクとして楽しむ
- ハーブ緑茶でカクテルを楽しむ
- ハーブ緑茶をチェイサーとして楽しむ
- 子供のお誕生会を楽しむ
- 季節のフルーツハーブ緑茶を楽しむ
- カラフルな色合いを楽しむ
- ハーブ緑茶水を楽しむ



ハーブ緑茶カクテル生活を楽しむ

- ハーブ緑茶の焼酎割
- ハーブ緑茶のリキュール割
- チェイサーとして
- ハーブ緑茶のノンアルコール

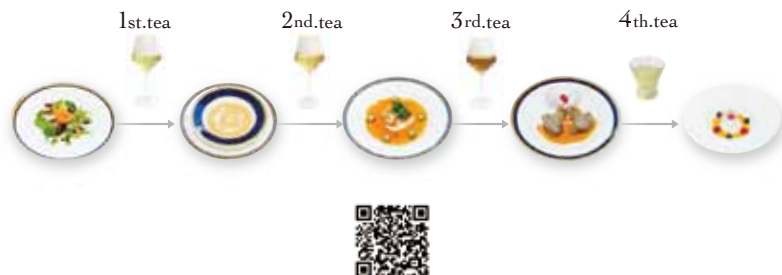


生ハーブ緑茶生活を楽しむ

- ハーブを育ててみる
- やさしい風合いを楽しむ
- ハーブで季節感を楽しむ



9 ハイレベルティーペアリング



コースに合わせ、食事の味わいを深める提案

ブレンドされたハーブ緑茶で食事やシーンに合わせて楽しんだり、ブレンドキットで「一日一茶」レシピカレンダーを参考にブレンドしたりするのが手軽に楽しめる初級～中級レベルだとしたら、ビジネスに活かせる上級レベルがこのハイレベルティーペアリングです。レストランのメニューに合わせ、またコースの前菜、魚料理、肉料理、デザートなどに合わせ、食事の味わいを深める提案としてのオリジナルハーブ緑茶をブレンドします。

食ボーダレス時代のボーダレスドリンク

食の環境はどんどん変化し、和食、洋食、中華というジャンルを超えたメニューが当たり前になりました。フレンチのシェフが昆布や鰹節などの出汁を使い始めていたり。世界的なショコラティエが柚子や抹茶などの和食材を使ったり。食のボーダレス化が世界中に広がっています。しかし飲み物はどうでしょう?水出しハーブ緑茶は、和食、洋食、中華といった境がなく食事をバックアップできる役割の、まさにボーダレスドリンクです。

お酒を飲まない人のためのティーペアリング

近年、お酒を飲まない人が増えています。ビール市場では 20 代男性が 5 年間で約 17%減。若い世代だけではなく、1988 年と現在の飲酒率を比べると、男性の飲酒率は 70.7%から 53.6%へ大幅に減少しています。しかし、食事を楽しむペアリングとして提案されている多くがお酒です。食事をおいしく楽しめるソフトドリンクの工夫が求められています。水出しハーブ緑茶は、さまざまな食事に合わせて味わいを深めるブレンドができる、お酒を飲まない人のための優れたペアリングの飲み物です。

繊細なスイーツをよりおいしく

健康志向の高まりから、なるべく香料、着色料、添加物を使わないものや、カカオ濃度を活かしたチョコレート、野菜を使ったベジタブケーキ、罪悪感のないギルティーフリースウィーツ、ヘルシースナッキングなどが人気です。そんな繊細なスイーツを味わう時、従来のコーヒーや紅茶、ジュースではスイーツの味わいをマスキングしてしまったりします。やさしい味わいのスイーツハーブ緑茶は、スイーツの味わいを邪魔せずに深めたり、引き立てたりすることができます。そんな本物志向、健康志向のスイーツを楽しむライフスタイルを提案します。

4つのブレンドで食べ物の味わいを深める

料理に合わせ多彩なブレンドができる水出しハーブ緑茶ですが、単にいろいろなブレンドを作ることが目的ではありません。味わいを深めるために1つの食べ物に対して①すっきり②なじむ③アクセント④引き立てるという4つの目的を設定しており、同じ食べ物でも違う目的でブレンドした水出しハーブ緑茶をペアリングすることで、何通りもの味わいの変化を楽しめるのが特長です。

10 思いやりのプレゼント



ハーブ緑茶生活は、思いやりをプレゼントする生活

ハーブ緑茶生活とは、ただお茶を飲もうということではなく、上質な水分補給を生活に取り入れることで気分や体調を整えたり、味覚を磨くことでより味わいを深めたり、食生活の改善につなげたり、ゆとりのある生活を楽しむなど、今よりもっと豊かなライフスタイルを目指すもの。ぜひ、自分のために、そして大切な人のためにブレンドしてください。その人のことを思うことで、味の好みだったり、体調の変化、仕事の様子など、これまで気づけなかったことに気づけるかもしれません。ハーブ緑茶は、毎日の生活にやさしく寄り添う思いやりのプレゼントです。

自分のために

- イライラを落ち着かせるために
- ちょっとした心のゆとりのために
- デトックスのために
- アンチエイジングのために
- 冷え性防止のために
- ホルモンバランスを整えるために



ご両親のために

- 熱中症予防に
- ドライブや日帰り旅行に
- 風邪予防に
- 病み上がりの時に
- 趣味の集まりなどへ行く時に
- 好きな食べ物に合わせて
- ご両親との味コミュニケーション



ご主人のために

- デスクワークのご主人
- 営業職のご主人
- 現場仕事のご主人
- 料理好きのご主人
- お酒好きのご主人
- スポーツ好きのご主人
- アウトドア好きのご主人



お友だちのために

- ちょっとしたお招きに
- お呼ばれの手土産に
- 集まりの陣中見舞いに



お子さんのために

- お誕生会などに
- スポーツの試合の時に
- 試験勉強の時に
- コンサート・イベントの時に
- お子さんとの味コミュニケーションに
- 一緒にブレンドを楽しむ
- 夏休みの自由研究に



女性の感性を内面から磨く

- 味覚が変われば五感が変わる
- 刺激生活、ストレス社会からの脱却
- 女性の感性とは、楽しむ力
- 生活を楽しむ
- 仕事を楽しむ
- 遊びを楽しむ



Cook Drinks

High Level Tea Pairing



美味しい水出しの淹れ方

- ①フタが閉まるボトル、茶葉、キッチンスケールを用意します。
 - ②飲み方に合った適量の茶葉と水をボトルに入れます。
※通常は、水 500cc に対し茶葉 5g など。(下記 100.1)
- ・ 100.1 / 水 100cc に茶葉 1g...ゴクゴク飲める濃さ。
 - ・ 100.2 / 水 100cc に茶葉 2g...お湯や炭酸で割って飲む濃さ。
- ③冷蔵庫で約 8 時間置きます。
 - ④ボトルを 2 回程度、逆さにして水と茶葉を攪拌します。
 - ⑤茶葉を茶漉しで濾して出します。(茶葉を入れっぱなしにしない)。
 - ⑥2 日間ほどは冷蔵庫保存で味・色とも変わらずおいしく飲めます。
- ※HOT で飲む場合は、レンジで温めたり濃い目に出してお湯で割る。



chalife.net

