

## ～ 冷茶を愉しむ ～

7月に入り、本格的な夏の到来です。こんな暑い季節には冷たい烏龍茶アイ스티ーがおすすめです。おいしい烏龍茶アイ스티ーとともに、暑い夏を楽しみましょう。

### 🌿おいしい烏龍茶アイ스티ー🌿

暑い季節におすすめの烏龍茶アイ스티ー。

簡単に水出ししてもおいしいですが、おすすめは70～80℃ほどのお湯を使うことで、香り豊かで味わい深いとってもおいしいアイ스티ーが作れます。

ペットボトルの烏龍茶とは一味違う、おいしいアイ스티ーで暑い夏を乗りきりましょう。



#### ＜おいしい烏龍茶アイ스티ーの作り方＞

烏龍茶の茶葉を7g(ティースプーン3杯程度)を耐熱性のピッチャーへ入れ、お湯(70～80℃)を注ぎます。ピッチャーの粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やして完成です。

～用意するもの～

- ・耐熱性の1リットル入りピッチャー
- ・烏龍茶の茶葉7g(ティースプーン3杯程度)
- ・70～80℃のお湯1リットル ※東方美人茶やジャスミン茶の場合は、少し低めの60℃くらいが理想的  
作ったアイ스티ーは冷蔵庫で2～3日間保存できます。

### 🌿茶趣茶樂 夏のおすすめ茶🌿

チンジャンウーロンチャ (スイギョク)

人気 No.1 清香烏龍茶 (翠玉) 80g 1,302円 40g 693円 10g 210円

台湾で品種改良によって生まれた品種「翠玉」。ジャスミンや玉蘭の花に例えられる華やかな香りが特徴です。ごく軽めの焙煎で仕上げしており、すっきりとした飲み口で、やわらかい甘みを感じられます。コストパフォーマンスが高く、日常茶にピッタリです。香りがしっかりしており、アイ스티ーにおすすめのお茶です。

ユウキサイバイ ブンザンホウシュチャ

店主推奨 有機栽培 文山包種茶 30g : 1,260円 10g : 451円

2008年春茶です。やわらかな花のような香りどほのかにフルーティーな香りも感じられます。すっきりとした飲み口で、口の中に清涼感が広がり、甘い余韻が長く残ります。有機成分が豊富に含まれ、煎がききます。暑い季節におすすめのお茶で、アイ스티ーにしてもとってもおいしいです。