

タヒボ茶の作り方

下記はマイコン煎じ器〔ハリオグラス社製〕を使用した場合の作り方です。【一例】

【標準の濃さ・1日分】



① ティーバッグを水1リットルの中に入れます。



② 加熱時間を60分以上に設定してください。

※ガス火で煎じる場合は沸騰したら弱火にして30分以上煎じてください。



③ 煎じ終わった後もティーバッグはガラスポットに浸したままにしておいてください。

- ケトルや鍋などを用いてガス火で煎じることできます。その場合、鉄製またはアルミ製品は使用しないでください。
- ガス火で煎じる場合は、ステンレス製のケトルや鍋、土瓶・土鍋、ホーロー製品などをお使いください。
- 1日1包(5g)からを目安に煎じてください。詳しくはタヒボ販売代理店にご相談ください。



加熱中・加熱直後や熱いとき、ガラス部分は絶対に素手で触らないでください。

ハリオグラス(株)製 マイコン煎じ器3 [HMJ3-1000W]



マイコンが加熱温度を自動で調整してくれる大変便利な器具です。

●容量:1000ml

※マイコン煎じ器については、タヒボ販売代理店またはタヒボジャパン(株)にお問合せください。