

省エネにぴったり「水出しのお茶」はじめましょ！

～水につけておくだけで！簡単、おいしい、しかも節約できちゃう～

【概要】

農業ソーシャルベンチャー【京都おぶぶ茶苑】(代表：喜多 章浩 <http://obubu.com/0774-78-2911>)は、真夏8月にむけ「水出し用のお茶」の販売を本格化した。水出しにちょうどいい量の茶葉を不織布のパックに入れ「水出し茶パック入り」として販売している。水につけておくだけなので、お茶を沸かす必要がなく、省エネになる。またペットボトルで買うお茶の10分の1の出費で済むことも節約につながる。

■ おぶぶ茶苑「水出しのお茶」の詳細

水出しのお茶は、沸かさず低温で抽出するため、甘みが強くなる。冷蔵庫で3～4日は保存可能なので、常備しておけばとっても便利！お手軽・おいしい・省エネ・財布にも優しく一石四鳥だ。

種類：煎茶、ほうじ茶、玄米茶（すべて京都・和東町産茶葉）

内容量：144g(8g 不織布パック x18 袋入)

淹れ方：容器にパックをそのまま入れ、水を注ぎ2時間～一晩置くだけ

価格：18回分（1回2～3リットルの水出し茶ができる）で1062円～1500円

※種類により異なる

注文方法：おぶぶ茶苑ホームページか、電話・FAXにて。

■ 関連WEBサイト

「水出しの煎茶・ほうじ茶・玄米茶」

<http://www.obubu.com/SHOP/554911/list.html>

淹れ方も写真付でアップしています



■ お問い合わせ先

【京都おぶぶ茶苑】 <http://obubu.com/> 担当：谷口桃子（たにぐちももこ）

電話：0774-78-2911 携帯：090-6129-6184

mail：obubu@obubu.com FAX：0774-78-2215

住所：619-1213 京都府相楽郡和東町南大生水4-4

（JR加茂駅よりバスまたはタクシー15分）※事務所・茶畑にて取材可能です

事業内容：茶の生産と販売（小売、卸）