



カンタン & 美味しい！フランス紅茶をアイ스티ーで楽しもう



# ジャンナッツ アイ스티ー Recipe

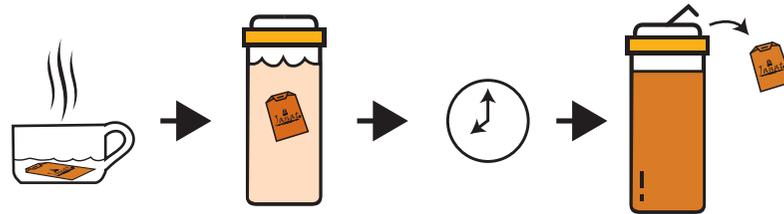


## <水出しstyle>

渋みやカフェインが少ない口当たりがさっぱりとしたアイ스티ーが作れます。  
夜に作ればモーニングアイ스티ーの完成！

【5杯分】

- ・冷水500cc
- ・茶葉6~7g または  
ティーバッグ(3個)
- ・フィルター(茶葉用)



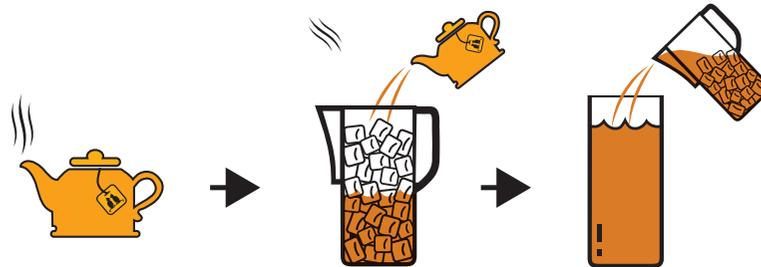
- ① 茶葉を入れたフィルター(またはティーバッグ)に、少量(ひたる程度)の熱湯をかけ、1分ほどおいたらそっと取り出します。
- ② 保冷ポットの中に①を入れて冷蔵庫へ。8時間ほど経ったら、茶葉を取り出して完成です。  
※お早めにお召し上がりください。

## <オンザロックstyle>

口当たりまろやか、茶葉本来の香りや味を楽しめる  
本格アイ스티ーが作れます。

【3杯分】

- ・お湯300cc
- ・茶葉6g または  
ティーバッグ(3個)
- ・フィルター(茶葉用)



- ① 茶葉にお湯を注ぎ、3分間蒸らして濃いめの紅茶を淹れます。
- ② 氷をたくさん入れた容器に勢いよく注ぎ急冷させます。  
※ ゆっくり冷やすとクリームダウンする(濁る)ので、出来るだけ急いで冷やしましょう。
- ③ 別の容器に氷が入らないように移して完成です。



@JANAT\_PARIS



@JANAT\_OFFICIAL



Follow and find JANAT on SNS. Share your photos with us!

ジャンナッツ公式SNSをフォローしてアイ스티ー画像をシェアしよう！ [www.janat.co.jp](http://www.janat.co.jp)

