

奈良産農薬・肥料不使用茶葉使用

オーサワの

三年番茶

オーサワの三年番茶は、

おおよそ一年以上育生した

茎や葉を刈り取って長期熟成し、

薪火で丁寧焙煎して仕上げた

マクロビオティックの

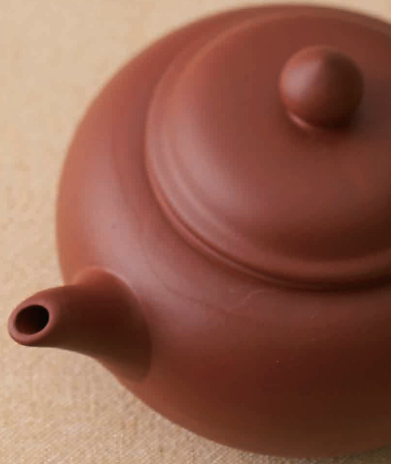
定番茶です。

緑茶に比べて低カフェイン。

軽やかな香ばしさと

まろやかなコクがひろがる

やさしい味わいをお楽しみください。



Life is Macrobiotic

おいしい飲み方

急須で

急須に大さじ1杯の茶葉を入れ熱湯約250mlを注ぎ、3分程で出来上がり。

手軽に

ティーバッグで

カップにティーバッグを1袋入れ、一度沸騰したお湯約200mlを注いで2分程浸し、ティーバッグを振った後取り出す。

※お好みにより、分量、時間等を調節して召し上がってください。

茶葉

煮出し不要。急須でサッと出して



3113



3114

3113 100g

500円+税

3114 500g

1,700円+税

ティーバッグ

いつでも手軽に



テトラパック
タイプです!

3115 20g(2g×10)

380円+税

●原材料：茶(奈良産) ●開封前賞味期間：常温で1年

※商品の価格・内容量・包装・仕様等は2016年11月現在のものです。

オーサワジャパン株式会社

〒153-0043 東京都目黒区東山三丁目1番6号 TEL:03-6701-5900 FAX:03-6701-5911
www.ohsawa-japan.co.jp

16110J-8239