

夏の水分補給に 冷やしておいしいお茶特集



**金沢大地
国産有機六条大麦茶**
40p
熱風でじっくり焙煎し
六条大麦の甘い香りを引
き出した麦茶です。



**辻利一本店
煎茶ティーバッグ**
4g×10袋
ほうじ茶ティーバッグ
4g×15袋
伝統ある京都宇治「辻利
一本店」の本格リーフ
ティーの味わいを、いつ
でもお手軽・簡単にお楽しみ
頂けます。



**キタノセレクション
とうもろこし茶**
15袋入
ノンカフェインなので、
カフェインを気にされる
方にもお飲みいただけます。



**宇治森徳
ほうじ茶ティーパック**
4g×50p
一番茶のほうじ茶を使用した
薫り高い三角ティーバッグで
す。



**小川
小川の麦茶つぶまる**
13g×20
国産の六条大麦100%
使用



**菱和園
宇治有機緑茶金**
100g
有機宇治茶の一番茶
中心の、風味豊かなま
ろやかなお茶です。

谷元主任のおすすめ



**ひしわ日本緑茶センター
白桃烏龍茶 15g**
白桃の甘い香りと凍頂烏龍茶
の上品でまろやかな味わいが
特徴のブレンドティーです。



町子さんのおすすめレシピ



こってり煮豚をお茶でさっぱり

煮豚入り茶飯 2合分

【作り方】

- ①米は洗って水を切り、炊飯器にセットする。
- ②①に煮豚に添付のタレ1P、醤油を入れて水加減し、ナッツ、煮豚、ティーバックを入れて炊飯器のスイッチをON
- ③炊き上がったら煮豚をくずしながらよく混ぜる
- ④器に盛ってお好みでネギ、しょうが、ゴマなど薬味を添えて召し上がれ♪

【材料】

- ほうじ茶 ティーバック2P
- もくもくファームやわらか煮豚2P入 1P
- 素煎りミックスナッツ 40g
- 醤油 大さじ2
- きざみねぎ お好み
- 米 2合

おかわりは薬味たっぷりでお茶漬けもgood♪

お弁当に♪ランチに♪

緑茶おむすび三種

【材料】

- お好みの粉末緑茶 適量
- たきたてごはん 適量
- A:梅干し
- A:キタノセクション細切り塩こんぶ
- B:キタノセクション鮭ほぐし
- B:いり卵
- C:キタノセクション本枯鯨節糸削り(醤油をまぶしておく)
- C:お好みのチーズ(小さめのサイコロ切り)

【作り方】

あたたかいご飯に緑茶を混ぜて三分分し、A~Cの材料を入れてむすぶ。



緑茶の色を活かして色どり良く♡具材は何でもOK♪

天ぶら茶漬け風

天茶もどき 1人分



暑くて食欲のない時でもサラサラ食べられる

【材料】

- ☆抹茶 適量
- ☆海鮮問屋のためきめし 適量
- ☆キタノセクションあご入りだし (中身のみ) 適量
- ☆きざみねぎ 適量
- ☆わさび 適量
- 冷やご飯 お茶わん一杯分
- 冷水 適量

【作り方】

お茶わん一杯分の冷やご飯に☆の材料をお好きなだけ入れて、冷たいお水を注いで召し上がれ♪



北野エースオリジナルエコバック

2020年7月1日より
レジ袋有料化がスター



オリジナルエコバッグ
(白/あご)

オリジナルエコバッグ
(白/カレー)