

水出し番茶

糖尿病・ダイエットにおすすめ!!

この水出し番茶は、秋番茶・冬番茶と言われる10月初旬頃にかけて摘まれる番茶です。秋番茶・冬番茶にはポリサッカライドという多糖類が含まれています。このポリサッカライドは体内で血糖値を下げるインスリンと同じ働きをすることで血糖値の上昇を抑えます。糖尿病の方におすすめでダイエット効果もあります。通常、番茶は熱いお湯で入れますが、ポリサッカライドは熱に弱い性質を持っている為、冷水でじっくり入れた番茶が最も有効に成分が抽出されます。



水出し番茶はカフェインが少なく、渋みもなく、サッパリしているのでお食事の時は勿論、日常の水分補給、妊娠中・授乳中の方、小さなお子様も安心してお飲みいただけます!! また、抗菌作用・抗酸化作用・肥満抑制効果のあるカテキンも多く含まれています。

とっってもかんたん!!

水出し番茶の作り方

- ① 1~1.5リットルのクールポットに1袋入れます
- ② 水を注いで一晩冷蔵庫で冷やせば完成

※濃ければ水で薄めて飲んでもOK!!



茶葉を裁断して水出しでもしっかり成分が出るように工夫したティーバッグです。

10g×30P入
税別 ¥770.

税込 ¥831.

水出し番茶専門サイト
<http://bancha.biz/>

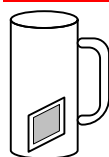


濃く出る 水出し番茶

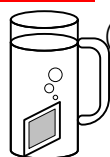
この水出し番茶は、秋番茶・冬番茶と言われる10月初旬頃にかけて摘まれる番茶です。秋番茶・冬番茶にはポリサッカライドという多糖類が含まれています。このポリサッカライドは体内で血糖値を下げるインスリンと同じ働きをして血糖値の上昇を抑えます。糖尿病の方におすすめでダイエット効果もあります。通常、番茶は熱いお湯で入れますが、ポリサッカライドは熱に弱い性質を持っている為、冷水でじっくり入れた番茶が最も有効に成分が抽出されます。水出し番茶はカフェインが少なく、渋みもなく、サッパリしているのでお食事の時は勿論、日常の水分補給、小さなお子様も安心してお飲みいただけます!! また、抗菌作用・抗酸化作用・肥満抑制効果のあるカテキンも多く含まれています。

水出し番茶の作り方

とってもカンタン!!



① 1.5~2リットルの
クールポット
に1袋入れます



② 水を注いで
一晩冷蔵庫
で冷やせば完成!!

水出し番茶専門サイト
<http://bancha.biz/>

※濃ければ水で薄めて
飲んでもOK!!



水出しても
しっかり成分が
抽出されるように
茶葉を裁断しました!

濃く出ても
渋み・苦味は
ほとんど無し!!

糖尿病の方におすすめで
ダイエット効果もあります!!
カフェインも少ない!!

Check!

15g x 30P入

税込 ¥1,080.



濃く出る
水出し番茶