

深く長く地に根を張るごぼう。

焙煎ごぼう茶

大地のミネラルがたっぷりの生命力溢れる飲み物です。

①食物繊維の宝庫！

ごぼうが繊維質なのは有名ですが、お茶でもっと効率的に美味しく摂取しよう！とここ数年で女性の間で爆発的に人気が高まっています。水分を吸着して腸内の有害物質を排出する作用が便秘の予防や改善に、むくみに効果があると言われています。

②香ばしくておいしい！

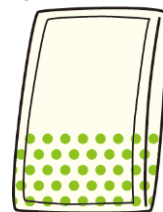
香ばしく仕上げているので飲みやすく、どんな食事にも合う風味になっています。ごぼう本来の甘さもあり、やさしい味わいです。

③1L約54円！

使いやすい業務用10g×50包入りティーバッグをご用意しました。
10gで約1リットル抽出できます。
熱湯にポンと入れるだけで簡単にできあがりです。



ティーバッグ




※ゴボウはキク科の植物です。キク科アレルギーのある方はゴボウ茶の飲用にご注意ください。



アイ스티ーを作る時は、必ず熱湯で濃いめに抽出してから、水や氷を加えて薄め冷やしてください。
1ティーバッグで1Lのごぼう茶が作れます。



熱湯を注ぎ入れ1分程待ってお召し上がりください。
1ティーバッグで1Lのごぼう茶が作れます。

 明山茶業株式会社

東京都新宿区新宿1-25-11 / TEL:03-3351-3240