

二度おいしい!
煮出した後のご利用方法

○お茶漬けに:ティーバックから取り出した黒豆をごはんにかけ、上から黒豆茶をかける(お好みで塩昆布や梅干をのせても)。

※煮出したお茶には濁りや沈殿物、油脂分の浮き等がありますが、これは大豆由来のものです。

名 称/黒豆茶
原材料名/黒大豆
(遺伝子組換えではない)
内 容 量/外装袋に記載
賞味期限/袋裏側下部に記載
保存方法/直射日光、高温多湿を避けてください。

本製品は国産丹波黒大豆を使用しております。

取扱上の注意

○風味を保つため脱酸素剤を投入していますが、食べられませんのでご注意ください。

栄養成分表示

① 沸騰水1Lに「黒豆茶」1パックを入れ、5分間煮出した液 100gあたり

熱量	1kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0.2g
食塩相当量	0g
無水カフェイン	0g
カルシウム	0.1mg
カリウム	11.4mg
リノール酸	0.004g

② 煮出す前の黒豆茶100gあたり

熱量	409kcal
たんぱく質	43.7g
脂質	20.2g
炭水化物	28.7g
食塩相当量	0g
リノール酸	11g
レシチン	0.45g
全ポリフェノール(タンニン酸比)	0.61g
アントシアニン	0.13g



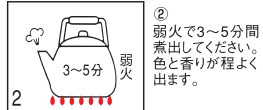
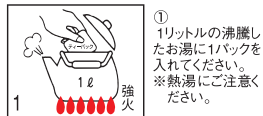
黒豆茶



ノンカフェイン

国産丹波黒大豆100%
(遺伝子組換え大豆は使っていません)
● 香ばしく飲みやすい黒豆茶
● ティーバック入なので煮出し簡単
● ノンカフェインなのでお子様も安心

おいしいお召上がり方



- お湯の量、煮出し時間は麦茶感覚でお好みにより調節してください。
- ティーバックは煮出し後、長時間そのままにしておく、苦味が出てくる場合がありますのでお早めに取り出してください。
- お手軽にお飲み頂く場合は急須に1パックを入れ、熱湯を注いでお飲みください。
- お湯を少なめにして、濃めに煮出して「黒豆の煎じ汁」としてご利用頂けます。
- お好みによりハチミツやレモンを加えても美味しく頂けます。



外装: PE, PA, PET

- ゴミに出す際は市町村の区分に従ってください。
- この袋と中のティーバックの素材に、塩素系の樹脂は使用していません。
- ティーバックに漂白剤は使用していません。