

国産ごぼう茶の美味しい飲み方



お急ぎの時は、ごぼう茶を2-3g急須にいれ熱湯で5-6分蒸らしてお好みの濃さでお召し上がりください。



お時間に余裕のある時は、4-5gをお茶パックに入れ1Lの水で煮出して、お好みの濃さでお召し上がりください。温かくても、冷やしても美味しく召し上がれます。

商品特徴

ごぼうにはポリフェノールであるクロロゲン酸が豊富に含まれている。クロロゲン酸はごぼうを水にさらしたときに出てくる茶褐色の成分であり、珈琲にも含まれ、抗酸化作用がある。ごぼうを水にさらすとクロロゲン酸(特に皮の部分に多く含まれている)が失われてしまうので、弊社では、皮を丁寧に洗いササガキにして、ほとんど水さらしせず、灰汁も大切に直ちに天日に2-3時間あててから、専用の乾燥機で乾燥しております。又ごぼうを乾燥することにより、有効成分が凝縮されます。ごぼう茶の粉末になった分は皮の部分で一番美味しいところです。「株駒食品」