



ひまわり新聞
I'm Your partner



びわ茶

江戸時代から飲み継がれ

プチブーム到来



冬が明け、うららかな春を感じるようになってきました。季節の食べ物というと秋を思い浮かべるかもしれませんが、春にも旬の食べ物が豊富にあります。タケノコ、菜の花、新じゃが、カツオ、桜鯛など、春らしい色とりどりの食材が多く、その中では少し目立たないかもしれませんが、果物のビワも春に旬を迎えます。種が大きく食べる場所が少ない実ですが、甘く適度にしつとりした口当りは、他の果物には代えられない美味しさがあります。実はビワは、果実が美味しいだけでなく、その葉からも美味しいお茶をとることができます。びわ茶はとても優しい飲み口であることに加え、健康に良い成分が含まれ、小さい子供から高齢者まで、健康な体作りのために人気が高まっているのです。

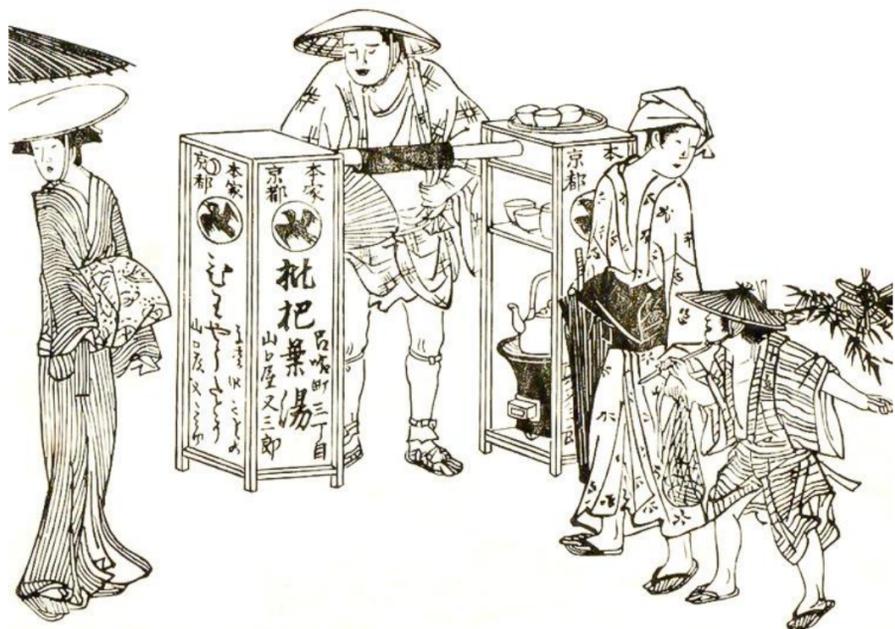
朝・昼・晩、時間に関係なく、年齢にも関係なく飲めるものとしては“びわ茶”があります。なかでも「ねじめびわ茶」は“毎日の食卓で安心してガブガブ飲み継がれるお茶でありたい”という思いでつくられた健康指向の高いびわ茶です。

びわ茶に馴染みがなかった人もいますが、実は江戸時代から庶民のあいだで飲み継がれてきた歴史ある飲

み物なのです。京都や江戸の町では、天平棒に通した箱の荷を担いで町々を歩いていた枇杷葉湯売りが出現したそうです。びわの葉と一緒に肉桂（につけい）、甘草（かんぞう）などとブレンドして煎じて飲むのが暑



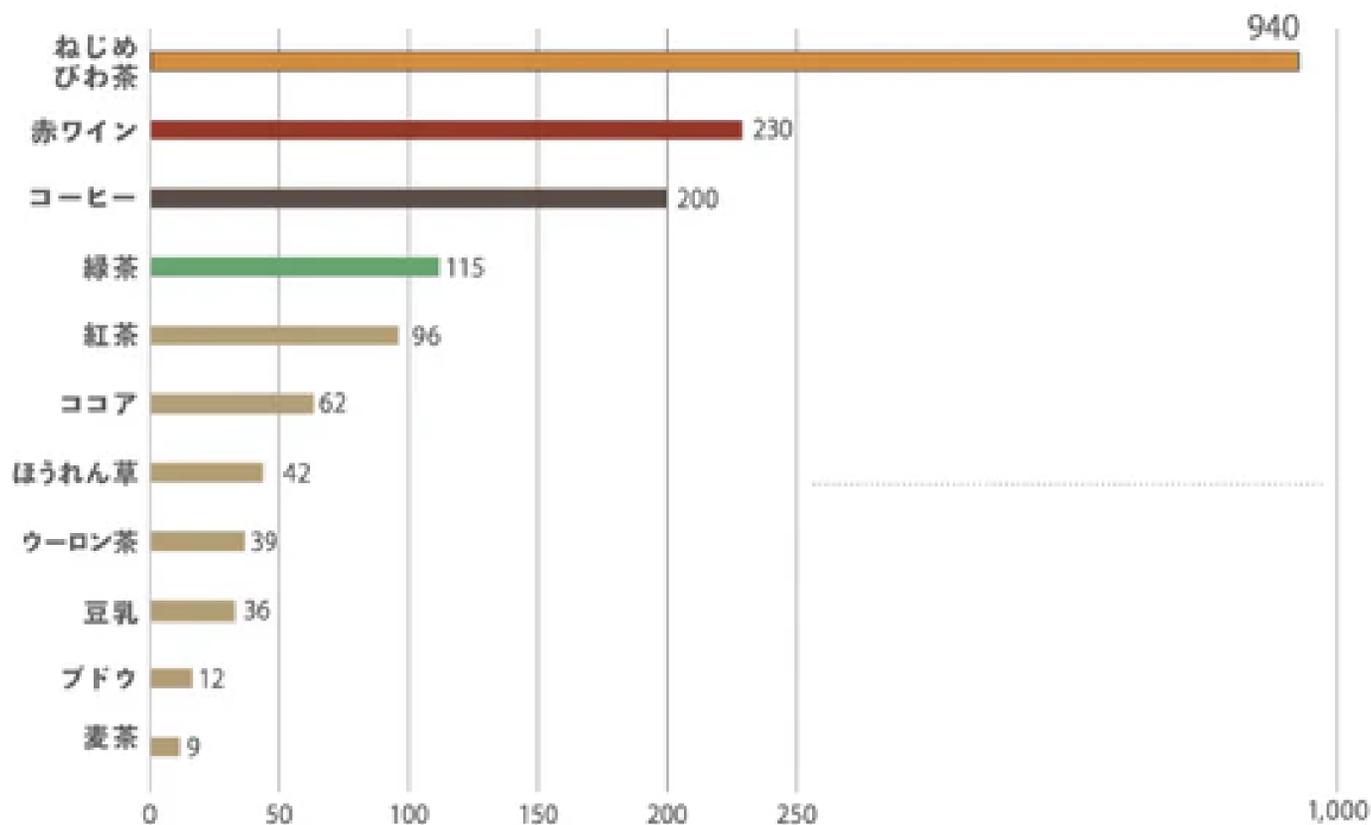
気に入っていると流行したようです。



長いこと飲み継がれてきたのは、健康にも良いためでもあります。

若さを保つポリフェノールが ワインやコーヒーの約4倍

ねじめびわ茶の最大の特徴は、ポリフェノールの含有量です。一般的にポリフェノールが多く含まれていると言われる赤ワ



インやコーヒーと比べ、約4倍の量が含まれています。ポリフェノールは、美肌効果やシミ予防など、アンチエイジング効果が認められています。中でもねじめびわ茶に含まれるポリフェノールは、サラサラ効果を高め、溜まったギトギトを流してくれると実証されています。

びわ茶の嬉しい点としては、ノンカフェインということ。お子様から高齢者まで、安心して飲むことができます。また、就寝前のリラックスタイムに飲んでも睡眠の妨げにならないでしょう。

煮出しても、お湯を注ぐだけでも 簡単手軽に、入れられる

びわ茶の入れ方は簡単です。1ℓの水とびわ茶大さじ1杯をポットで沸騰させ、その後とろ火で10分～15分煮出します。

ここで葉を出しても、そのまま冷めるまで待っても美味しいびわ茶が出来上がります。葉を入れておく時間はお好みで、長く入れておけば濃いびわ茶になります。もっと手軽に、約250mlのマグカップにびわ茶のティーバッグを入れてお湯を注ぐだけでも飲むことができます。忙しいときにサッと飲むにはお勧めです。

ご意見・ご質問等ありましたら、担当者までお問い合わせ下さい。

 **イーパートナーズ株式会社**

 **0120-980-450** (受付時間 8:00~17:00)
TEL: 03-6450-1466 FAX: 03-5408-7575
〒105-0012 東京都港区芝大門2丁目12-6 芝ハタビル4F