

薬膳フルーツティで暑い日も心地よく！ 薬膳ティーポットでかんたん 「夏の薬膳フルーツティー」

話題の台湾パイナップルのほか、沖縄産やフィリピン産など、最近のパイナップル売場は色々なパイナップルで賑わっていますね。パイナップルは薬膳的に夏の暑さによる不調をやわらげる働きが。BUYDEEM 薬膳ティーポットで煮出したローズヒップティに合わせるとすっきり爽やかな夏の薬膳茶として楽しめます。

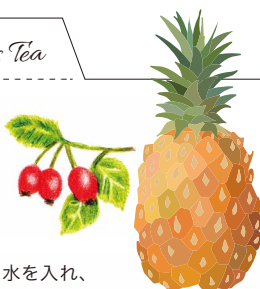
夏の薬膳フルーツティー *Fruits Tea*

●材料

- ・ローズヒップ（ハーブティ用） 大きじ1
- ・水 600~750ml
- ・パイナップル 適宜

●つくりかた

- ①BUYDEEM 薬膳ティーポットに、ローズヒップ、水を入れ、蓋をして10分ボタンとスタートを押す。
- ②パイナップルをスライスしてティーカップに入れる。
- ③アラームが鳴ったら、ティーカップに注ぐ。
※冷蔵庫で冷やして飲んでもOKです。



#95101
薬膳ティーポット1.0ℓ
¥13,200(税込)

薬膳ポイント

薬膳的に、パイナップルには「解暑」、ローズヒップには「清熱」「利水」の働きがあるとされています。暑気あたりやむくみなど、暑さによるからだの不調が気になる時にオススメです。



薬膳ティーポットと一緒に使うと便利です！

薬膳ポットで煮出したお茶をそのまま注ぐことができる耐熱ガラスポット。アイ스티ーや出汁作りに便利です。

小さなバッグにも入るミニサイズは、大人から子供まで幅広く使えます。手軽なリングタイプ、斜め掛けできるショルダーストラップがセットです。



#86275
ガラスポット
¥4,070(税込)
容量:1200ml



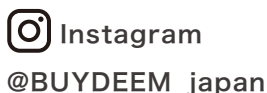
#86301 ホワイト
#86302 ピンク
#86303 イエロー
#86304 グリーン

サイズ:φ70×140mm/容量:300ml/重さ:220g
保温効力:61°C以上(6時間) 保冷効力:10°C以下(6時間)
素材:ステンレス、シリコン、ポリプロピレン
付属品:リングタイプホルダー、ショルダーストラップ

ステンレス
ミニボトル
¥3,190(税込)



身近な食材で簡単にできる薬膳料理や毎日のレシピをたくさん紹介しています



株式会社アントレックス
ヘルシーフードプロダクト 担当:飯高
iidakasatoko@entrex.co.jp
東京都新宿区新宿2-19-1
www.entrex.co.jp

