

# クロモジ茶

さわやかでほんのり甘い香りで人気の高いクロモジ。お茶は比較的作りやすく、香りも味も楽しめる利用方法です。葉のお茶は爽やかさが目立ち、枝のお茶はまろやかで、きれいな赤い色が目立ちます。ぜひ、それぞれお楽しみください。



## 【材 料】 \* \* \* \* \*

- クロモジの枝（乾燥） 片手の平に収まる量
- クロモジの葉（乾燥） 片手の平山盛り
- 水 それぞれ 1ℓ
- 茶パック 2枚

\*両方飲み比べてみると特徴を楽しめます。

## 【作り方】 \* \* \* \* \*

- ① クロモジの枝か葉をそれぞれ茶パックに入れる。
- ② やかんに水を入れ、①のどちらかを入れて火にかける。好みの濃さまで煮出して完成。  
枝はよく煮出してもおいしいですが、葉は煮出しすぎると飲みにくくなるのでご注意ください。

