

**SHARP**

Menu Book  
Livre de cuisine  
メニュー集

TE-T56U

# Tea-Ceré

Delicious and Enjoyable  
Everyday Tea Recipes

Des recettes de thé délicieuses et  
agréables pour tous les jours

毎日をおいしく楽しくお茶レシピ



**SHARP**

SHARP ELECTRONICS CORPORATION  
Sharp Plaza, Mahwah,  
New Jersey 07495-1163 U.S.A.






**SHARP**

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD.  
335 Britannia Road East Mississauga,  
Ontario L4Z 1W9 Canada

Printed in China  
Imprimé en Chine  
TCADCA009WBRZ-D51



# CONTENTS

## p. E-3 Tea varieties to enjoy in many ways




-  Japanese Tea  Black Tea  Chinese Tea
-  Other Sorts of Tea  Teas that cannot be ground by the tea mortar



## p. E-4 Matcha






-  Authentic Matcha  Lighter Matcha

## p. E-5 Hot Tea

-  Green Tea / Strong green tea
-  Roasted Green Tea, Chinese Tea, Black Tea
-  Matcha-like green tea






## p. E-6 Delicious Tea Lattes

-  Green Tea Latte  It's easy to make powdered drinks with ingredients bought at a shop!
-  Black Tea Latte
-  Roasted Green Tea Latte  Instant Coffee Latte



## p. E-7 Cold Tea

-  Green Tea / Strong green tea
-  Roasted Green Tea, Chinese Tea, Black Tea
-  Matcha-like green tea



## p. E-8 Other Drinks to Enjoy

-  Ginger Honey Tea  Chai Latte
-  Powdered Tea Cocktails  Sesame Soybean Powder Milk



※**Regarding measurement notation:** 1 heaping tea spoon of powdered tea (tea spoon included) = 0.02oz/0.6g; measurements for other than powdered tea ingredients are 1 tablespoon = 15ml, 1 teaspoon = 5ml (1ml = 1cc).  
 ※All pictures of food in this menu book serve as examples. Depending on the ingredients and tea leaves used, food may look different from those in the pictures.  
 ※Products and accessories included may look slightly different from those shown in the pictures.






■ To properly use the Tea Maker, please read the "Operation Manual" for basic examples of use and other important points.

## p. E-9-12 Savory Main and Side Dishes

-  Rice Gruel with Green Tea  Tea Toasts
-  Satoimo Potato Rice with Roasted Green Tea
-  Dried Fish and Tea Seasonings for Rice
-  Cream Pasta with Tea
-  Peperoncino with Tea
-  Green Tea Gratin  White Sauce with Tea
-  Doria with Roasted Green Tea
-  Cheese Potato Croquettes with Green Tea
-  Black Tea Stir-Fried Chicken with Mushrooms
-  Baked Spanish Mackerel with Miso and Tea Glaze  Miso and Tea Glaze
-  Lotus Root Dumplings with Tea with Thick Sauce



## Recipes Using Fine Powdered Tea

-  Tea Vinaigrette  Tea Sauce
-  Green Tea Cheese Dip  Green Tea Salt
-  Get Creative



## p. E-13-16 Sweet Dishes and Desserts

-  Tea Cookies  Green Tea Pound Cake with Sugared Red Beans
-  Black Tea Pound Cake  Green Tea Swissroll
-  Tea Flavored Cream Puffs  'Chakin'-Cloth Squeezed Sweet Potato
-  Steamed Tea Bread  Custard Cream with Tea
-  Sweet Bean Paste and Tea Jelly Bars  Rice Flour Dumplings with Tea
-  Skewered Tea Dumplings  Tea Syrup
-  Tea Pudding  Caramel Sauce



## p. E-17-18 Quick Start Guide

# Tea varieties to enjoy in many ways

This product can grind various tea leaves into powder.

Become familiar with the distinctive features of the tea leaves that can be ground in Tea mortar.

\* See the "Teas that cannot be ground by the tea mortar".



## Japanese Tea

Green Tea

There are different types of green tea depending on cultivation methods, harvesting time, manufacturing process, etc.

- Sencha
- Tencha (Ingredient of Matcha)
- Gyokuro
- Roasted Green Tea, etc.

\* When using big tea leaves such as roasted green tea, place the leaves in a plastic bag and rub together until they are smaller. Also remove all leaf stems.



## Black Tea

Ceylon

Teas have individual characteristics influenced by the local climate and environment. Many teas have thus been named after their region:

- Darjeeling
- Assam, etc.
- Ceylon



## Chinese Tea

Oolong Tea

There are hundreds of types of tea and various ways to distinguish them; including by color, shape of leaves, aroma etc. Most commonly, teas are distinguished by the degree of fermentation.

- Oolong Tea
- Jasmine Tea, etc.

\* Please cut the long tea leaves which do not fit the insertion slot of the mill before use.



## Other Sorts of Tea

Rooibos Tea

Teas made from substances other than tea plants.

- Rooibos Tea, etc.

### Teas that cannot be ground by the tea mortar

This Tea mortar is designed to grind tea leaves. The following teas may damage the Tea mortar, so please do not grind them in this device.

- Barley tea, black soybean tea, flowery teas, teas containing dried fruits, flowers, seeds or hard elements, tea derived from other hard substances;
- Roasted rice tea or buckwheat tea, teas made from material other than leaves (such as rice or fruits);
- Burdock tea or other teas that are extremely fibrous;
- Hard leaf stems of teas such as roasted green tea;
- Tea leaves that are already in powdered form (These can clog the device.)



Flowery teas

Barley tea

## Drinks

# Matcha

\* Make powdered tea by selecting "Fine" on the grinding adjustment dial. For more details, please refer the page E-9 of the Operation Manual.

Matcha powder is made from Tencha tea leaves, which are grown in shade and dried without rolling.

### "How To"

#### (Making Hot Matcha)

- ① Fill the Water Reservoir with fresh cold water.
  - ※ Water level 1 (about 150ml) for 1 cup of tea
  - ※ For Authentic Matcha, maximum water level is 1. For Lighter Matcha, maximum water level is 4.
- ② Open the lid of the Tea Container, put in Matcha powder tea and close the lid.
- ③ Select "HOT" and press the start button.



#### (Completed)

- Unlock and press the Tea pouring lever down to pour the tea.
- ▶ \* To enjoy the beautiful foam of Matcha, remove the tea container, open the lid, and pour the tea directly into the cup. (The lid can be HOT, so please use a cloth to avoid being burned).
- \* When making Matcha, Tencha leaves need to be ground with quantity of "MAX" beforehand.
- ※ 0.21oz/6.0g of Matcha powder (for 2cups of Authentic Matcha) can be made selecting "MAX". If you do not immediately use the Powdered tea, store in a sealed container and refrigerate. Using the powdered tea spoon after grinding is recommended.

\* It is advised to drink the tea right after it is made to prevent precipitation of the powder.



### Authentic Matcha

\* Fill only to level 1 of Water reservoir.

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Matcha powder Tea: 5 heaping tea spoons (small side) / Water: 150ml



### Lighter Matcha

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Matcha powder Tea: 1 heaping tea spoon (small side) / Water: 150ml

### "How To"

#### (Making Cold Matcha)

- ① Pour cold water into the Tea container, add Matcha powder tea, close, and insert into the main unit.
  - ※ Fill to level 1 of the 冷茶 [Cold Tea] line of Tea container (about 150ml) for 1 cup.
  - ※ For Authentic Matcha, maximum water level is 1. For Lighter Matcha, maximum water level is 4.
  - ※ Do not use the water tank.
- ② Select "LATTE" and press the start button.



#### (Completed)

- Unlock and press Tea-pouring lever to pour the tea.
- ▶ \* To enjoy the beautiful foam of Matcha, remove the tea container, open the lid and pour the tea directly into the glass.
- \* Do not put any ice in the container.
- \* When making Matcha, Tencha leaves need to be ground with quantity of "MAX" beforehand.
- ※ 0.21oz/6.0g of Matcha powder (for 2cups of Authentic Matcha) can be made selecting "MAX". If you do not immediately use the Powdered tea, store in a sealed container and refrigerate. Using the powdered tea spoon after grinding is recommended.

\* Drink the tea right after brewing in order to avoid precipitation of the powder.



### Authentic Matcha

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Matcha powder Tea: 5 heaping tea spoons (small side) / Water: 150ml



### Lighter Matcha

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

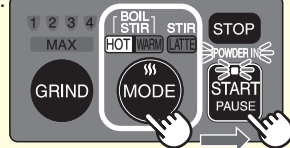
Matcha powder Tea: 1 heaping tea spoon (small side) / Water: 150ml

\* Make powdered tea by selecting "Fine" on the grinding adjustment dial. For more details, please refer the page E-9 of the Operation Manual.

Using your favorite tea powder to make hot tea.

### "How To" (Making hot tea)

- Fill the Water Reservoir with fresh cold water.
  - Water level 1 (about 150ml) for 1 cup of tea
  - Up to water level 4 (4 cups) is possible (for matcha-like green tea, fill only to water level 1).
- Open the lid of the Tea Container, put in powdered tea and close the lid.
- Select "HOT" and press the start button.



### (Completed)

- Unlock and press the Tea pouring lever down to pour the tea.
- To enjoy the beautiful foam of Matcha-like green teas, Remove the tea container, open the lid, and pour the tea directly into the cup. (The lid can be HOT, so please use a cloth to avoid being burned).
  - It is possible to use the timer for hot tea. Refer to the page E-13 of the Operation Manual.

\* It is advised to drink the tea right after it is made to prevent precipitation of the powder.



### Green Tea

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Powdered Green Tea: 1 heaping tea spoon (small side) / Water: 150ml

### Strong green tea

Use 3 times amount of Powdered green tea. A great source of catechin (natural antioxidant).



### Roasted Green Tea, Chinese Tea, Black Tea

#### Ingredients for Roasted Green Tea, Chinese Tea (Yields 1 cup / 150ml)

Powdered tea: 1 heaping tea spoon (small side) / Water: 150ml

#### Ingredients for Black Tea (Yields 1 cup / 150ml)

Powdered black tea: 1 to 2 heaping tea spoons (small side) / Water: 150ml

### Matcha-like green tea

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Powdered green tea: 5 heaping tea spoons (small side) / Water: 150ml

\* Fill only to level 1 of Water reservoir.

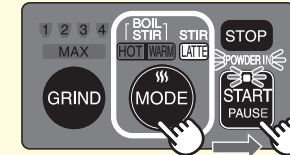
Make your own Matcha by using Tencha leaves. See the page E-4.

■ To properly use the Tea Maker, please read the "Operation Manual" for basic examples of use and other important points.

Create different tea latte flavors with your favorite powdered teas.

### "How To" (Making a Latte)

- Pour hot (NOT boiling) milk into Tea container, add powdered tea, close, and insert into the main unit.
  - Fill to level 1 of ラテ [Latte] line in the Tea container (about 150ml of milk) for 1 cup.
  - Maximum water level is 3 (for 3 cups).
  - Do NOT use the Water reservoir.
- Select "LATTE" and press the start button.



### (Completed)

- Unlock and press the Tea pouring lever to pour the tea.
- Scoop out the foam in Tea container to garnish the tea. Do not use metal spoons that can scratch the container.
  - Cold milk can be used to make iced lattes.
  - Soy milk and Almond milk can be used to make hot and cold Lattes.
  - Whole milk or plain soymilk is recommended.
  - Add preferred amount of sugar, brown sugar, or syrup at step ①.

\* Drink the tea right after brewing in order to avoid precipitation of the powder.

\* The amount of foam will vary depending on the type of powdered tea and the temperature of the milk.



### Green Tea Latte

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Hot milk: 150mL  
Powder green tea: 3 to 4 heaping tea spoons (small side)



### Black Tea Latte

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Hot milk: 150mL  
Powder black tea: 3 to 4 heaping tea spoons (small side)



### Roasted Green Tea Latte

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Hot milk: 150mL  
Powdered roasted green tea: 2 to 3 heaping tea spoons (small side)

● You can use a tea strainer to sift powdered roasted green tea.

It is simple to make powdered drinks from ingredients bought at a shop!

E.g.:  
Instant Coffee Latte

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Cold milk: 150mL  
Instant coffee: 3 to 4 heaping tea spoons (small side)

\* You can use store-bought powdered cocoa or tea.  
\* Using cold milk with cocoa will not produce any clumps.



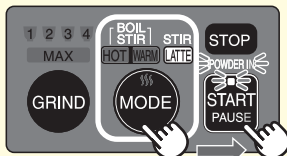
## Drinks

# Cold Tea

It is possible to use cold water with powdered tea without any clumping.

### "How To" (Making Cold Tea)

- ① Pour cold water into the Tea container, add powdered tea, close, and insert into the main unit.
  - ※ Fill to level 1 of the 冷茶 [Cold Tea] line of Tea container (about 150ml) for 1 cup.
  - ※ Maximum water level is 4 (for Matcha-like green tea, water level 1 is max).
  - ※ Do not use the water tank.
- ② Select "LATTE" and press the start button.



### (Completed)

- Unlock and press Tea-pouring lever to pour the tea.
- ※ When adding extra water, pour directly into your cup or bottle, not the Tea container.

\* Drink the tea right after brewing in order to avoid precipitation of the powder.



### Green Tea

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Powdered green tea: 1 heaping tea spoon (small side) / Water: 150ml

**Strong green tea** Use 3 times amount of Powdered green tea. A great source of catechin (natural antioxidant).



### Roasted Green Tea, Chinese Tea, Black Tea

#### Ingredients for Roasted Green Tea, Chinese Tea (Yields 1 cup / 150ml)

Powdered tea: 1 heaping tea spoon (small side) / Water: 150ml

#### Ingredients for Black Tea (Yields 1 cup / 150ml)

Powdered black tea: 1 to 2 heaping tea spoons (small side) / Water: 150ml

### Maccha-like green tea

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Powder green tea: 5 heaping tea spoons (small side) / Water: 150ml

\* Fill only to level 1 of the 冷茶 [Cold Tea] line of Tea container.

Make your own Matcha by using Tencha leaves. See the page E-4.

## Drinks

# Other Drinks to Enjoy

Brewing powdered tea is just the beginning. Experiment with spices and other powdered ingredients to create original drinks.

- ※ Both the Water reservoir level 1 and Tea Container level 1 count as 1 cup (150ml).
- \* Drink the tea right after brewing in order to avoid precipitation of the powder.



### Ginger Honey Tea

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Water: 150ml / Powdered black tea: 2 to 3 heaping tea spoons (small side) / Ground ginger: 1 tea spoon / Honey: 1 tablespoon

#### (How to make)

Pour water into the Water reservoir and insert into the main unit. Add ingredients into the Tea Container, press the "MODE" button to select "HOT", and then the START button.

\* Water reservoir produces a maximum of 4 cups of tea (Level 4 / Max)



### Powdered Tea Cocktails

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Plum wine or Japanese sake: 150ml / Powder green tea: 5 heaping tea spoons (small side)

#### (How to make)

Pour liquor and tea powder into Tea container, press the "MODE" button to select "LATTE" and press the START button. Fill only to level 1 of 冷茶 [Cold Tea] line.

- \* Water level 1 only is used for "cold water" scale inside the tea container.
- \* Do not use the Water reservoir.
- Try mixing the drink with water or soda of your choice.
- ※ Drink your beverage right after it is made or else the color of the green tea may dissipate.



### Chai Latte

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Hot milk: 150ml / Powdered black tea: 5 heaping tea spoons (small side) / Sugar: 1 tablespoon / Cinnamon powder: As desired / Cardamom powder: As desired / Clove powder: As desired

#### (How to make)

Pour hot milk and other ingredients into the tea container, press the "MODE" button to select "LATTE" and then the START button.

- \* Tea container produces a maximum of 3 cups of Latte (Level 3 / Max)
- \* Do NOT use the Water reservoir.
- Try sprinkling a little cinnamon over your drink.



### Sesame Soybean Powder Milk

#### Ingredients (Yields 1 cup / 150ml)

Hot milk: 150ml / Soy bean powder: 1 tablespoon / Grinded sesame: 1 tea spoon / Sugar: 1 tablespoon

#### (How to make)

Pour hot milk and other ingredients into the Tea container, press the "MODE" button to select "LATTE" and then the START button.

- \* Tea Container produces a maximum of 3 cups of Latte (Level 3 / Max)
- \* Do NOT use the Water reservoir.
- Try sprinkling some ground soybeans over the drink.

# Savory Main and Side Dishes

\* Use coarse powdered tea by selecting the "Coarse" grind setting on the grinding adjustment dial. For more details, refer the page E-9 of the Operation Manual.

Enjoy the nutritional benefits of tea leaves in a variety of foods.  
Try creating your own original recipes by adding your favorite powdered tea to dishes.



## Rice Gruel with Green Tea

### Ingredients (Serves 4)

Rice: 5.3oz(150g) / Powdered green tea: 3 to 4 heaping tea spoons (small side)

- Put washed rice into a rice cooker; add amount of water required for gruel.
  - Add green tea powder to **1**, mix, close rice cooker and cook.
  - Gently fluff the rice when ready. Add salt to taste.
- Try adding Japanese green peppers braised in soy sauce (Tsukudani) as a topping.
  - Try substituting powdered roasted green tea instead of green tea.



## Satoimo Potato Rice with Roasted Green Tea

### Ingredients (Serves 6)

Rice: 15.9oz(450g) / 'Satoimo' potato: 8.8oz(250g) /  
A [Sake: 2 tablespoons / Salt: 1 tea spoon (small side) / Powdered roasted green tea: 2 to 3 heaping tea spoons (small side)]

- Peel potatoes and cut into 0.4inch/1cm thick round slices.
- Put washed rice and mixture **A** into a rice cooker; add amount of water required for normal rice. Stir.
- Add **1** on top of the rice, close rice cooker and cook.
- When complete, split up into smaller servings.



## Tea Toasts

### Ingredients (Serves 1)

French bread (or white bread): 1 piece cut in half /  
A [Honey: 2 tablespoons / Powdered green tea: 3 to 4 heaping tea spoons (small side)]

- Mix together ingredients of **A**.
  - Spread **1** on the bread and toast in the oven.
- ※ Be careful not to burn the bread.



## Dried Fish and Tea Seasonings for Rice

### Ingredients

A [Dried young sardines: 1.8oz(50g) / Mirin (sweet sake), Soy sauce, Sake: 1/2 tablespoon each]  
B [Powdered green tea: 6 to 7 heaping tea spoons (small side) / Tsukudani (soy braised Japanese pepper): 1oz(30g) / White sesame: 1 teaspoon]

- Place **A** on the frying pan and cook until Water evaporates.
  - Add **B** to **1** and mix.
- Try adding hot water and turn the dish into Ochazuke (rice with tea poured over it).

※ The cooking directions detailed here (i.e. time and temperature) are standardized.  
Please adjust to the appliances and conditions of your home, and pay attention while cooking.



## Cream Pasta with Tea

### Ingredients (Serves 2)

Spaghetti: 5.6oz(160g) / Salt (for boiling spaghetti): as desired /  
Olive oil: 2 tablespoons / Bacon (cut into 5mm pieces): 2.8oz/80g  
A [Fresh cream, milk: 100ml each /  
Powdered cheese: 0.9oz(25g)] / Salt & pepper: as desired /  
Powdered green tea: 6 to 7 heaping tea spoons (small side) / Eggs (beaten): 2

- Boil spaghetti 'al dente' (1 minute less than written on box).
- Cook bacon with olive oil over medium to low heat.
- Add mixture **A** to **2** and cook; season with salt and pepper. Turn off gas.
- Add powdered green tea and the eggs in **3** and stir.
- Add and toss cooked spaghetti in **4**.



## Peperoncino with Tea

### Ingredients (Serves 2)

Spaghetti: 5.6oz(160g) / Salt (for boiling spaghetti): as desired /  
Olive oil: as desired / Garlic (thinly sliced): as desired /  
Red pepper (sliced round): 1 / Salt & pepper : to taste  
A [Powdered green tea: 3 to 4 heaping tea spoons (small side) /  
Olive oil : 2 tablespoons]

- Boil spaghetti 'al dente' (1 minute less than written on box).
- Heat olive oil in a pan and sauté garlic over medium-low heat. When the garlic is fragrant, add and cook the red pepper.
- Add cooked spaghetti into **2**, stir and mix well.
- Season with salt and pepper, stir and add mixture **A**.



## Green Tea Gratin

### Ingredients (2 Servings / 2 oval gratin dishes)

Chicken breast meat: 4 pieces / Potato: 1 /  
Salt & pepper: to taste / White sauce with tea:  
1 cup (see below directions to make) /  
Shredded cheese: as desired

- Clean the chicken breast meat, cut them into small pieces, and season with salt and pepper. Cut potato into small pieces and boil until soft.
- Transfer **1** to a gratin dish. Add white sauce with tea.
- Top with shredded cheese and bake in the oven for 7 to 8 minutes.

※ When the surface begins to brown, cover with aluminum foil and continue to bake until the chicken is cooked through.

## White Sauce with Tea

### Ingredients (Yields 1 cup)

Low-Gluten flour: 0.5oz(15g) / Butter: 0.5oz(15g) /  
Milk: 1 cup (200ml) / Powdered green tea: 6 to 7  
heaping tea spoons (small side) / Salt & pepper: to taste

- Put flour and butter into a big bowl, cook in microwave for 1min at 600W without covering.
  - Whisk until the mixture becomes smooth.
  - Slowly add milk to **2**, then cook in the microwave oven for 3 - 5 min at 600W. Stir the mixture twice while cooking.
- ※ Pay attention to the cooking time, but also keep an eye on the mixture until it becomes firm enough to rest the whisk on it.
- When ready, stir it gently, add powdered green tea, and then salt and pepper to taste.

### Alternate Recipe Idea

## Doria with Roasted Green Tea

Refer to 'Satoimo with Roasted Green Tea' (See page E-9.) Remove potatoes from the recipe and cook with white sauce instead.



## 🌿 Cheese Potato Croquettes with Green Tea

### Ingredients (Yields 6-8 pieces)

Potato: 1 (7oz/200g) / **A** [Salt and pepper: to taste / Low-Gluten flour: 1 tea spoon / Powdered green tea: 2 heaping tea spoons (small side)] / Shredded cheese: as desired / Low-Gluten flour, beaten egg, breadcrumbs: as needed

- 1 Boil potatoes, peel them while hot, mash, add to mixture **A**, and mix.
- 2 Add shredded cheese to **1**, mix, and divide equally into 6 to 8 portions.
  - Instead of shredded cheese, try using processed cheese cut into 1 cm pieces to make a cheese center.
- 3 Shape the croquettes. Dip them in the mixture of the flour, egg, and breadcrumbs. Fry until golden.



## 🌿 Baked Spanish Mackerel with Miso and Tea Glaze

### Ingredients (Serves 2)

Spanish mackerel (boneless): 2 pieces / Salt: as desired / Miso and Tea Glaze (see below for recipe): as desired

- 1 Sprinkle salt on the fish and set aside.
- 2 Wipe moisture off **1**, spread Miso and Tea Glaze on the surface of the fish and grill until grill marks begin to appear.
  - ※ When both sides are sufficiently browned, cover the fish with aluminum foil. Cook until the fish is cooked through.
  - Add poppy or sesame seeds as desired.

### Miso and Tea Glaze

#### Ingredients

Miso: 50g / Sugar: 2 teaspoons / Mirin (sweet sake): 2 tablespoons / Powdered green tea: 3 to 4 heaping teaspoons

Mix the ingredients and stir.



## 🌿 Black Tea Stir-Fried Chicken with Mushrooms

### Ingredients (Serves 4)

Chicken thighs (cut into 16 pieces): 2 (17.7oz/500g) / **A** [Salt: 2/3 teaspoon / Sake: 2 tablespoons / Powdered black tea: 3 heaping tea spoons (small side)] / Potato starch: 2 tablespoons / Red paprika (cut into 12 pieces, then halved): 1 / Shimeji mushrooms: 1 pack / Salt, Powdered black tea: as desired

- 1 Put **A** and chicken into a plastic bag, shake, and let rest for 30 minutes.
- 2 Pat dry **1** with a paper towel, put the chicken into a plastic bag with potato starch, and shake until the chicken is covered.
- 3 Stir-fry chicken from **2** with paprika and mushrooms on a frying pan.
- 4 When the chicken is ready, garnish with powdered black tea and season paprika and mushrooms with salt.



## 🌿 Lotus Root Dumplings with Tea with Thick Sauce

### Ingredients (for 8 pieces)

Lotus root: 8.8oz/250g / **A** [Salt: as desired / Potato starch: 1 tablespoon / Powdered green tea: 2 heaping tea spoon (small side) / Egg White: 1] / **B** [Dashi (Japanese soup stock made with fish and kelp): 75ml / Salt: as desired / Soy sauce: 1/2 tea spoon (small side)] / Potato starch (mixed with equal amount of water): 1 tea spoon (small side)

- 1 Peel and grate the lotus root, gently remove moisture, add to **A**, and mix.
- 2 Divide **1** into 8 portions, wrap in a cheese cloth and squeeze dry, place on a heat resistant plate, and microwave for 5min at 500W.
- 3 Make the sauce. Cook **B** and thicken with potato starch and water.
- 4 Pour **3** on the lotus root dumplings.
  - For a change, add boiled prawns or carrots.

# Recipes Using Fine Powdered Tea

Using finely ground tea in dressings or sauces will enhance the variety of food that you cook.



## 🌿 Tea Vinaigrette

### Ingredients

**A** [Vinegar: 4 tablespoons(20ml) / Sugar: 1 teaspoon / Salt: 1/2 tea spoon (small side) / Pepper: as desired] / Salad oil: 50ml / Powdered green tea: 3 to 4 heaping tea spoons (small side)

- 1 Combine **A** in a bowl, and gently stir with a whisk.
- 2 Add salad oil to **1** a little at a time, whisking vigorously until it becomes thick and foamy.
- 3 Add powdery tea to **2** and mix.



## 🌿 Tea Sauce

### Ingredients

**A** [Olive oil: 180ml / Pine nuts: 60g / Garlic: 2 cloves / Powdered green tea: 10 heaping tea spoons (small side)] / Salt: 1 1/2 tea spoons (small side)

- 1 Mix **A** in a blender. Adjust the taste by adding salt.
  - Great with sashimi (raw fish) or pasta.



## 🌿 Green Tea Cheese Dip

### Ingredients

Cream cheese (softened): 50g / Milk: 2 tea spoons (small side) / Powdered green tea: 3 to 4 heaping tea spoons (small side) / Salt: to taste

- 1 Combine all the ingredients in a bowl and blend together.
  - Dip your favorite foods, use as a spread, or add to sandwiches.



## 🌿 Green Tea Salt

### Ingredients

Powdered green tea: as desired / Salt: to taste

- 1 Combine the ingredients.
  - Serve with tempura or fried dishes.

### Get Creative

Enjoy the essence of "Tea" by adding your favorite powdered tea to various dishes:

\* Stew \* Pickles \* Fried eggs \* Soups etc.

## Sweet Dishes and Desserts



### Tea Cookies

**Ingredients (Approx. 35 1.6inch(4cm) pieces)**

Butter (softened): 2.1oz(60g) / Sugar: 1.8oz(50g) / Eggs (medium) : ½ / **A** [Low-Gluten flour: 4.2oz(120g) / Powdered green tea: 10 heaping tea spoons (small side) (0.21oz/6g)]  
**Topping** [sugared red beans, tea of your choice: as desired]

- 1 Combine butter with sugar and mix until the substance becomes white; add the egg and stir.
- 2 Sift **A** and add to **1**. Mix well.
- 3 Cover and rest in the fridge for at least 30 minutes.
- 4 Spread dough with a rolling pin until it is 0.2inch(5mm) thick. Use your favorite molds to form the cookies.
- 5 Arrange on a parchment paper in rows of 4. Add a topping of sugared red beans or tea.
- 6 Bake in the oven for 17 min at 180°C (350°F)

### Black Tea Pound Cake

**Ingredients (Yield 1 pound cake, Approx. 0.6\*0.25inch(16\*7cm), 0.2inch(6cm) tall)**

Butter (softened): 3.5oz(100g) / Sugar: 2.8oz(80g) / Eggs (med.) : 2 / **A** [Low-gluten flour:3.5oz(100g) / Baking powder: 2/3 tea spoons (small side) / Powdered black tea: 5 heaping tea spoons (small side) (0.11oz/3g)] Walnuts (ground): 1.4oz(40g) / **B** [Apples (sliced 1to2.7inch/5 to 7mm): 1/6 / Sugar, Sweetened black tea: as desired / Parchment paper

- 1 Follow steps **1-4** of Green Tea Pound Cake with Sugared red beans recipe.
- 2 Add walnuts to **1**, mix the substance, put in the cake pan, and top with mixture **B**.
- 3 Bake in the oven for 45 min at 160°C (325°F).



### Green Tea Pound Cake with Sugared Red Beans

**Ingredients (Yield 1 pound cake, Approx. 0.6\*0.25inch(16\*7cm), 0.2inch(6cm) tall)**

Butter (softened): 3.5oz(100g) / Sugar: 2.8oz(80g) / Eggs (med.): 2 / **A** [Low-gluten flour: 3.5oz(100g) / Baking powder: 2/3 teaspoons / Powdered green tea: 10 heaping tea spoons (small side) (0.21oz/6g)] / Sugared red beans : 1.8oz(50g) / Parchment paper

- 1 Spread some butter (separate from the cake mix) on the inside of the pound cake pan. Line pan with parchment paper. Separate and reserve the egg whites and yolks.
- 2 Combine soft butter and 2/3 of sugar in a bowl, mix until the substance is white, then add the egg yolks and continue mixing.
- 3 Whisk the egg whites in a separate bowl until they stiffen. Add the rest of the sugar and continue whisking.
- 4 Add half of **3** into **2**, and sift **A** into the mix. Stir carefully and mix in the rest of **3**.
- 5 Add sugared red beans to **4**. Pour the mixture evenly into the pan.
- 6 Bake in the oven for 45 min at 160°C (325°F).

※ Depending on the type of green tea used and the amount of time that passes after baking, the color of the cake may become darker.



### Green Tea Swissroll

**Ingredients (Yields 1 roll)**

Sponge cake batter - Eggs (med.): 5 / Sugar: 3.5oz/100g / Low-gluten flour: 2.8oz/80g / Powdered green tea: 10 heaping tea spoons (small side) (0.21oz/6g) / Milk: 2 tablespoons

Whipped cream - Fresh cream: 200ml / Sugar: 2 tablespoons / Powdered green tea (mixed with 2 tablespoons of hot water): 10 heaping tea spoons (small side) (0.21oz/6g) / Cooking sheet

- 1 Spread some butter (separate from the cake mix) on a shallow baking pan. Line pan with parchment paper. Separate and reserve the egg whites and yolks.
- 2 Whisk the egg whites in a bowl until they stiffen. Slowly add half of the sugar and continue whisking.
- 3 Mix the rest of sugar with the egg yolk, and heat over a double boiler. When it reaches body temperature, take it off and whisk more until its consistency is similar to mayonnaise.
- 4 Combine **3** with **2**, and whisk until the mixture is smooth.
- 5 Sift the flour and powder tea to **4**. To keep the foam intact, use a spatula to continue folding in the batter from the bottom of the bowl until the flour is mixed in completely. Add milk while mixing quickly with the spatula.
- 6 Add batter in **5** to the baking pan and spread evenly. Bake in the oven for 15 to 20 minutes at 180°C (356°F).
- 7 When finished, remove the pan (with parchment paper) from the oven and allow to cool.
- 8 Make the whipped cream: Put fresh cream and sugar into a bowl and whisk vigorously until it stiffens. Add in the tea and warm water mixture.
- 9 Flip the cake pan upside down, take away the pan and remove the parchment paper from the cake. Flip the cake over again onto another sheet of parchment paper. Spread the cream from **8** evenly across the surface and roll it into a coil.
- 10 When rolling is finished, first wrap it in parchment paper, then wrap in plastic wrap, and place in the fridge for 30 minutes to help set the cake.
  - Add your favorite fruits to the cream before rolling.



### Tea Flavored Cream Puffs

**(Yields 10 pieces)**

Water: 80ml / Butter: 1.4oz/40g / Low-gluten flour: 1.4oz/40g / Powdered green tea: 10 heaping tea spoons (small side) (0.21oz/6g) / Eggs (med.): 2 to 3 / Custard cream with tea (see page E-15 for recipe): 2 cups

- 1 Put water and sliced butter in a large heat resistant bowl (22cm diam. or more), and microwave uncovered for 3 minutes at 600W. Prepare to add 1/4 teaspoon of potato starch.
  - ※ Add the potato starch when water and butter come to a boil. Extend microwave time if the water and butter are taking longer to boil.
- 2 Remove the bowl. Mix together the rest of potato starch and powdered green tea with a spatula. Put the uncovered bowl in the microwave again for 1 minute at 500W.
- 3 Add **1** beaten egg. Stir carefully, checking the condition of the batter. Add the rest of eggs gradually. Scoop the batter with the spatula; if it slowly drips from the spatula, you have the right consistency.
  - ※ If you were to scoop half of batter with a spatula, it should take around 5 seconds for all the batter to drip back into the bowl. If you reach this consistency before using all the eggs, feel free to stop adding eggs.
- 4 Line the baking tray with aluminum foil. Pour the batter into a bag with a 1cm round opening and squeeze 10 separate portions onto the tray.
- 5 Bake in the oven for 30 to 35 minutes at 200°C (392°F)
- 6 While **5** is still hot, remove the puffs from the foil and allow to cool. Cut the top part with a knife and squeeze in the custard cream with tea.
  - Sift powdered tea over the puffs before serving.



※ The cooking directions detailed here (i.e. time and temperature) are standardized.  
Please adjust to the appliances and conditions of your home, and pay attention while cooking.



### 🌿 'Chakin'-Cloth Squeezed Sweet Potato

※ A 'Chakin' is a tradition linen used for Japanese tea ceremony. Substitute is necessary.  
You can also use plastic wrap instead.

#### Ingredients (Yields 8 to 10 pieces)

Sweet potato: 2 pieces (17.7oz/500g) / Sugar: 1.8oz(50g) / Salt: as desired / Your favorite powdered tea: 3 to 7 heaping tea spoons (small side) (0.21/6g) / Hot water: as desired (About twice of powdered tea)

- 1 Peel the potatoes and cut into 0.4inch(1 cm) thick round pieces. Boil until soft.
- 2 Mash the boiled potatoes while still hot; add sugar, salt, and mix carefully.
- 3 Prepare your favorite hot powdered tea; add to the mix.
- 4 Separate into 8-10 portions, wrap with plastic wrap and squeeze.

※ In the picture, half is made with powdered green tea, the other half with roasted green tea.

- Try decorating the dish with sugared red beans.

### 🌿 Custard Cream with Tea

#### Ingredients (Yields about 2 cups)

Low-gluten flour, corn starch: 2 tablespoons each / Sugar: 80g / Milk: 2 cups (400ml) / Egg yolks (med.): 3 / Butter: 1oz(30g) / Brandy: 2 teaspoons / Vanilla extract: just a dash

**A** [Powdered green tea: 6 to 7 heaping tea spoons (small side) / Milk: 1 1/2 tablespoons]

- 1 Combine potato starch, corn starch and sugar in a large bowl, stir in a little milk. Add egg yolks, the rest of the milk, and mix well. Microwave mixture for 6 1/2 minutes at 600W. Pause and stir the mixture 2-3 times during this step.
- 2 Add the butter and mix well. When the mixture cools down, add brandy and vanilla to make it fragrant.
- 3 Add mixture **A** to **2**, and mix thoroughly.



### 🌿 Steamed Tea Bread

#### Ingredients (Yields 10 cupcake cups)

**A** [Steam bread mix: 10.6oz(300g) / Preferred powdered tea: 10 heaping tea spoons (small side) (0.21oz/6g)] / Water: 1 cup / Sugared red beans: 1.8oz(50g) / Cupcake cups: 10

- 1 Combine **A** in a bowl. Add water and keep mixing until the batter becomes smooth and consistent.
  - 2 Place cupcake cups into a cupcake pan, pour batter into the cups, and add sugared red beans on top. Put pan in a steaming machine for about 17 minutes.
  - 3 When ready, remove the bread cups from the pan and cool on a wire rack.
- Sift powdered tea over the bread before serving.



### 🌿 Sweet Bean Paste and Tea Jelly Bars

#### Ingredients (Yields 1 piece, 0.3\*0.5inch/75\*120mm, 0.2inch/50mm tall)

**A** [Powdered agar: 0.07oz(2g) Water: 150ml] / Sugar: 3.5oz(100g) / White bean paste: 5.3oz(150g) / **B** [Powdered tea: 5 heaping tea spoons (small side) / Sugar: 1/2 tablespoon] / Lukewarm water: 1 tablespoon

- 1 Combine **A** in a saucepan and cook over medium heat until the agar melts.
- 2 Stir sugar into **1**, add the white bean paste little by little, and mix well.
- 3 Remove the saucepan from the heat, stir in **B** mixed with warm water.
- 4 Pour mixture into a rectangular mold moistened with water. Wait until the bar hardens.



### 🌿 Rice Flour Dumplings with Tea

#### Ingredients (Yields 8 pieces)

**A** [Rice flour: 3.5oz(100g) / Preferred powdered tea: 1 to 3 heaping tea spoons (small side) ] / Water or Lukewarm water: about 6 tablespoons(90ml)

- 1 Add water (or warm water) to mixture **A** a little at a time until it is as soft as earlobes.
  - 2 Separate **1** into 8 portions, and then add to boiling water.
  - 3 When the dumplings float to the top, boil for another 2-3 minutes. Remove, shock in cold water, and pat dry.
- Decorate the dish to your tastes: add cream or coarse sweet red bean paste, top with tea syrup (see recipe to the right) and serve.

#### Alternate Recipe Idea

### 🌿 Skewered Tea Dumplings

Stick round boiled rice flour dumplings on a bamboo skewer. Garnish with sweet red beans or soybean flour and serve.



### Caramel Sauce

#### Ingredients

Sugar: 5 tablespoons / Water, Hot water: 1 tablespoon each

Combine sugar and water in a small saucepan and cook on medium heat. When the color becomes a light brown, remove from heat and add the hot water.

※ Take care not to burn yourself when pouring hot water.



(Example of food: parfait with tea syrup)

### 🌿 Tea Syrup

#### Ingredients

Water: 4 tablespoons(60ml) / Sugar: 2.1oz(60g) / Powdered green tea: 1 heaping tea spoon (small side)

- 1 Combine the ingredients in a heat resistant bowl, stir, and microwave uncovered for 3-4 minutes at 600W. Pause the microwave to stir the mixture 2-3 times.
- ※ The syrup will harden when it cools down so do not overcook.
- Pour syrup over ice cream, yogurt, and much more.

### 🌿 Tea Pudding

#### Ingredients (Yields 8 ramekin servings [diam. 8cm, 4cm tall])

**A** [Milk: 500ml / Sugar: 2.5oz(70g) / Powdered green tea: 3 to 4 heaping tea spoons (small side) ] / Eggs (med.): 4, beaten

- 1 Combine **A** in a heat resistant bowl, microwave uncovered for 3 1/2 minutes at 600W. Add sugar and stir until dissolved. Mix in beaten eggs gently to avoid creating air bubbles.
  - 2 Pour the same amount into each ramekin, and cover each one with aluminum foil.
  - 3 Line a baking pan with a paper towel sheet, and pour in 200ml of water. Arrange ramekins from **2** on the pan, and steam for 40 minutes at 140°C (280°F). Rest in the oven for 5 min more. Chill in the fridge.
- Decorate with sweet red bean paste or your favorite fruits, or top with brown sugar syrup or tea syrup (see recipe above) and serve.
  - Try adding caramel sauce to the ramekin (see recipe below) before adding the pudding mixture.

# Quick Start Guide

This page explains how to grind tea leaves, measure the amount of tea leaves, and estimate the resulting amount of powder. Instructions for making drinks such as hot tea, latte, and cold tea are on pages E-4-7. For more details, refer to the Operation Manual.

※ Illustrations of the appliance may differ from its actual form.

## How to grind tea leaves

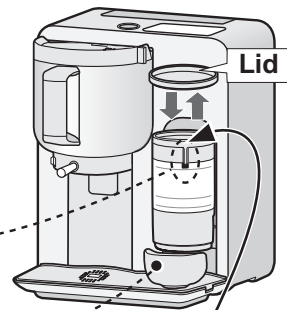
Refer to Operation manual page E-9.

### 1 Make preparations.

- **Adjust the dial**  
Select fine or coarse.

**FINE** For drinking  
**COARSE** For cooking

- **Tray**  
Set the tray.

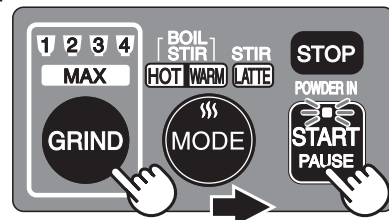


### 2 Remove the lid of the tea mortar, insert tealeaves\*, and close the lid.

\* Refer to the chart to the right to measure tea leaves.

Use the large side of the supplied tea spoon.

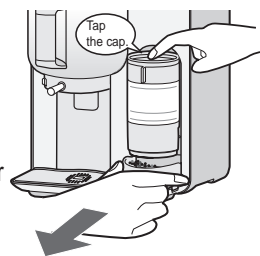
### 3 Select the amount from "1" (1 cup) "2" (2 cups) "3" (3 cups) "4" (4 cups) "MAX" (Grind more)" and press START.



Grind

beep, beep  
beep, beep

Lightly tap the lid several times to release any leftover powdered tea at the bottom of Tea mortar, and then remove Saucer.



## For Measuring Tea leaves for Grinding

Refer to Operation manual page E-9.

Measure the amount with the large side of supplied tea spoon.

Amount	Tea leaves	Time	Output as powdered tea
1 (1 cup)	1/2 tea spoon (Approx. 1g)	Approx. 1 min. 40 sec.	Approx. 0.6g
2 (2 cups)	1 tea spoon or less (Approx. 1.6g)	Approx. 3 min. 15 sec.	Approx. 1.2g
3 (3 cups)	1 tea spoon or more (Approx. 2.2g)	Approx. 4 min. 50 sec.	Approx. 1.8g
4 (4 cups)	1 1/2 tea spoons (Approx. 2.8g)	Approx. 6 min. 25 sec.	Approx. 2.4g
MAX (Grind more)	3 1/2 tea spoons (Approx. 7g)	Approx. 15 min.	Approx. 6g

- Depending on the type and size of the tea leaves, the resulting amount of tea powder may be less or more than estimated.
- If you are using the press for the first time, note that the resulting amount of tea powder will be less than usual. So if you are grinding 1 - 2 cups of tea leaves, prepare 1 extra cup.

### When Grinding Continually

If you push the "GRIND" button to select your mode, but the signal lamp flashes and the main unit starts beeping, it means that the machine is unable to grind. (The mortar has overheated.) Allow the Tea Maker to cool down and try again. (Max 30 min)

## When Making Your Tea and Lattes Determining Amount and Time

Refer to Operation Manual (E-11 to E-16)

Measure heaping amounts with the small side of the supplied tea spoon.

Drinks	Water level*	Powdered tea	Time to make		
Hot tea WARM	Authentic Matcha	1	5 tea spoons (Approx. 3g)	3 to 5 min. Depending on water temperature	
		Green Tea	1		1 tea spoon (Approx. 0.6g)
			2		2 tea spoons (Approx. 1.2g)
		Chinese Tea	3		3 tea spoons (Approx. 1.8g)
	4		4 tea spoons (Approx. 2.4g)		
	Strong tea	1	3 tea spoons (Approx. 1.8g)		
		2	6 tea spoons (Approx. 3.6g)		
		3	9 tea spoons (Approx. 5.4g)		
		4	12 tea spoons (Approx. 7.2g)		
	Matcha-like green tea	1	5 tea spoons (Approx. 3g)		
	Black Tea	1	1 to 2 tea spoons (Approx. 1g)		
		2	3 to 4 tea spoons (Approx. 2g)		
3		5 tea spoons (Approx. 3g)			
4		6 to 7 tea spoons (Approx. 4g)			
Latte LATE	Green Tea Latte	1	3 to 4 tea spoons (Approx. 2g)	Approx. 1 min. 30 sec.	
		2	6 to 7 tea spoons (Approx. 4g)		
		3	10 tea spoons (Approx. 6g)		
Cold tea LATE	Authentic Matcha	1	5 tea spoons (Approx. 3g)	Approx. 1 min. 30 sec.	
		Green Tea	1		1 tea spoon (Approx. 0.6g)
			2		2 tea spoons (Approx. 1.2g)
		Chinese Tea	3		3 tea spoons (Approx. 1.8g)
	4		4 tea spoons (Approx. 2.4g)		
	Strong tea	1	3 tea spoons (Approx. 1.8g)		
		2	6 tea spoons (Approx. 3.6g)		
		3	9 tea spoons (Approx. 5.4g)		
		4	12 tea spoons (Approx. 7.2g)		
	Matcha-like green tea	1	5 tea spoons (Approx. 3g)		
	Black Tea	1	1 to 2 tea spoons (Approx. 1g)		
		2	3 to 4 tea spoons (Approx. 2g)		
3		5 tea spoons (Approx. 3g)			
4		6 to 7 tea spoons (Approx. 4g)			

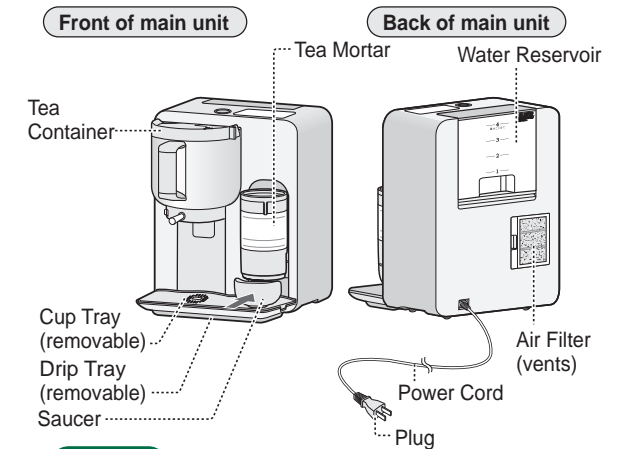
※ Amount of liquid in each cup:

- 1 tea spoon (Water level 1): Approx. 150ml
- 2 tea spoons (Water level 2): Approx. 285ml
- 3 tea spoons (Water level 3): Approx. 420ml
- 4 tea spoons (Water level 4): Approx. 560ml

## Care / Maintenance

Refer to Operation Manual (E-17 to E-22)

**Caution** Before cleaning, UNPLUG the cable from the wall socket and wait until the device COOLS DOWN. (Avoid electric shocks, burns, and other injuries.)



### Main Unit

Wipe with a wet cloth.

### Water Reservoir

Remove from the main unit, and wash with a damp sponge.

### Saucer / Drip Tray / Cup Tray

Wash with water using a soft sponge.

### Tea Container

Remove from the main unit, wash with a damp sponge. Remove the lid and the rotary blade. Clean and re-assemble.

### Tea Mortar

Allow it to cool down first. Remove, clean out the tea powder left inside with the supplied cleaning brush, and wipe down with a dry cloth. Once a month, wash with a damp sponge.






- After washing with water, carefully wipe away any moisture with a dry cloth. (And then allow to air dry for about 8 hours.)
- After maintenance, reassemble the Tea Mortar and set the grinding adjustment dial to "Coarse". (This reduces the risk of the upper mortar unit and lower mortar sticking together.)

### Air Filter

Once a month, remove the filter panel from the main unit and wash with water. Wipe with a dry cloth and reinstall immediately.



# TABLE DES MATIÈRES

## p. F-3 Des types de thé qui peuvent être savourés de plusieurs façons.




-  Thé japonais  Thé noir  Thé chinois
-  Autres types de thé  Du thé pour tout moment de la journée



## p. F-4 Matcha






-  Matcha Authentique  Matcha plus doux

## p. F-5 Thé chaud

-  Thé Vert / Puissant thé vert
-  Thé vert torréfié, thé chinois, thé noir
-  Thé vert semblable au Matcha






## p. F-6 Lattés au thé délicieux

-  Latté au thé vert  Il est facile de faire des boissons en poudre avec des ingrédients achetés dans une boutique !
-  Latté au thé noir
-  Latté au thé vert torréfié  Café latté instantané







## p. F-7 Thé glacé

-  Thé Vert / Puissant thé vert
-  Thé vert torréfié, thé chinois, thé noir
-  Thé vert semblable au Matcha



## p. F-8 D'autres boissons à savourer















-  Thé au miel et gingembre  Latté Chai
-  Cocktails au thé en poudre  Lait de soja en poudre au sésame



※Concernant la notation de mesure : 1 cuillerée à café bombée de poudre de thé (cuillère à thé incluse) = 0,02 oz/0,6 g ; les mesures pour les ingrédients autres que le thé en poudre sont 1 cuillère à soupe = 15 ml, 1 cuillère à café = 5 ml (1 ml = 1 cc).  
 ※Toutes les photos d'aliments dans cette collection de menu servent à titre d'exemples.  
 En fonction des ingrédients et des feuilles de thé utilisés, la nourriture peut paraître différente des photos.  
 ※Les produits et accessoires inclus peuvent paraître légèrement différents des photos.






■ Pour utiliser correctement la théière, veuillez lire le « mode d'emploi » pour des exemples basiques d'utilisation et d'autres points importants.

## p. F-9-12 Des plats principaux et des accompagnements savoureux

-  Gruau de riz avec du thé vert  Toasts de thé
-  Riz de pomme de terre Satoimo au thé vert torréfié
-  Poisson séché et assaisonnements de thé pour riz
-  Pâtes à la crème et au thé
-  Piment au thé
-  Gratin au thé vert  Sauce blanche au thé
-  Doria au thé vert torréfié
-  Croquette de pomme de terre au fromage et au thé vert
-  Maquereau espagnol cuit avec Miso et pâte de thé
-  Poulet sauté au thé noir  Miso et pâte de thé avec champignons
-  Boulettes de racine de lotus au thé et sauce épaisse

















## Recettes utilisant du thé en poudre fin

-  Vinaigrette de thé  Sauce au thé
-  Trempette de fromage au thé vert  Sel au thé vert
-  Soyez créatif



## p. F-13-16 Plats sucrés et desserts

-  Cookies au thé  Quatre-quarts au thé vert avec haricots rouges sucrés
-  Quatre-quarts au thé noir  Gâteau roulé suisse au thé vert
-  Profiteroles assaisonnés au thé  Pomme de terre douce pressée dans une serviette « Chakin »
-  Pain au thé à vapeur  Crème pâtissière au thé
-  Anko et barres de confiture au thé  Boulettes de farine de riz au thé
-  Boulettes de brochette  Sirop de thé
-  Thé au lait  Sauce caramel



## p. F-17-18 Guide de démarrage rapide

## Des types de thé qui peuvent être savourés de plusieurs façons.

Ce produit peut moulinde différentes feuilles de thé en poudre. Familiarisez-vous avec les caractéristiques distinctes des feuilles de thé qui peuvent être moulues dans le mortier du Thé.

\* Voir « Les thés qui ne peuvent être moulus par le mortier du Thé ».



### Thé japonais

Thé vert

Il existe différents types de thé vert en fonction de la méthode de culture, du temps de récolte, du processus de fabrication, etc.

- Thé vert Tencha (matière première pour le Matcha)
- Thé vert raffiné
- Thé vert torréfié, etc.

\* Lors de l'utilisation de grandes feuilles de thé comme le thé vert torréfié, placez les feuilles dans un sac en plastique et frottez-les ensemble jusqu'à ce qu'elle soient plus petites. Retirez également toutes les tiges de feuille.



### Thé noir

Ceylan

Les thés possèdent des caractéristiques individuelles influencées par le climat et l'environnement local. De nombreux thés ont donc été nommés d'après leur région :

- Darjeeling
- Assam, etc.
- Ceylan



### Thé chinois

Thé Oolong

Il existe des centaines de types de thé et différentes manières pour les distinguer : parmi lesquelles la couleur, la forme des feuilles, l'arôme, etc. Généralement, les thés sont identifiés par le degré de fermentation.

- Thé Oolong
- Thé au jasmin, etc.

\* Veuillez couper les longues feuilles de thé qui ne rentrent pas dans la fente d'insertion de la fraise avant l'utilisation.



### Autres types de thé

Thé Rooibos

Les thés fabriqués à partir de substances autres que des plantes de thé.

- Thé Rooibos, etc.

### Les thés qui ne peuvent être moulus par le mortier du Thé :

Ce mortier de Thé est conçu pour moulinde des feuilles de thé. Les thés suivants peuvent endommager le mortier du Thé, veuillez donc ne pas les moulinde dans cet appareil.

- Thé Barley, thé au soja noir, thés fleuris, des thés contenant des fruits secs, des fleurs, des graines ou des éléments solides, des thés dérivés d'autres substances solides ;
- Thé au riz torréfié ou thé au sarrasin, thés fait à partir de matériaux autres que les feuilles (tel que le riz ou des fruits) ;
- Thé à la bardane ou autres thés qui sont extrêmement fibreux ;
- Des tiges de feuilles solides comme le thé vert torréfié ;
- Des feuilles de thé qui sont déjà en poudre (elles peuvent obstruer l'appareil.)



## Boissons

## Matcha

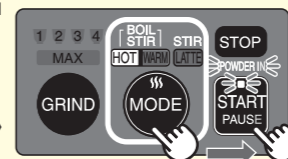
\* Pour préparer le thé en poudre, sélectionnez « FINE » à la molette de broyage. Pour en savoir plus, se reporter en page F-9 du manuel d'utilisation.

Le thé matcha en poudre est fait de feuilles de thé tencha, qui sont cultivées sous l'ombre et séchées sans être roulées.

### « Comment »

#### (Préparation de thé matcha bouillant)

- Remplissez le réservoir à eau avec de l'eau froide.
  - \* Niveau d'eau 1 (environ 150 ml) pour 1 tasse de thé.
  - \* Pour préparer le thé matcha authentique, le niveau d'eau maximum est 1. Pour préparer le thé matcha plus doux, le niveau d'eau maximum est 4.
- Ouvrez le couvercle du conteneur à thé, ajoutez le thé matcha en poudre et fermez le couvercle.
- Sélectionnez « HOT » et appuyez sur le bouton de mise en marche.



#### (Complété)

- Déverrouillez et poussez le levier de versement de thé vers le bas pour verser le thé.
- \* Pour savourer la mousse délicieuse du thé matcha, enlevez le conteneur à thé, ouvrez le couvercle et versez le thé directement dans le verre. (Le couvercle risque d'être CHAUD, donc ne manquez pas d'employer un torchon pour le manier, pour éviter les brûlures).
  - \* Pour préparer le thé matcha, les feuilles de thé tencha doivent être moulues au réglage « MAX » au préalable.
  - \* 0,21oz/0,6g de thé matcha en poudre (pour préparer 2 tasses de thé matcha authentique) peut être préparé avec la sélection du réglage « MAX ». Si vous n'utilisez pas immédiatement toute la quantité de thé en poudre, réfrigérez le reste dans un contenant scellé. Il est recommandé d'utiliser le thé en poudre aussitôt après l'avoir moulu.

\* Pour éviter que le poudre ne se dépose au fond de la tasse, Il est recommandé de boire le thé immédiatement après l'avoir préparé.



### Matcha Authentique

\* Remplissez uniquement jusqu'au niveau 1 du réservoir à eau.

#### Ingrédients (Donne 1 tasse / 150 ml)

Thé matcha en poudre : 5 cuillères à thé comble (petit côté) / Eau : 150 ml



### Matcha plus doux

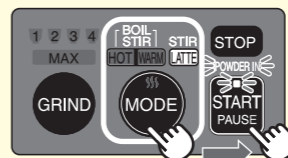
#### Ingrédients (Donne 1 tasse / 150 ml)

Thé matcha en poudre : 1 cuillère à thé comble (petit côté) / Eau : 150 ml

### « Comment »

#### (Préparation du thé matcha glacé)

- Versez l'eau froide dans le conteneur à thé, ajoutez le thé matcha en poudre, fermez le couvercle et insérez le conteneur dans la théière.
  - \* Remplissez seulement jusqu'à la ligne Niveau 1 de thé glacé sur le conteneur à thé (environ 150 ml) pour faire 1 tasse.
  - \* Pour préparer le thé matcha authentique, le niveau d'eau maximum est 1. Pour préparer le thé matcha plus doux, le niveau d'eau maximum est 4.
  - \* N'utilisez pas le réservoir à eau.
- Sélectionnez « LATTE » et appuyez sur le bouton de mise en marche.



#### (Complété)

- Déverrouillez et poussez le levier de versement de thé vers le bas pour verser le thé.
- \* Pour savourer la mousse délicieuse du thé matcha, enlevez le conteneur à thé, ouvrez le couvercle et versez le thé directement dans le verre. Si vous voulez, utilisez votre marque préférée d'eau minérale ou d'eau distillée.
  - \* Ne mettez pas de glace dans le conteneur.
  - \* Pour préparer le thé matcha, les feuilles de thé tencha doivent être moulues au réglage « MAX » au préalable.
  - \* 0,21oz/0,6g de thé matcha en poudre (pour préparer 2 tasses de thé matcha authentique) peut être préparé avec la sélection du réglage « MAX ». Si vous n'utilisez pas immédiatement toute la quantité de thé en poudre, réfrigérez le reste dans un contenant scellé. Il est recommandé d'utiliser le thé en poudre aussitôt après l'avoir moulu.

\* Pour éviter que le poudre ne se dépose au fond de la tasse, buvez le thé immédiatement après l'avoir préparé.



### Matcha Authentique

#### Ingrédients (Donne 1 tasse / 150 ml)

Thé matcha en poudre : 5 cuillères à thé comble (petit côté) / Eau : 150 ml



### Matcha plus doux

#### Ingrédients (Donne 1 tasse / 150 ml)

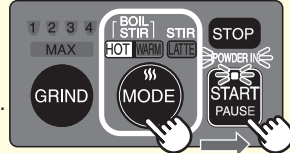
Thé matcha en poudre : 1 cuillère à thé comble (petit côté) / Eau : 150 ml

\* Faites du thé en poudre en sélectionnant « FINE » sur la molette de réglage de moulage. Pour plus de détails, veuillez vous reporter à la page F-9 du mode d'emploi.

Utilisez votre thé en poudre favori pour faire du thé chaud.

## « Comment » (Faire du thé chaud)

- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide.
  - ※ Niveau d'eau 1 (environ 150 ml) pour 1 tasse de thé
  - ※ Jusqu'au niveau 4 (4 tasses) est possible (pour les thés vert comme le Matcha, remplissez uniquement jusqu'au niveau 1).
- Ouvrez le couvercle du conteneur du Thé, versez le thé en poudre et fermez le couvercle.
- Sélectionnez « HOT » et appuyez sur le bouton de démarrage.



## (Terminé)

- Déverrouillez et appuyez sur le levier de versement de Thé pour verser le thé.
- \* Afin de profiter de la magnifique mousse des thés verts semblables au Matcha, retirez le conteneur de thé, ouvrez le couvercle et versez le thé directement dans la tasse. (Le couvercle peut être CHAUD, veuillez par conséquent utiliser un chiffon pour éviter toute brûlure).
  - ※ Il est possible d'utiliser la minuterie pour le thé chaud. Reportez-vous à la page F-13 du mode d'emploi.

\* Il est recommandé de boire le thé juste après qu'il soit fait pour éviter la précipitation de la poudre.



## Thé Vert

## Ingrédients (rendements 1 tasse / 150 ml)

Thé vert en poudre : 1 cuillerée à café bombée (petit côté) / Eau : 150 ml

## Puissant thé vert

Utilisez 3 fois la quantité de thé vert en poudre. Une grande source de catéchine (antioxydant naturel).



## Thé vert torréfié, thé chinois, thé noir

## Ingrédients pour le thé vert torréfié, thé chinois (rendements 1 tasse / 150 ml)

Thé en poudre : 1 cuillerée à café bombée (petit côté) / Eau : 150 ml

## Ingrédients pour le thé noir (pour 1 tasse / 150 ml)

Thé noir en poudre : 1 à 2 cuillerées à café bombées (petit côté) / Eau : 150 ml

## Thé vert semblable au Matcha

## Ingrédients (Donne 1 tasse / 150 ml)

Thé vert en poudre : 5 cuillerées à café bombées (petit côté) / Eau : 150 ml

\* Remplissez uniquement jusqu'au niveau 1 du réservoir à eau.

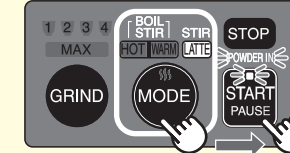
Faites votre propre Matcha à l'aide de feuilles de « Tencha ». Se reporter à la page F-4.

■ Pour utiliser correctement la théière, veuillez lire le « mode d'emploi » pour des exemples basiques d'utilisation et d'autres points importants.

Créez différentes saveurs de latté au thé avec vos thés en poudre favoris.

## « Comment » (Faire un Latté)

- Versez du lait chaud (PAS bouillant) dans le conteneur à thé, ajoutez du thé en poudre, fermez et insérez dans l'unité principale.
  - ※ Remplissez jusqu'au niveau 1 de la ligne ラテ[Latté] dans le conteneur à Thé (environ 150 ml de lait) pour 1 tasse.
  - ※ Le niveau d'eau maximal est de 3 (pour 3 tasses).
  - ※ N'utilisez PAS le réservoir d'eau.
- Sélectionnez « LATTE » et appuyez sur le bouton de démarrage.



## (Terminé)

- Déverrouillez et appuyez sur le levier de versement de Thé pour verser le thé.
- \* Évitez la mousse du conteneur à Thé pour garnir le thé. N'utilisez pas de cuillères en métal qui peuvent rayer le conteneur.
  - \* Le lait froid peut être utilisé pour faire des lattés froids.
  - \* Le lait de soja et le lait d'amande peuvent être utilisés pour faire des lattés chauds et froids.
  - \* Du lait entier ou du lait de soja ordinaire sont recommandés.
  - \* Ajoutez la quantité de sucre préféré, sucre roux ou du sirop à l'étape ①.

\* Buvez le thé juste après le brassage afin d'éviter la précipitation de la poudre.

\* La quantité de mousse varie en fonction du type de thé en poudre et de la température du lait.



## Latté au thé vert

## Ingrédients (rendements 1 tasse / 150 ml)

Lait chaud : 150 ml  
Thé en poudre : 3 à 4 cuillerées à café bombée (petit côté)



## Latté au thé noir

## Ingrédients (rendements 1 tasse / 150 ml)

Lait chaud : 150 ml  
Thé noir en poudre : 3 à 4 cuillerées à café bombées (petit côté)



## Latté au thé vert torréfié

## Ingrédients (rendements 1 tasse / 150 ml)

Lait chaud : 150 ml  
Thé vert torréfié en poudre : 1 cuillerée à café bombée (petit côté) de thé (2-3 tasses)

● Vous pouvez utiliser un filtre à thé pour tamiser le thé vert torréfié en poudre.

Il est facile de faire des boissons en poudre avec des ingrédients achetés dans une boutique !

Par exemple :  
Café latté instantané

## Ingrédients (rendements 1 tasse / 150 ml)

Lait froid : 150 ml  
Café instantané : 1 cuillerée à café bombée (petit côté) (pour 3-4 tasses)

\* Vous pouvez utiliser de la poudre de cacao ou de thé achetée en boutique.  
\* Utiliser du lait froid avec du cacao ne produira aucun grumeau.

## Boissons

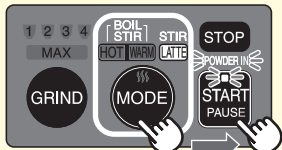
# Thé glacé

Il est possible d'utiliser l'eau froide pour du thé en poudre sans agglutination.

« Comment »

### (Faire du thé glacé)

- Versez du lait froid dans le conteneur à thé, ajoutez du thé en poudre, fermez et insérez dans l'unité principale.
  - Remplissez jusqu'au niveau 1 de la ligne 冷茶 [Thé glacé] du conteneur à thé (environ 150 ml) pour 1 tasse.
  - Le niveau d'eau maximal est de 4 (pour le thé vert semblable au Matcha, le niveau d'eau 1 est le maximum).
  - N'utilisez PAS le réservoir d'eau.
- Sélectionnez « LATTE » et appuyez sur le bouton de démarrage.



### (Terminé)

Déverrouillez et appuyez sur le levier de versement de Thé pour verser le thé.

- Lors de l'ajout d'eau supplémentaire, versez directement dans votre tasse ou bouteille, pas dans le conteneur de thé.

\* Buvez le thé juste après le brassage afin d'éviter la précipitation de la poudre.



## Thé vert

### Ingrédients (rendements 1 tasse / 150 ml)

Thé en poudre : 1 cuillère à café bombée (petit côté) / Eau : 150 ml

### Puissant thé vert

Utilisez 3 fois la quantité de thé vert en poudre. Une grande source de catéchine (antioxydant naturel).



## Thé vert torréfié, thé chinois, thé noir

### Ingrédients pour le thé vert torréfié, thé chinois (rendements 1 tasse / 150 ml)

Thé en poudre : 1 cuillère à café bombée (petit côté) / Eau : 150 ml

### Ingrédients pour le thé noir (pour 1 tasse / 150 ml)

Thé noir en poudre : 1 à 2 cuillères à café bombées (petit côté) / Eau : 150 ml

## Thé vert semblable au Matcha

### Ingrédients (Donne 1 tasse / 150 ml)

Thé vert en poudre : 5 cuillères à café bombées (petit côté) / Eau : 150 ml

- Remplissez uniquement jusqu'au niveau 1 de la ligne 冷茶 [Thé glacé] du conteneur à thé.

Faites votre propre Matcha à l'aide de feuilles de « Tencha ». Se reporter à la page F-4.

## Boissons

# D'autres boissons à savourer

Moudre le thé en poudre n'est que le début. Expérimentez avec des épices et d'autres ingrédients en poudre pour créer des boissons originales.

- Le niveau 1 du réservoir à eau et le niveau 1 du conteneur à thé compte comme 1 tasse (150 ml).
- Buvez le thé juste après le brassage afin d'éviter la précipitation de la poudre.



## Thé au miel et gingembre

### Ingrédients (rendements 1 tasse / 150 ml)

Eau : 150 ml / Thé noir en poudre : 2 à 3 cuillères à café bombées (petit côté) / Gingembre : 1 cuillère à café / Miel : 1 cuillère à soupe

### (Comment faire)

Versez de l'eau dans le réservoir à eau et insérez dans l'unité principale. Ajoutez les ingrédients dans le conteneur à thé, appuyez sur le bouton « MODE » pour sélectionner « HOT », puis ajouter le bouton DÉMARRAGE.

- Le réservoir à eau produit un maximum de 4 tasses d'eau (Niveau 4 / max)



## Cocktails de thé en poudre

### Ingrédients (rendements 1 tasse / 150 ml)

Vin de prune ou saké japonais : 150 ml / Thé vert en poudre : 5 cuillères à café bombées (petit côté)

### (Comment faire)

Versez la liqueur et le thé en poudre dans le conteneur à thé, appuyez sur le bouton « MODE » pour sélectionner « LATTE » et appuyez sur le bouton DÉMARRAGE. Remplissez le niveau 1 de la ligne 冷茶 [Thé glacé].

- Le niveau d'eau est utilisé une seule échelle pour « eau froide » à l'intérieur du récipient de thé.
- N'utilisez PAS le réservoir d'eau.
- Essayez de mélanger la boisson avec de l'eau ou du soda de votre choix.
- Buvez votre boisson juste après qu'elle soit faite, autrement, la couleur du thé vert se dissipera.



## Latté Chai

### Ingrédients (rendements 1 tasse / 150 ml)

Lait chaud : 150 ml / Thé noir en poudre : 5 cuillères à café bombées (petit côté) / Sucre : 1 cuillère à café / Cannelle en poudre : comme vous le souhaitez / Cardamome en poudre : comme vous le souhaitez /

### (Comment faire)

Versez du lait chaud et d'autres ingrédients dans le conteneur à thé, appuyez sur le bouton « MODE » pour sélectionner « LATTE » et appuyez sur le bouton DÉMARRAGE.

- Le conteneur à thé produit un maximum de 3 tasses de Latté (niveau 3 / max)
- N'utilisez PAS le réservoir d'eau.
- Essayez de saupoudrer un peu de cannelle sur votre boisson.



## Lait de soja en poudre au sésame

### Ingrédients (rendements 1 tasse / 150 ml)

Lait chaud : 150 ml / Soja en poudre : 1 cuillère à soupe / Sésame moulu : 1 cuillère à café / Sucre : 1 cuillère à soupe

### (Comment faire)

- Versez du lait chaud et d'autres ingrédients dans le conteneur à thé, appuyez sur le bouton « MODE » pour sélectionner « LATTE » et appuyez sur le bouton DÉMARRAGE.
- Le conteneur à thé produit un maximum de 3 tasses de Latté (niveau 3 / max)
- N'utilisez PAS le réservoir d'eau.
- Essayez de saupoudrer un peu de soja moulu sur votre boisson.

# Des plats principaux et des accompagnements savoureux

\* Utilisez le thé en poudre épais en sélectionnant le réglage de moulage « COARSE » sur la molette de réglage de moulage. Pour plus d'informations, reportez-vous à la page F-9 du mode d'emploi.

Savourez les bénéfices nutritionnels des feuilles de thé dans une grande variété de denrées alimentaires. Essayez de créer vos propres recettes originales en ajoutant votre thé en poudre favori à vos plats.



## Gruau de riz avec du thé vert

### Ingrédients (pour 4 personnes)

Riz : 5,3 oz (150 g) / Thé vert en poudre : 3 à 4 cuillerées à café bombées (petit côté)

- Mettez du riz lavé dans un cuiseur à riz ; ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour le grua.
  - Ajoutez de la poudre de thé vert pour 1 mélangez, fermez le cuiseur à riz et faites cuire.
  - Égrainez doucement le riz à la fourchette lorsqu'il est prêt. Ajoutez du sel suivant votre goût.
- Essayez d'ajouter des poivrons vert japonais braisés dans de la sauce soja (Tsukudani) comme garniture.
  - Essayez de substituer avec du thé vert torréfié en poudre à la place du thé vert.



## Riz de pomme de terre Satoimo au thé vert torréfié

### Ingrédients (pour 6 personnes)

Riz : 15,9 oz (450 g) / Pomme de terre « Satoimo » : 8,8 oz (250 g) / A [Saké : 2 cuillerées à soupe / Sel : 1 cuillère à café (petit côté) / Thé vert torréfié en poudre : 2 à 3 cuillerées à café bombées (petit côté)]

- Pommes de terre épluchées et coupées en tranches rondes de 1 cm (0,4 pouces) d'épaisseur.
- Mettez du riz lavé et le mélange A dans un cuiseur à riz ; ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour du riz normal. Remuez.
- Ajoutez 1 sur le dessus du riz, fermez le cuiseur à riz et faites cuire.
- Lorsque la cuisson est terminée, séparez en petites portions.



## Toasts de thé

### Ingrédients (pour 1 personne)

Pain français (ou pain blanc) : 1 morceau coupé en deux / A [Miel : 2 cuillerées à soupe / Thé vert en poudre : 3 à 4 cuillerées à café bombées (petit côté)]

- Mélangez les ingrédients de A.
  - Étalez 1 sur le pain et toastez-le dans le four.
- ※ Veillez à ne pas brûler le pain.



## Poisson séché et assaisonnements de thé pour riz

### Ingrédients

A [Jeunes sardines séchées : 1,8 oz (50 g) / Mirin (saké doux), Sauce soja, Saké : 1/2 cuillère à soupe chacun] / B [Thé vert en poudre : 6 à 7 cuillerées à café bombées (petit côté) / Tsukudani (poivron japonais braisé au soja) : 1 oz (30 g) / Sésame blanc : 1 cuillère à café]

- Placez A sur la poêle à frire et faites cuire jusqu'à ce que l'eau s'évapore.
  - Ajoutez B à 1 et mélangez.
- Essayez d'ajouter de l'eau chaude et changez le plat en Ochazuke (riz avec thé versé dessus).

※ Les instructions de cuisson détaillées ici (c'est à dire la durée et la température) sont normalisées. Veuillez vous adapter aux appareils et conditions de votre foyer, et faites attention pendant la cuisson.



## Pâtes à la crème et au thé

### Ingrédients (pour 2 personnes)

Spaghettis : 5,6 oz (160 g) / Sel (pour bouillir les spaghettis) : comme vous le souhaitez / Huile d'olive : 2 cuillerées à soupe / Bacon : (coupé en morceaux de 0,2 pouce / 5 mm) 2,8 oz (80 g) / A [Crème fraîche, lait : 100 ml chacun / Fromage en poudre : 0,9 oz (25 g)] / Sel & poivre : comme vous le souhaitez / Thé vert en poudre : 6 à 7 cuillerées à café bombées (petit côté) / Œufs (battus) : 2

- Faites bouillir les spaghettis « al dente » (1 minute de moins qu'écrit sur la boîte).
- Cuisinez le bacon avec de l'huile d'olive avec feu moyen à doux.
- Ajoutez le mélange A à 2 et faites cuire ; assaisonnez avec du sel et du poivre. Éteignez le gaz.
- Ajoutez le thé vert en poudre et les œufs dans 3 et remuez.
- Mettez les spaghettis dans 4.



## Piment au thé

### Ingrédients (pour 2 personnes)

Spaghetti : 5,6 oz (160 g) / Sel (pour bouillir les spaghettis) : comme vous le souhaitez / Huile d'olive : comme vous le souhaitez / Ail (tranché finement) : comme vous le souhaitez / Poivron rouge (coupé en rondelles) : 1 / sel et poivre : au goût A [Thé vert en poudre : 3 à 4 cuillerées à café bombées (petit côté) / Huile d'olive : 2 cuillerées à soupe]

- Faites bouillir les spaghettis « al dente » (1 minute de moins qu'écrit sur la boîte).
- Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites sauter de l'ail sur feu lent à doux. Lorsque l'ail devient odorant, ajoutez et faites cuire le poivron rouge.
- Ajoutez les spaghettis dans 2, remuez et mélangez.
- Saupoudrez de sel et de poivre, remuez et ajoutez à A.



## Gratin au thé vert

### Ingrédients (2 portions / 2 plats à gratin ovales)

Viande de poitrine de poulet : 4 morceaux / Pomme de terre : 1 / Sel et poivre : au goût / Sauce blanche au thé : 1 tasse (voir ci-dessous les instructions pour le faire) / Fromage râpé : comme vous le souhaitez

- Nettoyez la viande de poitrine de poulet, coupez en petits morceaux et assaisonnez avec du sel et du poivre. Coupez la pomme de terre en petits morceaux et faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit tendre.
- Transférez 1 sur le plat à gratin. Ajoutez de la sauce blanche au thé.
- Garnissez avec du fromage râpé et mettez au four pendant 7 à 8 minutes.

※ Lorsque la surface commence à dorer, couvrez avec du papier aluminium et continuez de cuire jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

## Sauce blanche au thé

### Ingrédients (pour 1 tasse)

Farine faible en gluten : 0,5 oz (15 g) / Beurre : 0,5 oz (15 g) / Lait : 1 tasse (200 ml) / Thé vert en poudre : 6 à 7 cuillerées à café bombées (petit côté) / Sel et poivre : au goût

- Placez de la farine et du beurre dans un grand bol, faites cuire dans un micro-ondes pendant une minute à 600 W sans couvrir.
- Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.
- Ajoutez lentement du lait au 2, puis faites cuire au micro-ondes pendant 3 à 5 minutes à 600 W. Remuez le mélange deux fois pendant la cuisson.

※ Faites attention au temps de cuisson, mais gardez également un œil sur le mélange jusqu'à ce qu'il devienne suffisamment ferme pour laisser le fouet dessus.

- Lorsque c'est prêt, remuez lentement, ajoutez du thé vert en poudre, puis salez et poivrez au goût.

### Idée de recette alternative

## Doria au thé vert torréfié

Reportez-vous à « Satoimo au thé vert torréfié » (voir page F-9.) Retirez les pommes de terre de la recette et cuisinez avec de la sauce blanche à la place.



### 🌿 Croquette de pomme de terre au fromage et au thé vert

#### Ingrédients (pour 6 à 8 pièces)

Pomme de terre : 1 (7 oz : 200 g) / **A** [Sel et poivre : au goût / Farine faible en gluten : 1 cuillère à café / thé vert en poudre : 2 cuillerées à café bombées (petit côté)] / Fromage râpé : comme vous le souhaitez / Farine faible en gluten, œuf battu, miettes de pain : comme vous le souhaitez

- 1 Faites bouillir les pommes de terre, épluchez-les tant qu'elles sont chaudes, écrasez-les, ajoutez-les au mélange **A** puis mélangez.
- 2 Ajoutez du fromage râpé à **1**, mélangez et divisez équitablement en 6 à 8 portions
- Au lieu de fromage râpé, essayez d'utiliser un bloc de fromage coupé en 0,4 morceau (1 cm) pour faire un cœur au fromage.
- 3 Façonnez les croquettes. Plongez-les dans le mélange de farine, œuf et miettes de pain. Frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



### 🌿 Maquereau espagnol cuit avec Miso et pâte de thé

#### Ingrédients (pour 2 personnes)

Maquereau espagnol (sans arêtes) : 2 morceaux / Sel : comme vous le souhaitez / Miso et glaçure de thé (voir ci-dessous pour la recette) : comme vous le souhaitez

- 1 Saupoudrez de sel le poisson et mettez de côté.
- 2 Essuyez l'humidité de **1**, étalez le Miso et la glaçure de thé sur la surface de poisson et grillez jusqu'à ce que les marques de gril apparaissent.
- ※ Lorsque les deux côtés sont suffisamment dorés, couvrez le poisson avec du papier aluminium. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson soit cuit.
- Ajoutez du pavot ou des graines de sésame comme vous le souhaitez.

#### Miso et pâte de thé

##### Ingrédients

Miso : 1,8 oz (50 g) / Sucre : 2 cuillères à café / Mirin (saké doux) : 2 cuillères à soupe / Thé vert en poudre : 3 à 4 cuillerées à café bombées

Mélangez les ingrédients et remuez.



### 🌿 Poulet sauté au thé noir avec champignons

#### Ingrédients (pour 4 personnes)

Cuisses de poulet (coupés en 16 morceaux) : 2 (17,7 oz/500 g) / **A** [Sel : 2/3 cuillères à café / Saké : 2 cuillères à soupe / Thé noir en poudre : 3 cuillerées à café bombées (petit côté)] Amidon de pomme de terre : 2 cuillères à soupe / Poivron rouge (coupez en 12 morceaux, puis encore en deux) : 1 / Champignons Shimeji : 1 paquet / Sel, Thé noir en poudre : comme vous le souhaitez

- 1 Mettez **A** et le poulet dans un sac en plastique, secouez et laissez reposer pendant 30 minutes.
- 2 Séchez **1** avec une serviette en papier, mettez le poulet dans un sac en plastique avec de l'amidon de pomme de terre, et secouez jusqu'à ce que le poulet soit couvert.
- 3 Faites sauter le poulet de **2** avec le poivron et les champignons dans une poêle à frire.
- 4 Lorsque le poulet est prêt, garnissez avec du thé noir en poudre et assaisonnez le poivron et les champignons avec du sel.



### 🌿 Boulettes de racine de lotus au thé et sauce épaisse

#### Ingrédients (pour 8 morceaux)

Racine de lotus : 8,8 oz / 250 g / **A** [Sel : comme vous le souhaitez / Amidon de pomme de terre : 1 cuillère à soupe / thé vert en poudre : 2 cuillerées à café bombées (petit côté)] / Blanc d'œuf : 1 / **B** [Dashi (Bouillon de soupe japonaise faite avec du poisson et du varech) : 5 cuillères à soupe (75 ml) / Sel : comme vous le souhaitez / Sauce soja : 1/2 cuillère à café (petit côté)] Amidon de pomme de terre (mélangé avec une quantité d'eau équivalente) : 1 cuillère à café (petit côté)

- 1 Épluchez et râpez la racine de lotus, videz l'excès d'eau, ajoutez à **A** et mélangez.
- 2 Divisez **1** en 8 portions, enveloppez dans de l'étamine et séchez, placez sur une plaque résistante à la chaleur et mettez au micro-ondes pendant 5 minutes à 500 W.
- 3 Faites la sauce. Cuisinez **B** et épaississez avec de l'amidon de pomme de terre et de l'eau.
- 4 Versez **3** dans les boulettes de racine de lotus.
- Pour changer, ajoutez des crevettes bouillies ou des carottes.

# Recettes utilisant du thé en poudre fin

Utilisez du thé finement moulu dans la vinaigrette ou des sauces afin d'augmenter la variété de nourriture que vous cuisinez.



### 🌿 Vinaigrette de thé

#### Ingrédients

**A** [Vinaigre : 4 cuillères à soupe (20 ml) / Sucre : 1 cuillère à café (petit côté) / Sel : 1/2 cuillère à café / Poivre : comme vous le souhaitez] / Huile pour salade : 3 cuillères à soupe + 1 cuillère à café (50 ml) / Thé vert en poudre : 3 à 4 cuillerées à café bombées (petit côté)

- 1 Combinez **A** dans un bol, et remuez lentement avec un fouet.
- 2 Ajoutez de l'huile de salade à **1** petit à petit, battez vigoureusement jusqu'à ce qu'il devienne épais et mousseux.
- 3 Ajoutez du thé en poudre à **2** et mélangez.



### 🌿 Trempette de fromage au thé vert

#### Ingrédients

Fromage crémeux à tartiner (ramolli) : 1,8 oz (50 g) / Lait : 2 cuillerées à café bombées (petit côté) / Thé vert en poudre : 3 à 4 cuillères à café (petit côté) / Sel : au goût

- 1 Combinez tous les ingrédients dans un bol et mixez ensemble.
- Trempez votre nourriture préférée, utilisez pour étaler ou ajoutez à des sandwiches.



### 🌿 Sauce au thé

#### Ingrédients

**A** [Huile d'olive : 180 ml / Pignons de pin : 2,1 oz (60 g) / Ail : 2 clous de girofle / Thé vert en poudre : 10 cuillerées à café bombées (petit côté)] / Sel : 1 1/2 cuillères à café (petit côté)

- 1 Mélangez **A** dans un mixeur. Ajustez le goût en ajoutant du sel.
- Idéal avec du sashimi (poisson cru) ou des pâtes.



### 🌿 Sel au thé vert

#### Ingrédients

Thé vert en poudre : comme vous le souhaitez / sel : au goût

- 1 Combinez les ingrédients.
- Servez avec du tempura ou des plats frits.

### Soyez créatif

Savourez l'essence du « Thé » en ajoutant votre thé en poudre favori à différents plats :

\* ragoût \* cornichons \* Œufs au plat \* ou soupes



## Plats sucrés et desserts



## Cookies au thé

**Ingrédients (environ 35 cookies de 4 cm (1,6 pouces))**

Beurre (ramolli) : 2,1 oz (60 g) / Sucre : 1,8 oz (50 g) / Œufs (moyen) : ½ / **A** [Farine faible en gluten : 4,2 oz (120 g) / Thé vert en poudre : 10 cuillerées à café bombées (petit côté) (0,21 oz/6 g)]  
**Garnitures** [haricots rouge sucrés, thé de votre choix : comme vous le souhaitez]

- 1 Combinez le beurre avec le sucre et mélangez jusqu'à ce que la substance devienne blanche, ajoutez l'œuf et remuez.
- 2 Remuez **A** et ajoutez à **1** Bien mélanger.
- 3 Recouvrez et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
- 4 Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle soit épaisse de 5 mm (0,2 pouces). Utilisez vos moules favoris pour former les cookies.
- 5 Disposez sur un papier sulfurisé en rang de 4. Ajoutez des garnitures d'haricots rouge sucrés ou de thé.
- 6 Faites cuire au four pendant 17 minutes à 180°C (350°F)

## Quatre-quarts au thé noir

**Ingrédients (pour 1 quatre-quarts, environ 0,6 \* 0,25 pouces (16\*7 cm), 0,2 pouces (6 cm) de haut)**

Beurre (ramolli) : 3,5 oz (100 g) / Sucre : 2,8 oz (80 g) / Œufs (moyen) : 2 / **A** [Farine faible en gluten : 3,5 oz (100 g) / Poudre à pâte : 2/3 cuillerées à café (petit côté) / Thé noir en poudre : 5 cuillerées à café bombées (petit côté) (0,11 oz/3 g)]  
Noix (moulues) : 1,4 oz (40 g) / **B** [Pommes (en tranches de 1 à 2,7 pouces/5 à 7 mm) : 1/6 / Sucre, Thé noir sucré : comme vous le souhaitez / Papier sulfurisé]

- 1 Suivez les étapes **1 à 4** de la recette de quatre-quarts au thé vert avec des haricots rouge sucrés.
- 2 Ajoutez les noix à **1**, mélangez la substance, placez dans le moule à gâteau, et garnissez avec le mélange **B**.
- 3 Faites cuire au four pendant 45 minutes à 160°C (325°F).



## Quatre-quarts au thé vert avec haricots rouge sucrés

**Ingrédients (pour 1 quatre-quarts, environ 0,6 \* 0,25 pouces (16\*7 cm), 0,2 pouces (6 cm) de haut)**

Beurre (ramolli) : 3,5 oz (100 g) / Sucre : 2,8 oz (80 g) / Œufs (moyen) : 2 / **A** [Farine faible en gluten : 3,5 oz (100 g) / Pour à gâteau : 2/3 cuillerées à café / Thé vert en poudre : 10 cuillerées à café bombées (petit côté) (0,21 oz/6 g)] / Haricots rouge sucrés : 1,8 oz (50 g) / Papier sulfurisé

- 1 Étalez du beurre (séparé du mélange à gâteau) à l'intérieur du moule à quatre-quarts. Tapissez le moule avec le papier sulfurisé. Séparez et réservez le blanc et le jaune des œufs.
- 2 Combinez le beurre ramolli et 2/3 de sucre dans un bol, mélangez jusqu'à ce que la substance soit blanche, puis ajoutez les jaunes d'œuf et continuez de mélanger.
- 3 Battez les blancs d'œuf dans un bol séparé jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez le reste du sucre et continuez de battre.
- 4 Ajoutez la moitié de **3** dans **2** et tamisez **A** dans le mélange. Remuez soigneusement et mélangez le reste dans **3**.
- 5 Ajoutez des haricots rouges sucrés à **4**. Versez le mélange de façon uniforme dans le moule.
- 6 Faites cuire au four pendant 45 minutes à 160°C (325°F).

※ En fonction du type de thé vert utilisé et de la quantité de temps qui s'est écoulée après la cuisson, la couleur du gâteau peut devenir plus sombre.



## Gâteau roulé suisse au thé vert

**Ingrédients (pour 1 rouleau)**

Pâte à gâteau de Savoie - Œufs (moyen) : 5 / Sucre : 3,5oz (100g) / Farine faible en gluten : 2,8 oz (80 g) / Thé vert en poudre : 10 cuillerées à café bombées (petit côté) (0,21 oz/6 g) / Lait : 2 cuillerées à soupe

Crème fouettée - Crème fraîche : 200 ml / Sucre : 2 cuillerées / Thé vert en poudre (mélangé avec 2 cuillerées à soupe d'eau chaude) : 10 cuillerées à café bombées (petit côté) (0,21 oz/6 g) / Feuille de cuisson

- 1 Étalez du beurre (séparez du mélange à gâteau) sur un moule à gâteau peu profond. Tapissez le moule avec le papier sulfurisé. Séparez et réservez le blanc et le jaune des œufs.
  - 2 Battez les blancs d'œuf dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez lentement la moitié du sucre et continuez de battre.
  - 3 Mélangez le reste du sucre avec le jaune d'œuf, puis chauffez au bain-marie. Lorsqu'il atteint la température corporelle, retirez-le et battez le plus jusqu'à ce sa consistance soit similaire à la mayonnaise.
  - 4 Combinez **3** avec **2**, et battez jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
  - 5 Tamisez la farine et le thé en poudre à **4**. Pour maintenir la mousse intacte, utilisez une spatule pour continuer de plier la pâte à crêpe depuis le fond du bol jusqu'à ce que la farine soit complètement mélangée. Ajoutez du lait tout en mélangeant rapidement avec la spatule.
  - 6 Ajoutez la pâte à crêpe à **5** dans le moule et étalez uniformément. Faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes à 180°C (356°F).
  - 7 Lorsque vous avez terminé, retirez le moule (avec le papier sulfurisé) du four et laissez-le refroidir.
  - 8 Faites la crème fouettée : Mettez de la crème fraîche et du sucre dans un bol et battez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Ajoutez le mélange de thé et d'eau chaude.
  - 9 Retournez le moule à gâteau à l'envers, retirez le moule et retirez le papier sulfurisé du gâteau. Retournez le gâteau de nouveau sur une autre feuille de papier sulfurisé. Étalez la crème de **8** uniformément sur la surface et faites rouler en bobine.
  - 10 Lorsque le roulement est fini, emballez-le d'abord dans du papier sulfurisé, puis emballez-le dans un emballage en plastique et placez-le dans le réfrigérateur pendant 30 minutes afin d'aider à préparer le gâteau.
- Ajoutez vos fruits favoris à la crème avant d'enrouler.



## Profiteroles assaisonnés au thé

**Ingrédients (rendements 10 pièces)**

Eau : 80 ml / Beurre : 1,4 oz (40 g) / Farine faible en gluten : 1,4 oz (40 g) / Thé vert en poudre : 10 cuillerées à café bombées (petit côté) (0,21 oz (6 g)) / Œufs (moyen) : 2 à 3 (M) / Crème pâtissière au thé (voir page F-15 pour la recette) : 2 tasses

- 1 Placez l'eau et le beurre en tranches dans un grand bol résistant à la chaleur (8,9 pouces/22 cm de diamètre ou plus), et mettez au micro-onde pendant 3 minutes à 600 W. Préparez-vous à ajouter 1/4 cuillère à café d'amidon de pomme de terre.
- ※ Ajoutez l'amidon de pomme de terre lorsque l'eau et le beurre ont bouillis. Prolongez la durée au micro-onde si l'eau et le beurre prennent plus longtemps à bouillir.
- 2 Retirez le bol. Mélangez ensemble le reste de l'amidon de pomme de terre et le thé vert en poudre avec une spatule. Placez le bol découvert dans le micro-onde de nouveau pendant 1 minute à 500 W.
- 3 Ajoutez 1 œuf battu. Remuez soigneusement, en vérifiant l'état de la pâte à crêpe. Ajoutez le reste des œufs progressivement. Ramassez la pâte à crêpe avec la spatule, si elle s'égoutte lentement de la spatule, vous avez la bonne consistance.
- ※ Si vous deviez ramasser la moitié de la pâte avec une spatule, cela devrait prendre environ 5 secondes pour que toute la pâte s'égoutte dans le bol. Si vous atteignez cette consistance avant d'utiliser tous les œufs, n'hésitez pas à cesser d'ajouter des œufs.
- 4 Tapissez le plateau de cuisson avec le papier aluminium. Versez la pâte dans un sac avec une ouverture circulaire d'un cm et pressez 10 portions séparées dans le plateau.
- 5 Faites cuire au four pendant 30 à 35 minutes à 200°C (400°F).
- 6 Pendant que **5** est encore chaud, retirez les gâteaux de la feuille d'aluminium et laissez refroidir. Coupez la partie supérieure avec un couteau et pressez la crème pâtissière avec du thé.
- Tamisez le thé en poudre sur les gâteaux avant de servir.

※ Les instructions de cuisson détaillées ici (c'est à dire la durée et la température) sont normalisées.  
Veuillez vous adapter aux appareils et conditions de votre foyer, et faites attention pendant la cuisson.



### 🌿 Pomme de terre douce pressée dans une serviette « Chakin »

※ Un « Chakin » est un lin de tradition utilisé pour la cérémonie du thé japonaise. Un substitut est nécessaire. Vous pouvez également utiliser une pellicule de plastique à la place.

#### Ingrédients (pour 8 à 10 pièces) Yields 8 to 10 pieces

Pomme de terre douce : 2 morceaux (17,7 oz/500 g) / Sucre : 1,8 oz (50 g) / Sel : comme vous le souhaitez / Votre thé en poudre favori : 3 à 7 cuillères à café bombées (petit côté) (0,21/6 g) / Eau chaude : comme vous le souhaitez (environ deux fois plus de thé en poudre)

- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux ronds de 1 cm (0,4 pouces) d'épaisseur. Faites bouillir jusqu'à adoucir.
  - 2 Écrasez les pommes de terre bouillies tant qu'elles sont encore chaudes ; ajoutez du sucre, sel et mélangez soigneusement.
  - 3 Préparez votre thé en poudre chaud favori ; ajoutez au mélange.
  - 4 Séparez en 8 à 10 portions, enveloppez avec un emballage en plastique et pressez.
- ※ Sur la photo, la moitié est effectuée avec du thé vert en poudre, et l'autre moitié avec du thé vert torréfié.
- Essayez de décorer le plat avec des haricots rouge sucrés.

### 🌿 Crème pâtissière au thé

#### Ingrédients (pour environ 2 tasses)

Farine faible en gluten, amidon de maïs : 2 cuillères à soupe chacun / sucre : 2,8 oz (80 g) / Lait : 2 tasses (400 ml) / Jaune d'œuf (moyen) : 3 / Beurre : 1 oz (30 g) / Brandy : 2 cuillères à café / Extrait de vanille : juste une pincée

**A** [Thé vert en poudre : 6 à 7 cuillères à café bombées (petit côté) / Lait : 1 1/2 cuillères à soupe]

- 1 Combinez l'amidon de pomme de terre, l'amidon de maïs et le sucre dans un grand bol, remuez dans un peu de lait. Ajoutez des jaunes d'œuf, le reste du lait et mélangez bien. Mettez le mélange au micro-ondes pendant 6 minutes et demie à 600 W. Arrêtez et remuez le mélange 2-3 fois au cours de cette étape.
- 2 Ajoutez le beurre et mélangez bien. Lorsque le mélange refroidit, ajoutez du brandy et de la vanille pour le rendre parfumé.
- 3 Ajoutez le mélange **A** à **2**, puis mélangez soigneusement.



### 🌿 Pain au thé à vapeur

#### Ingrédients (pour 10 petits gâteaux cupcakes)

**A** [Mélange de pain vapeur : 10,6 oz (300 g) / Thé en poudre favori : 10 cuillères à café bombées (petit côté) (0,21 oz/6 g)] / Eau : 1 tasse / Haricots rouge sucrés : 1,8 oz (50 g / tasses de cupcake : 10

- 1 Combinez **A** dans un bol. Ajoutez de l'eau et continuez de mélanger jusqu'à que la pâte devienne onctueuse et consistante.
  - 2 Placez les tasses de cupcakes dans un récipient à cupcakes, versez la pâte dans les tasses et ajoutez des haricots rouge sucrés au-dessus. Mettez le récipient dans une machine à vapeur pendant environ 17 minutes.
  - 3 Lorsque c'est prêt, retirez les tasses de pain du récipient et refroidissez-les sur une grille.
- Tamisez le thé en poudre sur le pain avant de servir.



### 🌿 Anko et barres de confiture au thé

Ingrédients (pour 1 pièce, 0,3\*0,5 pouce/75\*120 mm, 0,2 pouce/50 mm de haut)

**A** [Gélose en poudre : 0,07 oz (2 g) Eau : 150 ml] / Sucre : 3,5 oz (100 g) / Pâte à haricot blanc : 5,3 oz (150 g) / **B** [Thé en poudre : 5 cuillères à café bombées (petit côté) / Sucre : 1/2 cuillère à soupe] / eau tiède : 1 cuillère à soupe

- 1 Combinez **A** dans une casserole et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que la gélose fonde.
- 2 Remuez le sucre dans **1**, ajoutez la pâte à haricot blanc petit à petit, puis mélangez bien.
- 3 Retirez la casserole du feu, remuez dans le **B** mélangé avec de l'eau chaude.
- 4 Versez le mélange dans un moule rectangulaire humidifié avec de l'eau. Attendez jusqu'à ce que la barre durcit.



### 🌿 Boulettes de farine de riz au thé

#### Ingrédients (pour 8 pièces)

**A** [Farine de riz : 3,5 oz (100 g) / Thé en poudre favori : 1 à 3 cuillères à café bombées] / Eau ou eau tiède : environ 6 cuillères à soupe (petit côté) (90 ml)

- 1 Ajoutez de l'eau (ou de l'eau chaude) au mélange **A** petit à petit jusqu'à ce que cela soit aussi doux qu'un lobe.
  - 2 Séparez **1** en 8 portions, puis ajoutez à l'eau bouillante.
  - 3 Lorsque les boulettes flottent au-dessus, faites bouillir pendant 2 à 3 minutes supplémentaires. Retirez, faites entrer en choc dans de l'eau froide et séchez.
- Décorez le plat selon vos préférences : ajoutez de la crème ou de la pâte d'haricot rouge doux, garnissez avec du sirop de thé (voir la recette à droite) et servez.

Alternate Recipe Idea

### 🌿 Boulettes de brochette

Collez des boulettes de farine de riz bouilli rondes dans une brochette de bambou. Garnissez avec des haricots rouge sucrés ou de la farine de soja et servez.



### Sauce caramel

#### Ingrédients

Sucre : 5 cuillères à soupe / Eau, eau chaude : 1 cuillère à soupe chacun

Combinez le sucre et l'eau dans une petite casserole et cuisinez à feu moyen. Lorsque la couleur devient marron clair, retirez du feu et ajoutez l'eau chaude.

※ Prenez garde à ne pas vous brûler lorsque vous ajoutez de l'eau chaude.



(Exemple de nourriture : parfait avec un sirop de thé)

### 🌿 Sirop de thé

#### Ingrédients

Eau : 4 cuillères à soupe (60 ml) / Sucre : 2,1 oz (60 g) / Thé vert en poudre : 1 cuillère à café bombée (petit côté)

- 1 Combinez les ingrédients dans un bol résistant à la chaleur, remuez et mettez au micro-ondes découvert pendant 3 à 4 minutes à 600 W. Arrêtez le micro-ondes pour remuez le mélange 2 à 3 fois.
- ※ Le sirop va durcir lorsqu'il refroidira alors ne faites pas trop cuire.
- Versez du sirop sur de la glace, yaourt, et bien plus encore.

### 🌿 Thé au lait

#### Ingrédients (pour 8 ramequins [diam. 8 cm, 4 cm de haut])

**A** [Lait : 500 ml / Sucre : 2,5 oz (70 g) / Thé vert en poudre : 3 à 4 cuillères à café (petit côté)] / Œufs (moy.) : 4, battus

- 1 Combinez **A** dans un bol résistant à la chaleur, mettez au micro-ondes découvert pendant 3 minutes et demie à 600 W. Ajoutez du sucre et remuez jusqu'à la dissolution. Mélangez doucement les œufs battus afin d'éviter de créer des bulles d'air.
  - 2 Versez la même quantité dans chaque ramequin, et couvrez chacun avec une feuille d'aluminium.
  - 3 Alignez un moule avec un feuille de papier absorbant, et versez 200 ml d'eau. Disposez les ramequins de **2** sur la casserole, et faites cuire à la vapeur pendant 40 minutes à 140 °C (280 °F). Laissez au four pendant 5 minutes ou plus. Laissez refroidir au réfrigérateur.
- Décorez avec de la pâte à haricot rouge sucré ou votre fruits favoris, ou garnissez avec du sirop de sucre roux ou du sirop de thé (voir la recette ci-dessous) et servez.
  - Essayez d'ajouter de la sauce caramel au ramequin (voir la recette ci-dessous) avant d'ajouter le mélange de pudding.

# Guide de démarrage rapide

Cette page explique comment moulin des feuilles de thé, mesurez la quantité de feuilles de thé, et estimez la quantité restante de poudre. Consignes pour faire des boissons comme du thé chaud, du latté, et thé glacé aux pages F-4-7. Pour plus de détails, reportez-vous au mode d'emploi.

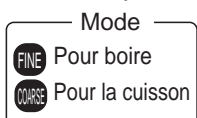
※ Les illustrations de l'appareil peuvent différer de sa forme réelle.

## Comment moulin des feuilles de thé

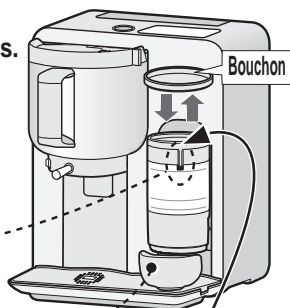
Reportez-vous à la page F-9 du mode d'emploi.

### 1 Effectuez les préparations.

- **Ajustez la molette.** Sélectionnez fin ou épais.



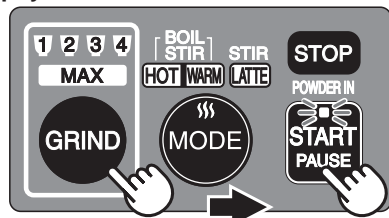
- **Plateau** Réglez le plateau.



### 2 Retirez le couvercle de la meule, insérez les feuilles de thé\* et fermez le couvercle.

\* Reportez-vous au tableau à droite pour mesurer les feuilles de thé. Utilisez le grand côté de la cuillère à thé fournie.

### 3 Sélectionnez la quantité de "1" (1 tasse) "2" (2 tasse) "3" (3 tasse) "4" (4 tasse) "MAX" (Moudre plus)" et appuyez sur DÉMARRAGE.



Moudre

bip, bip  
bip, bip

Tapez légèrement sur le couvercle plusieurs fois afin de retirer les restes de thé en poudre au fond du mortier de thé, puis retirez la soucoupe.



## Pour mesurer les feuilles de thé pour le moulage

Reportez-vous à la page F-9 du mode d'emploi.

Mesurez la quantité avec le grand côté de la cuillère à thé fournie.

Quantité	Feuilles de thé	Durée	Sortie comme thé en poudre
1 (1 tasse)	1/2 tasse (Environ 1 g)	Environ 1 minute et 40 secondes	Environ 0,6 g
2 (2 tasses)	1 tasse ou moins (Environ 1,6 g)	Environ 3 minute et 15 secondes	Environ 1,2 g
3 (3 tasses)	1 tasse ou plus (Environ 2,2 g)	Environ 4 minute et 50 secondes	Environ 1,8 g
4 (4 tasses)	1 tasses et demie (Environ 2,8 g)	Environ 6 minute et 25 secondes	Environ 2,4 g
MAX (Grind/Moudre plus)	3 tasses et demie (Environ 7 g)	Environ 15 minute	Environ 6 g

- En fonction du type et de la taille des feuilles de thé, la quantité résultant de thé en poudre peut être moins ou plus qu'estimée.
- Si vous allez utiliser la presse pour la première fois, notez que la quantité résultant du thé en poudre sera moins grande que d'habitude. Donc si vous moulez 1 à 2 tasses de feuilles de thé, préparez 1 tasse supplémentaire.

#### Lors du moulage en continu

Si vous appuyez sur le bouton « GRIND » pour sélectionner votre mode, mais que le témoin de signal clignote et que l'unité principale commence à bip, cela signifie que la machine ne parvient pas à mouler. (Le mortier a surchauffé). Laissez la théière refroidir et essayez à nouveau. (Maximum 30 min)

## Pour faire du thé chaud et des lattés

Détermination de la quantité et de la durée  
Reportez-vous au mode d'emploi (F-11 à F-16)

Mesurez des quantités bombées avec le petit côté de la cuillère à café fournie.

Boissons	Niveau d'eau	Thé en poudre	Durée pour faire
Thé chaud WARM	Matcha authentique	1	5 tasses (environ 3 g)
		2	1 tasse (environ 0,6 g)
	Thé vert	2	2 tasses (environ 1,2 g)
		3	3 tasses (environ 1,8 g)
	Thé chinois	4	4 tasses (environ 2,4 g)
		1	3 tasses (environ 1,8 g)
	Thé fort	2	6 tasses (environ 3,6 g)
		3	9 tasses (environ 5,4 g)
		4	12 tasses (environ 7,2 g)
	Thé vert semblable au Matcha	1	5 tasses (environ 3 g)
Thé noir		1	1 à 2 tasses (environ 1 g)
	2	3 à 4 tasses (environ 2 g)	
	3	5 tasses (environ 3 g)	
	4	6 à 7 tasses (environ 4 g)	
Latté LATE	Latté au thé vert	1	3 à 4 tasses (environ 2 g)
		2	6 à 7 tasses (environ 4 g)
		3	10 tasses (environ 6 g)
Thé glacé LATE	Matcha authentique	1	5 tasses (environ 3 g)
		2	1 tasse (environ 0,6 g)
	Thé vert	2	2 tasses (environ 1,2 g)
		3	3 tasses (environ 1,8 g)
	Thé chinois	4	4 tasses (environ 2,4 g)
		1	3 tasses (environ 1,8 g)
	Thé fort	2	6 tasses (environ 3,6 g)
		3	9 tasses (environ 5,4 g)
		4	12 tasses (environ 7,2 g)
	Thé vert semblable au Matcha	1	5 tasses (environ 3 g)
		Thé noir	1
	2		3 à 4 tasses (environ 2 g)
	3		5 tasses (environ 3 g)
	4		6 à 7 tasses (environ 4 g)

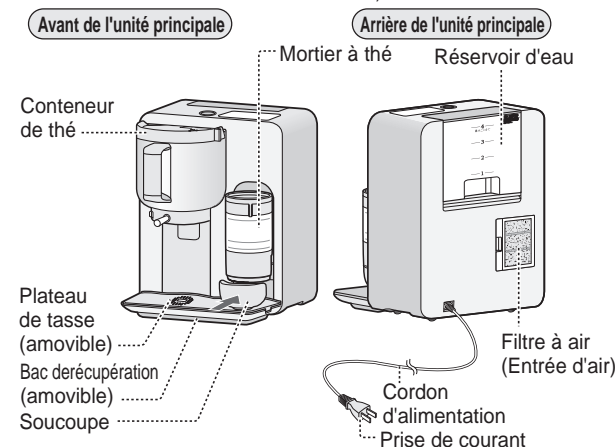
※ Quantité de liquide dans chaque tasse :

- 1 tasse (niveau de l'eau 1) : Environ 5,1 oz/150 ml
- 2 tasses (niveau de l'eau 2) : Environ 9,6 oz/285 ml
- 3 tasses (niveau de l'eau 3) : Environ 14,2 oz/420 ml
- 4 tasses (niveau de l'eau 4) : Environ 19,0 oz/560 ml

## Entretien/maintenance

Reportez-vous au mode d'emploi (F-17 à F-22)

**Attention** Avant le nettoyage, DÉBRANCHER le câble de la prise murale et attendez jusqu'à ce que l'appareil ait REFROIDI. (Évitez les décharges électrique, brûlures et autres blessures.)



### Unité principale

Essuyez avec un chiffon humide.

### Réservoir d'eau

Retirez de l'unité principale et nettoyez avec une éponge humide.

### Soucoupe / Bac de récupération / Plateau de tasse

Laver à l'eau avec une éponge douce.

### Conteneur de thé

Retirez de l'unité principale et nettoyez avec une éponge humide. Retirez le couvercle et la lame rotative. Nettoyez et remontez.

### Mortier à thé

Laissez-le refroidir d'abord. Retirez, nettoyez la poudre de thé laissée à l'intérieur avec la brosse de nettoyage inclus et essuyez avec un chiffon sec. Une fois par mois, nettoyez avec une éponge douce.






- Après avoir lavé avec de l'eau, essuyez soigneusement toute trace d'humidité avec un chiffon sec (puis laissez sécher à l'air pendant 8 heures).
- Après l'entretien, remontez le mortier à thé et réglez la molette de réglage de meulage en « COARSE » tout en gardant. (Ceci réduit le risque que l'unité supérieure du mortier et le mortier inférieur ne se collent ensemble.)

### Filtre à air

Une fois par mois, retirez le panneau de filtre de l'unité principale et lavez avec de l'eau. Essuyez avec un chiffon sec et réinstallez immédiatement.

# CONTENTS

## p. J-3 いろいろ楽しめるお茶の種類




-  日本茶  紅茶  中国茶
-  その他のお茶  この製品で挽くことができないお茶



## p. J-4 抹茶






-  抹茶  お手軽抹茶

## p. J-5 温かいお茶

-  緑茶 ・濃い緑茶
-  ほうじ茶、中国茶、紅茶
-  抹茶風緑茶






## p. J-6 いろいろなお茶ラテ

-  緑茶ラテ
-  紅茶ラテ  市販の粉末飲料で  
お手軽に！
-  ほうじ茶ラテ  ・カフェラテ







## p. J-7 冷たいお茶

-  緑茶 ・濃い緑茶
-  ほうじ茶、中国茶、紅茶
-  抹茶風緑茶



## p. J-8 ほかにもこんな飲み物が楽しめます

-  ジンジャーハニーティー  チャイ風ラテ
-  粉末茶を使ったカクテル  ごまきな粉ミルク



飲み物















※このメニュー集の分量の表記は、粉末茶は、付属のお茶スプーン(小)山盛り1杯=約0.6g、  
粉末茶以外の材料は大さじ1=15mL、小さじ1=5mLを使用しています。(1mL=1cc)

※このメニュー集に掲載のお料理写真は盛りつけ例です。食材、茶葉の種類により、写真とは仕上がりが異なる場合があります。

※製品、付属品のイラストは、実際の形状と若干異なる場合があります。

■ 基本的な使い方や注意事項については、「取扱説明書」を必ずよくお読みのうえ、正しくお使いください。






## p. J-9-12 主食・おかず

-  茶がゆ  お茶トースト
-  ほうじ茶の里いもごはん
-  お茶ふりかけ(じゃこ)
-  お茶のクリームパスタ
-  お茶風味のペペロンチーノ
-  緑茶グラタン  お茶入りホワイトソース
-  ほうじ茶ごはんのドリア
-  緑茶のチーズポテトコロッケ
-  鶏肉の紅茶焼き きのこと添え
-  さわらのお茶みそ田楽  お茶入り田楽みそ
-  お茶入りれんこん団子のあんかけ

















お料理

## 粉末茶を使ったアイデア料理

-  お茶ドレッシング  お茶ソース
-  緑茶のチーズディップ  緑茶塩
-  ワンポイントアドバイス



## p. J-13-16 お菓子

-  お茶クッキー  甘納豆入りお茶ケーキ
-  紅茶のケーキ  緑茶のロールケーキ
-  お茶シュークリーム  さつまいもの茶巾絞り
-  お茶風味の蒸しパン  お茶入りカスタードクリーム
-  お茶ようかん  お茶入り白玉団子
-  串団子  お茶シロップ
-  お茶プリン  カラメルソース



## p. J-17-18 カンタンご使用ガイド

# いろいろ楽しめるお茶の種類

この製品ではいろいろな茶葉を挽いて粉末にできます。  
ここでは、この製品のお茶うすで挽ける主な茶葉の種類や特徴についてご紹介します。

※「この製品で挽くことができないお茶」もあわせてご参照ください。



## 日本茶

煎茶

栽培方法、摘採時期、製造工程などの違いによって、さまざまな種類のお茶があります。

- 煎茶
- 玉露
- 碾茶(抹茶の原料)
- ほうじ茶 など

※ほうじ茶などの大きい茶葉は、ビニール袋に入れて揉み、小さくしたあと、茎や枝部分を取り除いてご使用ください。



## 紅茶

セイロン

気候風土によって品質や香味にそれぞれの個性があり、産地名がそのまま銘柄になっています。

- ダージリン
- アッサム など
- セイロン



## 中国茶

烏龍茶

数百種類ともいわれるお茶が存在し、その分類方法も、茶葉の色や形、香りなどで分ける方法など、様々です。一般的には、発酵度合によって分類されます。

- 烏龍茶
- ジャスミン茶 など

※お茶うすの投入口に入らない長い茶葉は、あらかじめ短くしてからご使用下さい。



## その他のお茶

ルイボステイ

お茶の木以外の原料から作られるお茶です。

- ルイボステイ など

### この製品で挽くことができないお茶

お茶うすは、お茶の葉を挽いていただくものです。  
次のようなお茶は製品故障の原因となりますので、この製品では挽かないでください。

- 麦茶や黒豆茶、工芸茶のような、実、花、根などの粒やかたまり、硬い素材でできたお茶
- 玄米茶、そば茶のようなお茶の葉以外のもの(米、実など)が含まれているお茶
- ごぼう茶のようなせんい質の多いお茶
- ほうじ茶などの硬い茎部分、枝部分
- 粉に近い状態の細かい茶葉(うすに引きこまれず、詰まることがあります)



ごぼう茶



工芸茶



麦茶

## 飲み物

## 抹茶

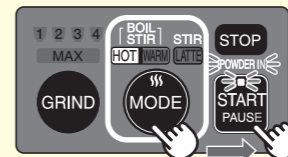
※挽きかた調節ダイヤル「FINE」で挽いた粉末抹茶を使用しています。  
詳しくは、取扱説明書 J-9 ページをご覧ください。

抹茶とは、碾茶(てんちゃ)という特別な栽培方法と加工をした茶葉を茶臼で挽いて細かな粉末にしたものを言います。

### 作り方

#### (温かい抹茶を作る)

- ① 水タンクに水を入れ、フタをして本体にセットする。  
※ 水位1(約150mL)が1杯分に相当  
※ 抹茶は水位1(1杯分)のみ、お手軽抹茶は水位4(4杯分)まで作れます。
- ② お茶容器のフタカバーを開けて粉末抹茶を入れ、フタカバーを閉める
- ③ 「HOT」を選び、スタートを押す



#### (完成)

- 給茶レバーを下げてもう一杯にお茶を注ぐ
- ※ 抹茶は、お茶容器を取りはずし、フタをはずして、あたためた容器などに直接注ぐと泡もきれいに注げます。(フタが熱い場合があるので、ふきんなどを使い、やけどに注意してください)
  - ※ 抹茶を作る場合は事前に碾茶をまとめて挽きして下さい。まとめて挽きをする抹茶2杯分(6.0g)の粉末抹茶ができます。粉末抹茶をすぐに使わない場合は、密閉容器に入れて冷凍庫に保存し、お早めにお使い下さい。

※時間が経つと粉末抹茶が沈殿しやすくなりますので、すぐにお召し上がりください。



### 抹茶

※水タンク水位1のみ作れます。

材料(1杯・約150mL分)

粉末抹茶…お茶スプーン(小)山盛り5杯 / 水…150mL



### お手軽抹茶

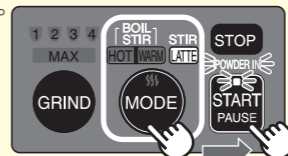
材料(1杯・約150mL分)

粉末抹茶…お茶スプーン(小)山盛り1杯 / 水…150mL

### 作り方

#### (冷たい抹茶を作る)

- ① お茶容器に冷たい水、粉末抹茶の順に入れ、フタをして本体にセットする。  
※ お茶容器内側水位線「冷茶」の水位1(水約150mL)が1杯分に相当。  
※ 抹茶は水位1(1杯分)のみ、お手軽抹茶は水位4(4杯分)まで作れます。
- ② 「LATTE」を選び、スタートを押す



#### (完成)

- 給茶レバーを下げてもう一杯にお茶を注ぐ
- ※ 抹茶はお茶容器を取りはずしフタをはずして、直接注ぐと泡もきれいに注げます。
  - ※ 抹茶を作る場合は事前に碾茶をまとめて挽きして下さい。まとめて挽きをする抹茶2杯分(6.0g)の粉末抹茶ができます。粉末抹茶をすぐに使わない場合は、密閉容器に入れて冷凍庫に保存し、お早めにお使い下さい。

※時間が経つと粉末抹茶が沈殿しやすくなりますので、すぐにお召し上がりください。



### 抹茶

材料(1杯・約150mL分)

粉末抹茶…お茶スプーン(小)山盛り5杯 / 水…150mL



### お手軽抹茶

材料(1杯・約150mL分)

粉末抹茶…お茶スプーン(小)山盛り1杯 / 水…150mL

# 飲み物

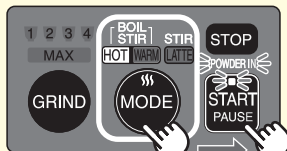
## 温かいお茶

\* 挽きかた調節ダイヤル「FINE」で挽いた粉末茶を使用しています。  
詳しくは、取扱説明書 J-9 ページをご覧ください。

好みの粉末茶を使って温かいお茶が作れます。

### 作り方 (温茶を作る)

- ① 水タンクに水を入れ、フタをして本体にセットする。  
※ 水位1 (約 150mL) が 1 杯分に相当  
※ 水位4 (4杯分) まで作れます (抹茶風緑茶は水位1まで)。
- ② お茶容器のフタカバーを開けて粉末茶を入れ、フタカバーを閉める
- ③ 「HOT」を選び、スタートを押す



### (完成)

- 給茶レバーを下げてカップにお茶を注ぐ
- \* 抹茶風緑茶の場合は、お茶容器を取りはずし、フタをはずして、あたためた容器などに直接注ぐと泡もきれいに注げます。(フタが熱い場合があるので、ふきんなどを使い、やけどに注意してください)
  - \* 粉末茶を作りながら同時に温茶をつくることもできます。詳しくは、取扱説明書 J-13 ページをご覧ください。

\* 時間が経つと粉末茶が沈殿しやすくなりますので、すぐにお召し上がりください。



### 緑茶

材料 (1杯・約150mL分)

粉末緑茶 … お茶スプーン(小) 山盛り 1 杯 / 水 … 150mL

**濃い緑茶** 粉末緑茶を3倍量使います。  
カテキンをより多く摂取できます。



### 抹茶風緑茶

材料 (抹茶茶わん2杯分相当、約150mL)

粉末緑茶 … お茶スプーン(小) 山盛り 5 杯 / 水 … 150mL

\* 水タンク水位1のみ作れます。

碾茶 (抹茶の原料) を使えば抹茶になります。  
J-4 ページをご覧ください。



### ほうじ茶、中国茶、紅茶

ほうじ茶・中国茶 材料 (1杯・約150mL分)

粉末茶 … お茶スプーン(小) 山盛り 1 杯 / 水 … 150mL

紅茶 材料 (1杯・約150mL分)

粉末紅茶 … お茶スプーン(小) 山盛り 1~2 杯 / 水 … 150mL

# 飲み物

## いろいろなお茶ラテ

■ 基本的な使い方や注意事項については、「取扱説明書」を必ずよくお読みのうえ、正しくお使いください。

好みの粉末茶を使っていろいろな味のお茶ラテが楽しめます。

### 作り方 (ラテを作る)

- ① お茶容器に、沸騰しない程度にあたためた牛乳、粉末茶の順に入れ、フタをして本体にセットする。  
※ お茶容器内側水位線「ラテ」の水位1 (牛乳約 150mL) が 1 杯分に相当。  
※ 水位3 (3杯分) まで作れます。  
※ 水タンクは使いません。
- ② 「LATTE」を選び、スタートを押す



### (完成)

- 給茶レバーを下げてカップにラテを注ぐ
- \* 好みでお茶容器に残った泡をスプーンなどですくってのせます。金属製のスプーンなどは使わないでください。(傷付きの原因)
  - \* 冷たい牛乳 (冷蔵保存) で作れば、冷たいラテが楽しめます。
  - \* 牛乳のかわりに、豆乳を使ってもよいでしょう。
  - \* 牛乳(豆乳)は成分無調整のものをお使いください。
  - \* 好みで、作り方①のときに砂糖や黒みつ、シロップを入れてもよいでしょう。

\* 時間が経つと粉末茶が沈殿しやすくなりますので、すぐにお召し上がりください。  
\* 粉末茶の種類や牛乳の温度などによって泡立ちが変わります。



### 緑茶ラテ

材料 (1杯・約150mL分)

あたためた牛乳 … 150mL /  
粉末緑茶 … お茶スプーン(小) 山盛り 3~4 杯



### 紅茶ラテ

材料 (1杯・約150mL分)

あたためた牛乳 … 150mL /  
粉末紅茶 … お茶スプーン(小) 山盛り 3~4 杯



### ほうじ茶ラテ

材料 (1杯・約150mL分)

あたためた牛乳 … 150mL /  
粉末ほうじ茶 … お茶スプーン(小) 山盛り 2~3 杯

● 粉末ほうじ茶を茶こしでふるいにかけてもよいでしょう。



例) カフェラテ

材料 (1杯・約150mL分)

冷たい牛乳 … 150mL / インスタントコーヒー … お茶スプーン(小) 山盛り 3~4 杯

\* 市販の粉末茶やココアも使えます。  
\* ココアは冷たい牛乳でもダメになりにくく混ぜることができます。

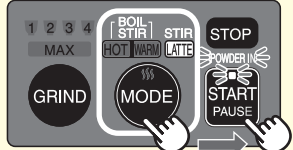
# 飲み物

## 冷たいお茶

冷やした水でも、粉末茶がダマになりにくく手軽にご使用いただけます。

### 作り方 (冷茶を作る)

- ① お茶容器に、冷たい水、粉末茶の順に入れ、フタをして本体にセットする。  
 ※ お茶容器内側水位線「冷茶」の**水位1** (水約150mL) が1杯分に相当。  
 ※ **水位4** (4杯分) まで作れます (抹茶風緑茶は**水位1**まで)。  
 ※ 水タンクは使いません。
- ② 「LATTE」を選び、スタートを押す



### (完成)

給茶レバーを下げ、カップにお茶を注ぐ  
 ※ 水を入れる場合は、カップに入れます。お茶容器には入れないでください。

\* 時間が経つと粉末茶が沈殿しやすくなりますので、すぐにお召し上がりください。



### 緑茶

材料 (1杯・約150mL分)

水…150mL / 粉末緑茶…お茶スプーン(小)山盛り1杯

**濃い緑茶** 粉末緑茶を3倍量使います。カテキンをより多く摂取できます。



### ほうじ茶、中国茶、紅茶

ほうじ茶・中国茶 材料 (1杯・約150mL分)

水…150mL / 粉末茶…お茶スプーン(小)山盛り1杯

**紅茶** 材料 (1杯・約150mL分)

水…150mL / 粉末紅茶…お茶スプーン(小)山盛り1~2杯

### 抹茶風緑茶

材料 (1杯・約150mL分)

水…150mL / 粉末緑茶…お茶スプーン(小)山盛り5杯

\* お茶容器内側「冷茶」水位1のみ作れます。

碾茶 (抹茶の原料) を使えば抹茶になります。J-4 ページをご覧ください。

# 飲み物

## ほかにもこんな飲み物が楽しめます

粉末茶以外にもスパイスやきな粉などの粉末食材を使って、オリジナルドリンクをお試しください。

※ 水タンク又はお茶容器内側の**水位1** (約150mL) が1杯分に相当します。

\* 時間が経つと粉末茶などが沈殿しやすくなりますので、すぐにお召し上がりください。



### ジンジャーハニーティー

材料 (1杯・約150mL分)

水…150mL / 粉末紅茶…お茶スプーン(小)山盛り2~3杯 / しょうがの絞り汁…小さじ1 / はちみつ…大さじ1

**(作り方)** 水タンクに水を入れてセットする。お茶容器に水以外の材料を入れ、「MODE」で「HOT」を選びスタート。

\* 水タンク**水位4** (4杯分) まで作れます。



### 粉末茶を使ったカクテル

材料 (1杯・約150mL分)

梅酒又は日本酒…150mL / 粉末緑茶…お茶スプーン(小)山盛り5杯

**(作り方)** お茶容器に、好みのお酒、粉末緑茶の順に入れ、「MODE」で「LATTE」を選びスタート。

\* お茶容器内側「冷茶」水位1 (1杯分) のみ作れます。  
 \* 水タンクは使いません。

● お召し上がりの際、好みで、水やソーダで割ってもよいでしょう。

※ 作りおきすると、緑茶の色が退色することがあるので、飲みきりをおすすめします。



### チャイ風ラテ

材料 (1杯・約150mL分)

あたためた牛乳…150mL / 粉末紅茶…お茶スプーン(小)山盛り5杯 / 砂糖…大さじ1 / シナモンパウダー…適量 / カルダモンパウダー…適量 / クローブパウダー…適量

**(作り方)** お茶容器に、あたためた牛乳、他の材料の順に入れ、「MODE」で「LATTE」を選びスタート。

\* お茶容器内側「ラテ」水位3 (3杯分) まで作れます。

\* 水タンクは使いません。

● お召し上がりの際、シナモンをかけてもよいでしょう。



### ごまきな粉ミルク

材料 (1杯・約150mL分)

あたためた牛乳…150mL / きな粉…大さじ1 / すりごま…小さじ1 / 砂糖…大さじ1

**(作り方)** お茶容器に、あたためた牛乳、他の材料の順に入れ、「MODE」で「LATTE」を選びスタート。

\* お茶容器内側「ラテ」水位3 (3杯分) まで作れます。

\* 水タンクは使いません。

● お召し上がりの際、ごまをかけてもよいでしょう。

\*挽きかた調節ダイヤル「COARSE」で挽いた粉末茶を使用しています。詳しくは、取扱説明書 J-9 ページをご覧ください。

いろいろなお料理に加えて、茶葉の栄養成分をまるごと摂りましょう。  
好みの粉末茶に置きかえて、あなただけのオリジナルレシピをお試しください。



### 茶がゆ

#### 材料 (4人分)

米 … 1合 / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り3~4杯

- 炊飯器の内釜に洗った米を入れ、おかゆの水位まで水を入れる。
  - 1に粉末緑茶を入れて混ぜ、炊飯器にセットして炊飯する。
  - 炊き上がれば軽く混ぜる。好みで塩を加える。
- 実山椒の佃煮をちらしてもよいでしょう。
  - 粉末緑茶のかわりに、粉末ほうじ茶を使ってもよいでしょう。



### ほうじ茶の里いもごはん

#### 材料 (6人分)

米 … 3合 / 里いも … 250g / A [酒 … 大さじ2 / 塩 … 小さじ1 / 粉末ほうじ茶 … お茶スプーン(小)山盛り2~3杯]

- 里いもは皮をむいて1cm厚さの輪切りにする。
- 炊飯器の内釜に洗った米とAを入れ、炊きこみごはんに適した水位まで水を入れて混ぜる。
- 1を米の上のせ、炊飯器にセットして炊飯する。
- 炊き上がれば、ほぐす。



### お茶トースト

#### 材料 (1人分)

フランスパン(または食パン) … 2切れ(1枚) / A [はちみつ … 小さじ2 / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り3~4杯]

- Aを混ぜ合わせる。
  - 1をパンにぬってオーブントースターで焼く。
- ※ 焦げやすいのでご注意ください。



### お茶ふりかけ(じゃこ)

#### 材料

A [ちりめんじゃこ … 50g / みりん、しょうゆ、酒 … 各大さじ1/2] /

B [粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り6~7杯 / 実山椒の佃煮 … 30g / 白ごま … 小さじ1]

- フライパンにAを入れ、水分が飛ぶまで炒める。
  - 1にBを加えて混ぜる。
- ごはんにのせてお湯をかければ、お茶漬けとしてもお召し上がりいただけます。

※記載の加熱方法(時間や温度など)は目安です。ご家庭でお使いの機器の加熱方法に従い、様子を見ながら調理してください。



### お茶のクリームパスタ

#### 材料 (2人分)

スパゲティ … 160g / 塩(スパゲティゆで用) … 適量 / オリーブオイル … 大さじ2 / ベーコン(5mm幅の拍子木切り) … 80g / A [生クリーム、牛乳 … 各100mL / 粉チーズ … 25g] / 塩、こしょう … 各適量 / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り6~7杯 / 卵(溶いておく) … 2個

- スパゲティを固めにゆでる(パッケージ記載時間より1分程短くする)。
- ベーコンをオリーブオイルで弱火でじっくり炒める。
- 混ぜ合わせたAを2に加えてひと煮立ちさせ、塩、こしょうをし、火をとめる。
- 3に粉末緑茶、卵を入れて混ぜ合わせる。
- ゆでたてのスパゲティを4に入れてあえる。



### お茶風味のペペロンチーノ

#### 材料 (2人分)

スパゲティ … 160g / 塩(スパゲティゆで用) … 適量 / オリーブオイル … 適量 / にんにく(薄切り) … ひとかけ / 赤とうがらし(輪切り) … 1本 / 塩、こしょう … 各適量 / A [粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り3~4杯 / オリーブオイル … 大さじ2]

- スパゲティを固めにゆでる(パッケージ記載時間より1分程短くする)。
- フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて弱火にかけ、香りが出たら赤とうがらしを加えてさらにじっくり炒める。
- ゆでたスパゲティ、ゆで汁適量を2に加えて混ぜる。
- 塩、こしょうをし、混ぜ合わせたAを加えてあえる。



### 緑茶グラタン

#### 材料 (2人分・グラタン皿2個分)

ささ身 … 4本 / ジャガイモ … 1個 / 塩、こしょう … 各適量 / お茶入りホワイトソース … 1カップ(作り方は下記参照) / ピザ用チーズ … 適量

- ささ身は筋を取り、ひと口大に切って軽く塩、こしょうをふる。ジャガイモはひと口大に切ってゆでておく。
- 1をグラタン皿に等分に入れる。
- お茶入りホワイトソースを2に等分にかける。
- 3にピザ用チーズをのせてオーブントースターで7~8分焼く。

※ 表面に焼き色がついたら、アルミホイルをかぶせて焼き、ささ身に充分火を通してください。

### お茶入りホワイトソース

#### 材料 (約1カップ分)

薄力粉 … 15g / バター … 15g / 牛乳 … 1カップ(200mL) / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り6~7杯 / 塩、こしょう … 各少々

- 大きめの耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、ラップをせずにレンジ600Wで約1分加熱する。
- 加熱後、泡立器でなめらかになるまで、よくかき混ぜる。
- 2に牛乳を少しずつ加えて溶きのばし、レンジ600Wで約3分30秒加熱する。途中、2回程取り出して混ぜる。

※ 加熱時間を参考に、泡立器の筋が残るくらいの固さまで様子を見ながら加熱して下さい。

- 加熱後、軽く混ぜて、粉末緑茶を加えて混ぜ合わせ、塩、こしょうで味をととのえる。

#### アレンジメニュー

### ほうじ茶ごはんのドリア

ほうじ茶ごはん(J-9ページの「ほうじ茶の里いもごはん」参照。里いもを入れずに炊きます)にホワイトソースをかけて焼きます。





## 緑茶のチーズポテトコロツケ

材料 (6~8個分)

じゃがいも … 1 個 (200g) / **A** [塩、こしょう … 各適量 / 薄力粉 … 小さじ 1 / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り 2 杯] / ピザ用チーズ … 適量 / 薄力粉、溶き卵、パン粉 … 各適量

- 1 じゃがいもはゆでて、熱いうちに皮をむいてつぶし、**A**を加えて混ぜる。
- 2 1にピザ用チーズを加えて混ぜ、6~8 等分する。  
● ピザ用チーズの代わりに、1cm 角に切ったプロセスチーズを真ん中に入れてもよいでしょう。
- 3 形をととのえて、薄力粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、きつね色に揚げる。



## さわらのお茶みそ田楽

材料 (2人分)

さわら切り身(骨なし) … 2 切れ / 塩 … 少々 / お茶入り田楽みそ(作り方は下記参照) … 適量

- 1 さわらに塩少々をふって、しばらくおく。
- 2 1の水気をふき、表面にお茶入り田楽みそをぬってグリルでほどよい焼き色がつくまで焼く。  
※ 表面に焼き色がついたら、アルミホイルをかぶせて焼き、魚に充分火を通してください。  
● けしの実やごまをふってもよいでしょう。

### お茶入り田楽みそ

材料

みそ … 50g / 砂糖 … 小さじ 2 / みりん … 大さじ 2 / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り 3~4 杯

- 1 材料を混ぜ合わせる。



## 鶏肉の紅茶焼き きのこと添え

材料 (4人分)

鶏もも肉 (16 等分に切る) … 2 枚 (500g) / **A** [塩 … 小さじ 2/3 / 酒 … 大さじ 2 / 粉末紅茶 … お茶スプーン(小)山盛り 3 杯] / 片栗粉 … 大さじ 2 / 赤パプリカ(縦に 12 等分して、さらに半分に切る) … 1 個 / しめじ(ほぐす) … 1 パック / 塩、粉末紅茶 … 各適量

- 1 ビニール袋に **A** と鶏肉を入れ、上下を入れ替えながら 30 分ほど漬けておく。
- 2 1の余分な汁気をキッチンペーパーでふき取り、片栗粉を入れたビニール袋に鶏肉を移し、袋を振って粉をまぶす。
- 3 2の鶏肉、パプリカ、しめじをフライパンで焼く。
- 4 焼いた鶏肉には粉末紅茶を、パプリカとしめじには、塩をふる。



## お茶入りれんこん団子のあんかけ

材料 (8個分)

れんこん … 250g / **A** [塩 … 適量 / 片栗粉 … 大さじ 1 / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り 2 杯 / 卵白 … 1 個分] / **B** [だし … 75mL / 塩 … 少々 / しょうゆ … 小さじ 1/2] / 片栗粉(同量の水で溶く) … 小さじ 1

- 1 れんこんは皮をむいてすりおろし、軽く水気をきって **A**を加えてよく混ぜる。
- 2 1を 8 等分して、ラップで茶巾に絞り、耐熱性の皿に並べて、レンジ 500W で約 5 分加熱する。
- 3 あんを作る。 **B**をひと煮立ちさせ、水溶性片栗粉でとろみをつける。
- 4 れんこん団子に 3のあんをかける。  
● ゆでたえびやにんじんなどを添えてもよいでしょう。

# 粉末茶を使ったアイデア料理

粉末茶を活用したドレッシングやソースなどを使って、お料理のバリエーションもひろがります。



## お茶ドレッシング

材料

**A** [酢 … 20mL / 砂糖 … 小さじ 1 / 塩 … 小さじ 1/2 / こしょう … 少々] / サラダ油 … 50mL / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り 3~4 杯

- 1 ボールに **A** を入れ、泡立器でしっかりすり混ぜる。
- 2 1にサラダ油を少しずつ加え、白っぽくともみがつくまでさらによく混ぜる。
- 3 2に粉末緑茶を加えて混ぜ合わせる。



## お茶ソース

材料

**A** [オリーブオイル … 180mL / 松の実 … 60g / にんにく … 2 かけ / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り 10 杯] / 塩 … 小さじ 1 1/2

- 1 **A**をミキサーで混ぜる。
- 2 塩で味をととのえる。  
● お刺身やサラダにかけたり、パスタにあえてもよいでしょう。



## 緑茶のチーズディップ

材料

クリームチーズ(柔らかくしたもの) … 50g / 牛乳 … 小さじ 2 / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り 3~4 杯 / 塩 … 少々

- 1 ボールなどの容器に材料を入れ、混ぜ合わせる。  
● 好みの食材につけたり、パンなどにはさんでもよいでしょう。



## 緑茶塩

材料

粉末緑茶 … 適量 / 塩 … 適量

- 1 材料を混ぜ合わせる。  
● 天ぷらやフライに添えて。

### ワンポイントアドバイス

いろんなお料理に好みの粉末茶をふりかけたり混ぜたりして ”お茶”を楽しみましょう。

\* シチュー \* 浅漬け \* 卵焼き \* スープ など

# お菓子



## お茶クッキー

材料(約35個分・直径約4cmの抜き型)

バター(柔らかくしたもの) … 60g / 砂糖 … 50g / 卵 … M<sup>1</sup>/<sub>2</sub>個 /

**A** [薄力粉 … 120g / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り10杯(6g)] /

**トッピング** [好みの甘納豆、茶葉 … 適量]

- 1 柔らかくしたバターと砂糖を白っぽくなるまで練り混ぜ、溶いた卵を加えてよく混ぜる。
- 2 **1**に**A**をふるい入れてサクッと混ぜ合わせる。
- 3 **2**をひとまとめにしてラップに包み、冷蔵庫で30分以上おねかせる。
- 4 **3**の生地をめん棒で5mm厚さにのばし、好みの型で抜く。
- 5 オーブン角皿に**4**を並べる。好みで、甘納豆や茶葉をトッピングする。
- 6 180℃に予熱したオーブンで約17分焼く。

## 紅茶のケーキ

材料(パウンドケーキ型1本分・約16×7×高さ6cm)

バター(柔らかくしたもの) … 100g / 砂糖 … 80g / 卵 … M<sup>2</sup>個 / **A** [薄力粉 … 100g / ベーキングパウダー … 小さじ<sup>2</sup>/<sub>3</sub> / 粉末紅茶 … お茶スプーン(小)山盛り5杯(3g)] / くるみ(粗く刻む) … 40g / **B** [りんご(5~7mm角に切る) … <sup>1</sup>/<sub>6</sub>個 / 砂糖、紅茶葉 … 各適量] / クッキングシート

- 1 甘納豆入りお茶ケーキの**1**~**4**と同じようにする。
- 2 **1**にくるみを加えて混ぜ型に入れて、混ぜ合わせた**B**をトッピングする。
- 3 160℃に予熱したオーブンで約45分焼く。



## 甘納豆入りお茶ケーキ

材料(パウンドケーキ型1本分・約16×7×高さ6cm)

バター(柔らかくしたもの) … 100g / 砂糖 … 80g / 卵 … M<sup>2</sup>個 / **A** [薄力粉 … 100g / ベーキングパウダー …

小さじ<sup>2</sup>/<sub>3</sub> / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り10杯(6g)] / 甘納豆 … 50g / クッキングシート

- 1 パウンドケーキ型の内側に薄くバター(分量外)をぬってクッキングシートを敷く。卵は卵黄と卵白に分ける。
- 2 ボールに柔らかくしたバターと分量の砂糖の約<sup>2</sup>/<sub>3</sub>を入れ、白っぽくなるまで練り混ぜ、さらに卵黄を加えて混ぜる。
- 3 卵白は大きいボールに入れてツノが立つまで泡立て、残りの砂糖を少しずつ加えてさらに泡立てる。
- 4 **2**に**3**の半量を加え、**A**を合わせてふるい入れ、サクッと混ぜ、残りの**3**を混ぜる。
- 5 **4**に甘納豆を加えて混ぜる。型に入れて中央に溝を作るようにしてへこませる。
- 6 160℃に予熱したオーブンで約45分焼く。

※ 緑茶の種類や焼き上げからの経過時間によって、ケーキの色がやや茶色っぽくなる場合があります。



## 緑茶のロールケーキ

材料(1本分)

スポンジケーキ生地  
卵 … M<sup>5</sup>個 / 砂糖 … 100g / 薄力粉 … 80g / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り10杯(6g) / 牛乳 … 大さじ<sup>2</sup>

ホイップクリーム  
生クリーム … 200mL / 砂糖 … 大さじ<sup>2</sup> / 粉末緑茶(大さじ<sup>2</sup>弱のぬるま湯で溶く) … お茶スプーン(小)山盛り10杯(6g) / クッキングシート

- 1 オーブン角皿の内側に薄くバター(分量外)をぬって、クッキングシートを敷く。卵は卵黄と卵白に分ける。
  - 2 卵白は大きいボールに入れてツノが立つまで泡立て、砂糖の半量を少しずつ加えてさらに泡立てる。
  - 3 卵黄に残りの砂糖を入れて湯せんし、人肌にあたたまった取り出し、白っぽく、筋がつくくらい(マヨネーズ状)まで泡立てる。
  - 4 **3**に**2**を合わせ、泡立器でなめらかなまで混ぜ合わせる。
  - 5 **4**に薄力粉と粉末緑茶をふるいながら加え、泡をこわさないようにサクッと、ヘラで粉げがなくなるまで底から生地を持ち上げるようにして混ぜ合わせる。牛乳をヘラをつたわせて加え、手早く混ぜ合わせる。
  - 6 **1**の角皿に**5**の生地を流し入れて表面をならす。
  - 7 180℃に予熱したオーブンで15~20分焼く。
  - 8 焼ければ、角皿から取り出し、クッキングシートをつけたまま粗熱を取る。
  - 9 ホイップクリームを作る。生クリームと砂糖をボールに入れて泡立て、ぬるま湯で溶いた粉末緑茶を混ぜる。
  - 10 **8**のケーキを裏返してクッキングシートをはずし、再度裏返してクッキングシートにのせ、表面に**9**のクリームをぬって巻く。
  - 11 巻き終われば、クッキングシートで包み、さらにラップで包んで、巻き終わりを下にして冷蔵庫で約30分おき、なじませる。
- 好みのフルーツをクリームに入れて巻いてもよいでしょう。



## お茶シュークリーム

材料(10個分)

水 … 80mL / バター … 40g / 薄力粉 … 40g / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り10杯(6g) / 卵 … M<sup>2</sup>~<sup>3</sup>個 / お茶入りカスタードクリーム(作り方はJ-15ページ参照) … 2カップ分

- 1 大きめ(直径22cm以上)の耐熱容器に水と小切りにしたバターを入れ、分量の薄力粉のうち小さじ<sup>1</sup>/<sub>4</sub>を入れ、ラップをせずにレンジ600Wで約3分加熱します。

※ 水とバターが沸騰しているところに薄力粉を加えます。沸騰が足りないときは、加熱を延長して下さい。

- 2 加熱後、残りの薄力粉と粉末緑茶を混ぜ合わせて加え、ヘラで手早くしっかり練る。ラップをせずにレンジ500Wで約1分加熱する。
- 3 溶いた卵をまず1個分加える。きれいに混ざったら、生地の状態を見ながら残りの卵を少しずつ加えてのばす。ヘラですくってみて、ゆっくり落ちるぐらいの固さに調節する。

※ 生地の半量ほどをヘラですくってヘラを傾け、5秒数えてポタッと落ちるぐらいの固さです。卵が全部入らないうちにこの状態になったら、卵を加えるのをやめます。

- 4 オーブン角皿にアルミホイルを敷く。直径1cmの丸形口金をつけた絞り出し袋に入れて、10個に絞り出す。
  - 5 200℃に予熱したオーブンで30~35分焼く。
  - 6 **5**が熱いうちに手早くアルミホイルからはずして冷ます。シュー生地の上をナイフで切り、中にお茶入りカスタードクリームを詰める。
- 仕上げに粉末茶を茶こしでふるいかけてもよいでしょう。



## さつまいもの茶巾絞り

### 材料 (8~10個分)

さつまいも … 2本(500g) / 砂糖 … 50g / 塩 … 少々 / 好みの粉末茶 … お茶スプーン(小)山盛り 3~7杯 / 湯 … 適量 (粉末茶の倍量程度)

- 1 さつまいもは1cm厚さの輪切りにして皮をむき、やわらかくなるまでゆでる。
- 2 ゆでたさつまいもは熱いうちにつぶして砂糖、塩を加えて混ぜ合わせる。
- 3 好みの量の粉末茶を湯で溶いてなめらかにし、2に加えて混ぜ合わせる。
- 4 3を8~10等分して、ラップなどで茶巾に絞る。

※写真は、粉末茶を入れないもを少し残し、半分に粉末緑茶、残りに粉末ほうじ茶を入れて、2層にしています。

- 甘納豆を飾ってもよいでしょう。

## お茶入りカスタードクリーム

### 材料 (約2カップ分)

薄力粉、コーンスターチ … 各大さじ 2 / 砂糖 … 80g / 牛乳 … 2 カップ (400mL) / 卵黄 … M3 個分 / バター … 30g / ブランデー … 小さじ 2 / バニラエッセンス … 少々 / **A** 【粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り 6~7杯 / 牛乳 … 大さじ 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>】

- 1 大きめの耐熱容器に薄力粉とコーンスターチ、砂糖を入れる。牛乳を少し加えてのばし、卵黄、残りの牛乳を加えてよく混ぜ、ラップをせずにレンジ600Wで約6分30秒加熱する。途中2~3回取り出してよく混ぜる。
- 2 バターを加えてよく混ぜ、冷めたらブランデーとバニラエッセンスを加えて香りをつける。
- 3 **A**を混ぜ合わせて2に加え、よく混ぜる。



## お茶風味の蒸しパン

### 材料 (プリン型10個分)

**A** 【蒸しパンミックス … 300g / 好みの粉末茶 … お茶スプーン(小)山盛り10杯(6g)】 / 水 … 1カップ / 甘納豆 … 50g / 紙ケース … 10枚

- 1 ボールに**A**を入れて混ぜ合わせ、水を加えて全体がなじむように混ぜ合わせる。
  - 2 プリン型に紙ケースを入れ、生地を等分に入れて表面に甘納豆を散らす、蒸し器などで約17分蒸す。
  - 3 蒸せれば型から出し、網にのせて冷ます。
- 仕上げに粉末茶を茶こしでふるいにかけてもよいでしょう。



## お茶ようかん

### 材料 (約75×120×高さ50mmの型1本分)

**A** 【粉末寒天 … 2g / 水 … 150mL】 / 砂糖 … 100g / 白あん … 150g / **B** 【粉末茶 … お茶スプーン(小)山盛り 5杯 / 砂糖 … 大さじ1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>】 / ぬるま湯 … 大さじ 1

- 1 鍋に**A**を入れて中火にかけ、寒天を煮溶かす。
- 2 1に砂糖を加えて溶かし、白あんを少しずつ加え、よく混ぜて溶かす。
- 3 火からおろして粗熱をとり、ぬるま湯で溶いた**B**を加えて混ぜる。
- 4 水でぬらした型に入れて固める。



## お茶入り白玉団子

### 材料 (8個分)

**A** 【白玉粉 … 100g / 好みの粉末茶 … お茶スプーン(小)山盛り 1~3杯】 / 水またはぬるま湯 … 約90mL

- 1 **A**に水またはぬるま湯を少しずつ加え、耳たぶくらいのやわらかさにこねる。
  - 2 1を8等分して形をととのえ、沸騰した湯でゆでる。
  - 3 浮き上がってから2~3分ゆでたらすくい上げ、冷水にとり、水気をきる。
- 好みで、クリームやつぶあんを飾ったり、お茶シロップ(作り方は右記参照)をかけて召し上がってもよいでしょう。

### アレンジメニュー

#### 串団子

丸めてゆでたお茶入り白玉団子を串に刺します。好みであんやきなこをかけてどうぞ。



## カラメルソース

### 材料

砂糖 … 大さじ 5 / 水、湯 … 各大さじ 1

小さめの鍋に砂糖と水を入れて中火にかける。あめ色に煮つまったら火からおろして湯を加える。  
※ 湯を加えるときは、はじくのでやけどに注意してください。



(料理例: お茶シロップをかけたパフェ)

## お茶シロップ

### 材料

水 … 60mL / 砂糖 … 60g / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り 1杯

- 1 耐熱容器に材料を入れて混ぜ合わせ、ラップをせずにレンジ600Wで3~4分煮詰める。途中2~3回、取り出して混ぜる。
- ※ 冷めるととろみがつくので加熱しすぎないようにご注意ください。
- アイスクリームやヨーグルトなどの好みの食材にかけて。

## お茶プリン

### 材料 (底の直径8cm、高さ4cmのココット型8個分相当)

**A** 【牛乳 … 500mL / 砂糖 … 70g / 粉末緑茶 … お茶スプーン(小)山盛り 3~4杯】 / 卵 … M4 個

- 1 耐熱容器に**A**を入れ、ラップをせずにレンジ600Wで約3分30秒加熱する。加熱後、かき混ぜて砂糖を溶かす。よく溶きほぐした卵を加え、泡立てないように混ぜ合わせてこす。
  - 2 型に同量ずつ注ぎ、1個ずつアルミホイルでフタをする。
  - 3 オーブン角皿の内側にキッチンペーパーを重ねるように敷きつめ、水200mLを注ぐ。2の型をのせ、140℃で約40分蒸し焼きにする。そのまま庫内で約5分蒸らす。粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
- 好みで、フルーツやつぶあんを飾ったり、黒みつやお茶シロップ(作り方は上記参照)をかけて召し上がってもよいでしょう。
  - あらかじめカラメルソース(作り方は下記参照)を入れた型に卵液を注ぎ焼いてもよいでしょう。

# カンタンご使用ガイド

このページでは、茶葉の挽きかた、茶葉の目安量、粉末の目安量、お手入れについて簡単に説明しています。温茶・ラテ・冷茶の作り方は飲み物ページ(J-4~7ページ)で説明しています。詳しくは、取扱説明書をご覧ください。  
※製品、付属品のイラストは、実際の形状と若干異なる場合があります。

## 茶葉を挽く

取扱説明書 J-9 ページ

### 1 準備をする

#### ●挽きかた調節ダイヤル

好みの挽きかたに合わせます

使い分け  
FINE : 飲み物用  
COARSE : お料理用

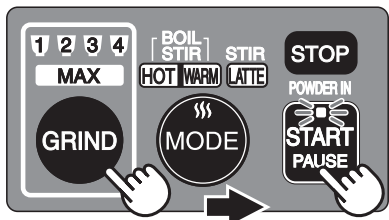
#### ●受け皿

セットします

### 2 お茶うすのフタをはずし、茶葉\*をゆっくり入れ、フタをする

※茶葉量は右記を参照ください

### 3 分量を「1 2 3 4 MAX」から選び、スタートを押す



挽く

ピーピー  
ピーピー

お茶うすの底には粉末茶が付着しています。フタを数回軽くたたいてから受け皿を取り出す



## 茶葉を挽くときの茶葉量の目安と時間

取扱説明書 J-9 ページ

分量	茶葉量	時間	できあがり粉末量
① (1杯分)	1/2 杯 (約1g)	約1分40秒	約0.6g
② (2杯分)	1 杯弱 (約1.6g)	約3分15秒	約1.2g
③ (3杯分)	1 杯強 (約2.2g)	約4分50秒	約1.8g
④ (4杯分)	1 1/2 杯 (約2.8g)	約6分25秒	約2.4g
MAX	3 1/2 杯 (約7g)	約15分	約6g

- 茶葉の種類や大きさなどによって、できあがり粉末量は増減します。
- 初めてお使いのときやお手入れ後は、できあがり粉末量が少なくなります。1~2杯分の茶葉を挽くときは、1杯分多い分量でおこなってください。

#### 続けて挽く場合

「GRIND」を押して分量を選んだ際に、分量ランプの点滅と音(ピピピピ...)で、挽けない分量をお知らせします。(うすの温度が高いため製品の保護機能がはたらきます)休止時間をおいてから操作してください。(最大30分)

## 温茶・ラテをつくるときの粉末量の目安と時間

取扱説明書 J-11~16 ページ

飲み物の種類	水位*	粉末量	時間		
温かいお茶 WARM	抹茶	1	5杯 (約3g)	3~5分 (水温によって、変わります)	
		緑茶 中国茶	1		1杯 (約0.6g)
			2		2杯 (約1.2g)
			3		3杯 (約1.8g)
	4		4杯 (約2.4g)		
	濃い緑茶	1	3杯 (約1.8g)		
		2	6杯 (約3.6g)		
		3	9杯 (約5.4g)		
		4	12杯 (約7.2g)		
	抹茶風緑茶	1	5杯 (約3g)		
		1	1~2杯 (約1g)		
	紅茶	2	3~4杯 (約2g)		
3		5杯 (約3g)			
4		6~7杯 (約4g)			
ラテ LATE	緑茶 ラテ	1	3~4杯 (約2g)	約1分30秒	
		2	6~7杯 (約4g)		
		3	10杯 (約6g)		
冷たいお茶 LATE	抹茶	1	5杯 (約3g)	約1分30秒	
		緑茶 中国茶	1		1杯 (約0.6g)
			2		2杯 (約1.2g)
			3		3杯 (約1.8g)
	4		4杯 (約2.4g)		
	濃い緑茶	1	3杯 (約1.8g)		
		2	6杯 (約3.6g)		
		3	9杯 (約5.4g)		
		4	12杯 (約7.2g)		
	抹茶風緑茶	1	5杯 (約3g)		
		1	1~2杯 (約1g)		
	紅茶	2	3~4杯 (約2g)		
3		5杯 (約3g)			
4		6~7杯 (約4g)			

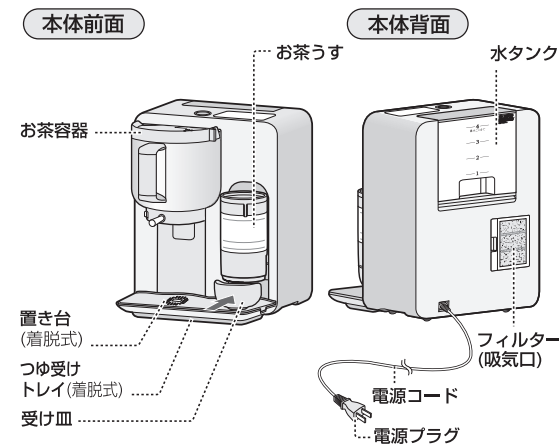
付属のお茶スプーン(小)で山盛りにしてはかります

付属のお茶スプーン(大)ではかります

## お手入れ

取扱説明書 J-17~22 ページ

ご注意 必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう(感電・やけど・けがの原因)



### 本体

固く絞ったふきんで水拭きする

### 水タンク

本体から取りはずし、やわらかいスポンジを使い洗う

### 受け皿・つゆ受けトレイ・置き台

やわらかいスポンジを使い水洗いする

### お茶容器

本体から取りはずし、やわらかいスポンジを使い水洗いする  
フタと回転はねも取りはずして、お手入れする

### お茶うす

冷めてから分解して、付属の清掃用ブラシで付着した粉末を取り除き、乾いた布で拭き取る  
1ヶ月に1回程度、やわらかいスポンジを使い水洗いする  
●水洗い後は水分をしっかりと拭き取り、よく乾燥させてください。(水気を拭き取り、自然乾燥8時間以上)  
●お手入れ後は、組み立てて挽きかた調節ダイヤルを「COARSE」に合わせて保管することをおすすめします。(上うすと下うすがくっつくのを軽減します)

### フィルター

1ヶ月に1回程度、本体から取りはずして、水洗いする  
水洗い後、しっかりと水気を拭き取って、すぐに取り付けてください。

※水位1は1杯分に相当

- 1杯分(水位1) : 約150mL
- 2杯分(水位2) : 約285mL
- 3杯分(水位3) : 約420mL
- 4杯分(水位4) : 約560mL