

herb teaを楽しむ!

Herb de 一息

Breath

Blackpeper Mint

Lavender Provence

German Chamomile

Lemon Balm

 飾り付け、煮込み、香り付けに

 肉料理に合うハーブ

 魚料理に合うハーブ

 サラダに利用できるハーブ

 芳香性や辛味など、スパイスに

 パスタやピザなどイタリア料理に

 ハーブティーに利用できるハーブ

 炭酸やジュースなどに

 お菓子などに

 デザートに

 香りのあるハーブ

 寄せ植えやお庭で楽しむハーブ

 全草を乾燥させて楽しめるハーブ

 見て飾って楽しめるハーブ

 妊娠中・授乳中の方、高血圧など
持病をお持ちの方は使用量に注意


Tamura-engei

Enjoy your herbs

なから1分ずつ温め乾燥させる。
レンジで2分加熱。その後はハーブを見

水気を取ったハーブを皿に並べ500Wの

レンジ乾燥

の当たらない場所で乾燥させる。
ネットなどに入れ風通しがよく直射日光

収穫したハーブを水洗いし水気を取り、

自然乾燥

ドライ保存

収穫したハーブを水洗いし水気とり、
全草をラップでくるみ保存パックに
入れ冷凍庫で数週間保存できる。

冷凍保存

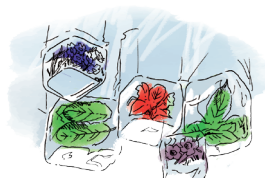
収穫したハーブを水洗いし水気を取り、
軽く濡らしたキッチンペーパーで切り
口をまき、保存パックに入れ野菜室で
1週間近く保存できる。

フレッシュ保存

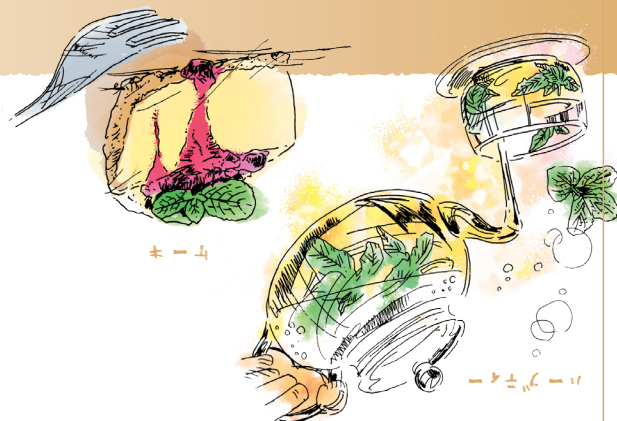
息

Breath

herb teaを楽しむ!



フリーズ



ハーブティー



Tamura-engei

Enjoy your herbs