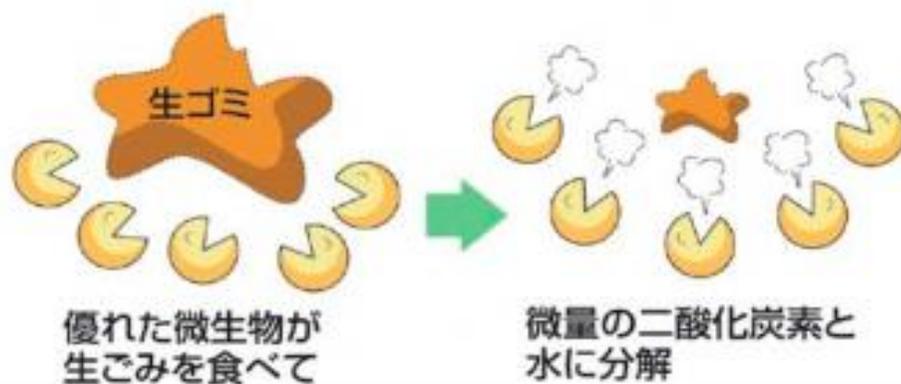


少量セットで取り組む方におすすめの（腐敗・虫害が少ない）方法

- ① 茶がらやコーヒーかすをまとめておき、軽く自然乾燥させる
- ② 1週間に2～3回、1回に一掴み分ずつ投入する
- ③ 毎日（投入しない日も）よくかき混ぜ、週1回、発酵促進剤を入れる
- ④ 1か月（計10回ほど）で投入を止め、約1か月間、熟成
- ⑤ 熟成期間中も3日に1回、かき混ぜる

※分解される様子がわかりやすいのは、緑茶の茶がらです

※ティーバックの紅茶などは袋ごと乾燥させ、茶葉のみ投入



毎日投入しても、中身の量はほとんど増えません

