

주식회사 다정

본사 & 공장  
경기도 포천시 영종면 영일로 97번길 28  
T. 031 542 6656~7  
F. 031 543 1375

영업 본부  
서울특별시 노원구 동일로 1642, 4층  
T. 02 931 6657~8  
F. 02 6395 6661

DA JUNG Co., Ltd.

Head office & Factory  
28, Yeongil-ro 97 beon-gil, Yeongjung-myeon,  
Pocheon-si, Gyeonggi-do, Korea  
T. +82 31 542 6656~7  
F. +82 31 543 1375

Sales headquarter  
4F / L Tower, 1642 Dongil-ro,  
Nowon-gu, Seoul, Korea  
T. +82 2 6395 6657~8  
F. +82 2 6395 6661

THE JOY OF SHARING TOGETHER  
D A M I Z L E



www.damizle.com

다양한 맛  
어울리게 블렌딩한  
색다른 티

*Shall we mix different teas together?*

티블렌딩  
#1

망고  
패션후르츠  
Mango Passion Fruit

티블렌딩  
#2

청귤  
모히또 티  
Green Mandarin  
Mojito

티블렌딩  
#3

오미자  
과일3종  
Omija (Five flavor berry)  
Sangria

티블렌딩  
#4

샹그리아 티  
과일5종  
Five Fruits Mix  
Sangria

티블렌딩  
#5

자몽  
코코  
Grapefruit Coco

B L E N D I N G

다섯가지 맛을 경험하세요.  
*Experience five flavors.*



B L E N D I N G





Black sugar is non-refined sugar made from sugar cane, it is healthier and more tasty than white processed sugar.  
Black sugar contains molasses, potassium, iron, calcium and other minerals.

## BLACK SUGAR GINGER TEA

— 흑당생강차 —

# 黑糖



흑당진저라떼  
Black Sugar Ginger Latte

흑당은  
흑설탕과 다르게  
최소한의 자연정제로  
사탕수수의 영양소가  
가득합니다~

### INGREDIENTS

다미즐 흑당생강차 50 g  
Damizle Black Sugar Ginger Tea 50 g

따뜻한 우유 (200 ml)  
Warm Milk (200 ml)

### STEPS

- 1 준비된 컵에 다미즐 흑당생강차 50 g 을 넣어줍니다.  
Put Damizle Black Sugar Ginger Tea in the prepared cup.
- 2 ①에 따뜻한 우유 200 ml를 부어 줍니다.  
Pour 200ml of warm milk into ①.
- 3 스푼으로 천천히 저어 완성합니다.  
Stir slowly with spoon until ready.



퀸타 데 주가이스(Quinta de Jugais) 잼은 천혜의 자연환경이 조성되어 있는 이스트렐라 산맥(Serra da Estrela) 지역에서 포르투갈 전통 방식으로 잼을 만들고 있는 회사로 자연의 맛 잼을 한국 소비자들에게 전해드리고자 합니다.

Quinta de Jugais' journey started with a simple passion: the richness of flavours from Portugal. That is our passion, that over 18 years has lead our dream of being able to take people our countrie's charm through traditional products full of an authentic taste .



## TRADITIONAL JAMS



Pumpkin with Walnut Jam  
호박호두잼

Pumpkin Jam  
호박잼

Blackberry Jam  
블랙베리잼

Strawberry Jam  
딸기잼

Raspberry Jam  
라즈베리잼

Tomato Jam  
토마토잼

## JAMS FOR CHEESE



Pumpkin with Chestnut  
호박밤잼

Wild Berries with Vanilla  
후르츠바닐라잼

Apple, Raisins and Cinnamon  
애플시나몬잼

Fig, Orange and Anise  
무화과오렌지잼



## 안녕하십니까 (주) 다정을 찾아주셔서 감사합니다.

1996년에 설립된 주식회사 다정은 “고객사랑경영” “직원사랑경영” “나라사랑경영”이라는 경영이념으로 우수한 품질의 제품을 제조 유통하고 있습니다. 국내 대형유통은 이마트, 이마트에브리데이, 이마트24, 트레이더스, 코스트코, 농협, 롯데마트, 롯데슈퍼, GS슈퍼, 세븐일레븐, 다이소와 기업형 식자재인 삼성웰스토리, SPC, 푸드머스, 현대그린푸드, 신세계푸드등에 납품하고 있습니다. 그리고 카페프렌차이즈인 스타벅스, 카페베네, 설빙, 투썸플레이스, 이디야, 루시카토등에 납품하고 있으며, 전세계 30여 개국(미국, 캐나다, 중국, 일본, 대만, 싱가포르, 홍콩, 베트남, 프랑스, 호주, 뉴질랜드 등)에 최고 품질의 제품을 수출하며 우리나라 차 문화를 알리는데 주력하고 있습니다.

(주) 다정은 FSSC22000 인증, HACCP 인증을 통하여 고객이 만족하는 제품을 생산하고 있으며 국내시장은 물론 수출을 통하여 회사의 발전과 국가와 사회에 공헌하는 기업이 되도록 최선을 다하고 있습니다.

## HISTORY

1980~1989	가나안 설립 Establishment of Canaan	2008~2014	공장 확장이전 Building a new factory ISO 22000 인증 Certificate ISO 22000 코스트코 입점 Supplying contract with Costco wholesale 삼백만불 수출의탑 수상 Received 3 MILLION (USD) TRADE TOP AWARD by government 오백만불 수출의탑 수상 Received 5 MILLION (USD) TRADE TOP AWARD by government 식품안전 인증 FSSC 22000 Certificate FSSC22000 이마트 트레이더스 입점 Supplying contract with E-Mart Traders	2018~2019	HACCP 인증 (제 2018-1-9065호) Certificate of HACCP 롯데마트, 세븐일레븐, 이마트24 입점 Supplying contract with Lottemart, 7-eleven, E-Mart24 카페 프렌차이즈 (설빙, 투썸플레이스, 루시카토, 이디야, 커피나무, 더치엔빈, 바나프레소) Launch of franchise menu (SULBING, A Twosome Place, LUCYCATO, EDIYA, COFFEE NAMU, DUTCH&BEAN, BANAPRESSO) 스타벅스 유자티라미수케이크 원료공급 Supplying raw materials to Starbucks (Citron Tiramisu Cake) 기업형 식자재 유통(SPC, 현대그린푸드, 푸드머스) Food suppliers distribution (SPC, Hyundai Green Food, Foodmerce)
1996~1999	(주) 다정 설립 Establishment of Da Jung Co., Ltd. 미국 대형 유통체인 첫 수출 Exporting the first order to USA 농협 입점 Supplying contract with Nonghyup 이마트 전점 입점 Supplying contract with E-Mart	2003~2007	액상차 라인 자동화, 액상차 스틱 포장기 시스템 구축 Setting the automatic manufacturing system (Bottle, sachet line) 캐나다 대형 유통체인 첫 수출 Exporting the first order to Canada ISO 14000 인증 Certificate ISO 14000 다미즐 상표 등록 The brand, 'Damizle, Tea & Joy' was founded.	2015~2017	유기농식품 인증 (제60-8-117호) Organic Certificate HALAL 인증 (KMF 15-142) Halal Certificate(KMF) 경영혁신형 중소기업 (Main-Biz) Main-Biz Certificate 벤처기업 인증 (제20150114510호) Certificate of Venture Business 기술 혁신형 중소기업 (Inno-Biz) Inno-Biz Certificate 기업 부설연구소 설립 Establishment of Da Jung' affiliated Research 액상차 파우치 포장기 시스템 구축 Built the automatic manufacturing system (liquid pouch line) 환경 성적 제품 인증 (탄소발자국 2070g CO2 eq./bag) Environmental Product Declaration 대형 식자재, 프렌차이즈 유통 (삼성웰스토리, 신세계푸드, 카페베네 등) Food service, Cafe franchise distribution (Samsung wellstory, Shinsegae food, Caffebene, etc.)

## Welcome to

## Da Jung

Da Jung Co., Ltd. established in 1996 has manufactured and distributed the best condition products under the management philosophy of “Loving Customers, Loving Employees and Loving Country”.

In the domestic market, our products are on sale at major retailers(Emart, Emart everyday, Emart24, Traders, Costco, Nonghyup, Lotte mart, Lotte super, Gs Retail, 7-eleven, Daiso and etc.), food suppliers(Samsung wellstory, SPC, Foodmerce, Hyundai Green Food, Shinsegae Food), and Cafe franchise(Starbucks, Caffebene, Sulbing, A Twosome Place, Ediya, Lucycato and etc.). Also we have been exporting to 30 different countries(USA, Canada, China, Japan, Taiwan, Singapore, HongKong, Vietnam, France, Australia, New Zealand and etc.).

We have been producing the best quality of product which are certified by FSSC22000 and HACCP.

Continually we are doing our best for the growth of the company and contribution to the society and nation.

## CERTIFICATION



## FACTORY

엄격하게 선별한 재료로 끊임없는 연구와 품질을 관리하고 있으며, 다양한 생산라인으로 좋은 품질의 제품을 생산하고 있습니다.

One-Stop-Service [ R&D, Manufacturing, Exporting ]



# LIQUID FRUIT TEA

## Bottle Type



### 티블렌딩

Tea Blending  
混合茶



망고패션후르츠 / 청귤 모히또 티 / 오미자 과일3종 / 상그리아 티 과일5종 / 자몽코코  
Mango Passion Fruit / Green Mandarin Mojito / Omija (Five flavor berry) Sangria / Five Fruits Mix Sangria / Grapefruit Coco  
芒果百香果 / 青橘莫吉托 / 五味子混合茶 / 水果五种混合桑格里亚 / 西柚椰果

400 g X 20 ea

Recipe 16p

### 흑당생강차

Black Sugar Ginger Tea  
黑糖生姜茶



흑당의 특유의 단맛과 썩새름한 생강이 만나 깊고 진한 맛으로 맛있게 드실 수 있습니다.  
Enjoy the rich sweetness of black sugar and the ginger flavor with Black Sugar Ginger Latte.

580 g X 15 ea

1 kg X 12 ea

Recipe 15p



### 제주 청귤차

JeJu Green Mandarin Tea  
济州岛青橘茶

1 kg X 12 ea

2 kg X 6 ea

Recipe 16p



### 오! 자몽차

Honey Grapefruit Tea  
蜂蜜西柚茶

1 kg X 12 ea

2 kg X 6 ea

Recipe 17p



### 오! 레몬차

Honey Lemon Tea  
蜂蜜柠檬茶

1 kg X 12 ea

2 kg X 6 ea

Recipe 18p



### 오! 라임차

Honey Lime Tea  
蜂蜜酸橙茶

1 kg X 12 ea

2 kg X 6 ea

Recipe 16p, 17p

### 봉밀 유자차

Honey Citron Tea  
蜂蜜柚子茶



40년 전통의 노하우로 맛있는 고흥 유자만을 사용하여 더욱 맛과 향이 좋습니다.  
With 40 years of traditional know-how, it tastes better by using delicious Goheung Citron.

580 g X 15 ea

1 kg X 12 ea

2 kg X 6 ea

Recipe 15p,17p,18p

### 봉밀 생강차

Honey Ginger Tea  
蜂蜜生姜茶



엄선한 국산 생강을 사용하였습니다.  
생강 특유의 썩새름한 맛에 봉밀을 더해 드시기 편하고 맛과 향이 좋습니다.  
We use selected premium Korean ginger.  
The unique taste of ginger is easy to drink with honey and it tastes and smells good.

580 g X 15 ea

1 kg X 12 ea

2 kg X 6 ea

Recipe 18p

### 꿀 생강차

Honey Ginger Tea  
蜂蜜生姜茶



Recipe 18p



### 봉밀 대추차

Honey Red Date Tea  
蜂蜜红枣茶

580 g X 15 ea

1 kg X 12 ea



### 꿀배모과차

Honey Pear Quince Tea  
蜂蜜梨木瓜茶

580 g X 15 ea

1 kg X 12 ea



### 봉밀 배차

Honey Pear Tea  
蜂蜜梨茶

580 g X 15 ea

1 kg X 12 ea



### 봉밀 알로에차

Honey Aloe Tea  
蜂蜜芦荟茶

580 g X 15 ea

1 kg X 12 ea

Recipe 16p



### 봉밀 매실차

Honey Plum Tea  
蜂蜜梅子茶

580 g X 15 ea

1 kg X 12 ea



### 봉밀 사과차

Honey Apple Tea  
蜂蜜苹果茶

1 kg X 12 ea



# LIQUID FRUIT TEA

## Pouch Type

파우치 포장으로 깔끔하고 간편하게 즐기실 수 있습니다.

No need to use any spoons and hands will be not sticky anymore when you serve. You can enjoy it anytime, anywhere since it's easy to carry out. Convenience storage with cleanliness and usage.

无需任何勺子、泡茶时不会弄脏吸嘴。您可方便携带、随时随地享受。



다미즐 갈아만든 유자는  
스타벅스 유자티라미수케이크의 재료로 사용됩니다.  
Damizle Citron Tea&Ade is also used as ingredients  
for Starbucks Yuja Tiramisu Cake.

갈아만든 자몽 / 갈아만든 레몬 / 갈아만든 유자 / 갈아만든 라임 / 갈아만든 청귤

Grinded Grapefruit Tea / Lemon Tea / Citron Tea / Lime Tea / Green Mandarin Tea

西柚茶 / 柠檬茶 / 柚子茶 / 酸橙茶 / 青橘茶



과일을 한번 더 갈아 풍미가 좋고 캡이 달린 파우치 포장으로 사용이 더욱 편리합니다.

자몽, 레몬, 유자, 라임, 청귤 5가지 맛을 다양하게 경험하실 수 있습니다.

It tastes better since the fruit has grinded once more, and easy to use with a cap.

You can experience five different flavors as Grapefruit, Lemon, Citron, Lime and Green mandarin.



500 g X 16 ea

1 kg X 12 ea

2 kg X 8 ea

Recipe 15p, 16p, 17p,18p

# LIQUID FRUIT TEA

## Pouch Type



클렌즈 깔라만시

Clean's Calamansi  
卡曼橘汁



신의 선물이라고 불리는 베트남산 깔라만시  
원액 100% 그대로 담았습니다.

It contains 100% of undiluted Calamansi called  
the gift of God from Vietnam origin.

500 ml X 16 ea

Recipe 16p

맑은 숨 배도라지차

Pear Bellflower Tea  
梨桔梗茶



사포닌 성분 가득한 국산 도라지를 배와 함께 담아  
쓰지 않고 맛있습니다.

It is not bitter but delicious as it contains pear and  
bellflower full of Saponin.

300 g X 16 ea

Recipe 17p

갈아만든 자몽차

Grinded Grapefruit Tea  
西柚茶



달콤 쌉싸름한 자몽을 300g 파우치에 담아  
간편하게 드실 수 있습니다.

It is 300 grams of small package, you can enjoy  
the sweet and bitter grapefruit flavor.

300 g X 16 ea

Recipe 16p, 17p

자몽가득 / 레몬가득 / 유자가득 / 라임가득 / 청귤가득

Grapefruit Tea / Lemon Tea / Citron Tea / Lime Tea / Green Mandarin Tea

西柚茶 / 柠檬茶 / 柚子茶 / 酸橙茶 / 青橘茶



슬라이스 과일청을 파우치에 담아 과일이 그대로 살아 있습니다.

유리병이 아닌 파우치 포장으로 무겁지 않고 깨지지 않아 카페에서 음료 베이스 및 식자재용, 드레싱 재료로 사용하시면 매우 좋습니다.

These pouch packages have fruit slices as it is inside.

It is good for hotel, restaurants and cafe for food materials such as beverage base, dressing sauce.

1 kg X 12 ea

Recipe 15p, 16p, 17p,18p



# LIQUID EXTRACTED TEA

Sachet Type



**클렌즈 칼라만시**  
Clean's Calamansi  
卡曼橘汁



신의 선물이라고 불리우는 베트남산 칼라만시 원액 100% 그대로 담았습니다.  
It contains 100% of undiluted Calamansi called the gift of God from Vietnam origin.

(20 ml X 10 ea) X 20 ea

Recipe 16p



**홍삼 꿀 생강차 / 홍삼 꿀 쌍화차 / 홍삼 꿀 대추차**  
Red Ginseng Honey Ginger Tea / Red Ginseng Honey Herb-tonic Tea /  
Red Ginseng Honey Red Date Tea

红参蜂蜜生姜茶 / 红参蜂蜜双和茶 / 红参蜂蜜红枣茶

(32 g X 12 ea) X 24 ea



**후레쉬 유자차 / 후레쉬 레몬차 / 후레쉬 매실차**  
Fresh Citron Tea / Fresh Lemon Tea / Fresh Plum Tea  
新鲜柚子茶 / 新鲜柠檬茶 / 新鲜梅子茶

(32 g X 10 ea) X 24 ea

# POWDER TEA

Sachet Type



**수박아이스티**  
Watermelon Ice Tea  
西瓜红茶



홍차 베이스에 수박 맛을 더해 어디에도 없는 색다른 아이스티를 드실 수 있습니다.  
Adding watermelon flavor in black tea base, you can enjoy unique ice tea.  
夏天就在西瓜红茶里  
可清热解暑的西瓜和甜甜蜜蜜的冰红茶就放在一起了

(14 g X 10 ea) X 30 ea

(14 g X 20 ea) X 15 ea



**호두·아몬드 올무차**  
Walnut·Almond Adlay Tea  
核桃·杏仁薏苡茶

(20 g X 15 ea) X 24 ea

(20 g X 50 ea) X 12 ea

(20 g X 120 ea) X 4 ea



**10곡 미숫가루 / 검정깨·마가 들어간 15곡 미숫가루**  
Ten Cereal Mix Power Tea  
10种谷物油茶面 / 黑芝麻·麻15种谷物

(28 g X 12 ea) X 24 ea

(28 g X 40 ea) X 12 ea



**바삭한 콘프레크 천마차**  
Traditional Yam Tea  
脆玉米片麻茶

(20 g X 40 ea) X 8 ea

# TEA

Tea Bag Type



**보이차**  
Puer Tea  
普洱茶

(0.8 g X 40 ea) X 30 ea

(0.8 g X 100 ea) X 12 ea



**누룽지 동굴레차**  
Nurungji With Solomon's Seal Tea  
韩式锅巴玉竹茶

(1.5 g X 40 ea) X 30 ea

(1.5 g X 100 ea) X 12 ea



**동굴레차**  
Solomon's Seal Tea  
玉竹茶

(1.3 g X 100 ea) X 15 ea



**현미녹차**  
Green Tea With Brown Rice  
糙米绿茶

(1.3 g X 100 ea) X 30 ea

(1.3 g X 240 ea) X 15 ea

Recipe 16p

# PB / OEM

이마트  
E-mart



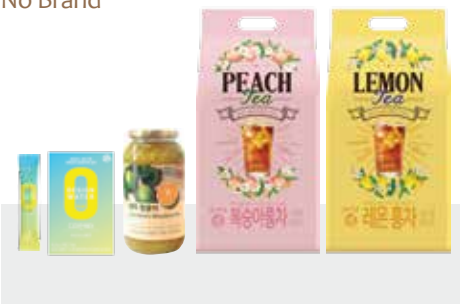
트레이더스  
TRADERS



이마트24  
E-mart24



노브랜드  
No Brand



코스트코  
COSTCO



다이소  
DAISO



카페베네  
CaffeBene



커피나무  
Coffee Namu



더치앤빈  
DUTCH&BEAN COFFEE



선진  
SUNJIN



하이라빙  
HILIVING



인테이크  
INTAKE



# CHANNEL

대형 마트  
Discount Store



대형 할인  
Wholesales



슈퍼 체인  
Retail Store



편의점  
Convenience



사무용품  
Mro



프랜차이즈  
Franchise



푸드서비스  
Catering



카페 전문몰  
Cafe Catering



온라인  
On-Line





# EASY CAFE RECIPE

다미즐만의 쉽게 보며 따라할 수 있는  
맛있는 푸드레시피



## LATTE



### 흑당진저라떼

Black Sugar Ginger Latte

#### INGREDIENTS

다미즐 흑당생강차 50 g  
Damizle Black Sugar Ginger Tea 50 g

따뜻한 우유 (200 ml)  
Warm Milk (200 ml)

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 다미즐 흑당생강차 50 g 을 넣어줍니다.  
Put Damizle Black Sugar Ginger Tea in the prepared cup.
- 2 ①에 따뜻한 우유 200 ml를 부어 줍니다.  
Pour 200ml of warm milk into ①.
- 3 스푼으로 천천히 저어 완성합니다.  
Stir slowly with spoon until ready.



### 유자라떼

Citron Latte

#### INGREDIENTS

다미즐 봉밀유자차 50 g  
따뜻한 우유 (200 ml)

Damizle Honey Citron Tea 50 g  
Warm Milk (200 ml)

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 다미즐 봉밀유자차 50 g 을 넣어줍니다.  
Put Damizle Citron Tea in the prepared cup.
- 2 ①에 따뜻한 우유 200 ml를 부어 줍니다.  
Pour 200ml of warm milk into ①.
- 3 스푼으로 천천히 저어 완성합니다.  
Stir slowly with spoon until ready.

## BLENDING TEA



### 청귤샹그리아

Green Mandarin Sangria

#### INGREDIENTS

다미즐 샹그리아 티 과일5종 50 g  
Damizle Five Furits Mix Sangria 50 g

탄산수 또는 물 (150 ml)  
Carbonated water or Cold water (150 ml)

얼음 적당량  
Ice

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 샹그리아 티 과일5종 50 g 을 넣어줍니다.  
Add 50 g of Damizle Five Furits Mix Sangria into the prepared cup.
- 2 ①에 차가운 물 150 ml를 부어 줍니다.  
Pour 150ml of cold water into ①.
- 3 ①에 얼음 적당량을 넣고 바스푼으로 저어 완성합니다.  
Add the appropriate amount of ice into ① and Stir well with a spoon.



### 알로에 루이보스차

Aloe Rooibos Tea

#### INGREDIENTS

다미즐 봉밀알로에차 50 g  
Damizle Honey Aloe Tea 50 g

루이보스차 1 t  
Rooibos Tea 1 t

따뜻한 물 (150 ml)  
Warm Water (150 ml)

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 다미즐 봉밀알로에차 50 g 을 넣어줍니다.  
Add 50g of Damizle Honey Aloe Tea to the prepared cup.
- 2 ①에 따뜻한 물 150 ml를 부은 후 스푼으로 천천히 저어줍니다.  
Pour 150ml of warm water into ① and stir slowly with a spoon.
- 3 루이보스차 1 t 을 넣어 잘 우린 후 완성합니다.  
Add 1t of rooibos tea and steep to serve.



### 알로에 자몽차

Aloe Grapefruit Tea

#### INGREDIENTS

다미즐 오! 자몽 80 g  
Damizle Oh! Grapefruit 80 g

다미즐 봉밀알로에차 70 g  
Damizle Honey Aloe Tea 70 g

탄산수 (300 ml), 얼음적당량  
Carbonated water (300 ml), Ice

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 다미즐 오! 자몽 80 g과 다미즐 봉밀 알로에차 70 g을 넣어줍니다.  
Add 80g of Damizle Oh! Grapefruit and Damizle Honey Aloe Tea 70 g that has been ground into the prepared cup.
- 2 ①에 탄산수 300 ml를 부어 줍니다.  
Pour 300ml of carbonated water into ①.
- 3 루①에 얼음적당량을 넣고 바스푼으로 저어 완성합니다.  
Add the appropriate amount of ice to ① and stir with a spoon.



### 청귤 보이차

Green Mandarin Puer Tea

#### INGREDIENTS

다미즐 제주청귤차 40 g  
Damizle Jeju Green mandarin Tea 40 g

다미즐 보이차 1 t  
Damizle Puer Tea 1 t

따뜻한 물 (110 ml), 얼음적당량  
Warm Water (110 ml), Ice

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 다미즐 보이차 1 t를 뜨거운 물 110ml에 1분정도 우려줍니다.  
Add 1t of Damizle Puer Tea in a prepared cup in warm water 110 ml. it's about a minute and steep to serve.
- 2 ①에 다미즐 제주청귤차 40 g을 넣습니다.  
Pour 40 g of Damizle Jeju Green mandarin tea into ①.
- 3 ①에 얼음적당량을 넣고 바스푼으로 저어 완성합니다.  
Add the appropriate amount of ice to ① and stir with a spoon.



### 칼라만시 소주

Calamansi-Soju

#### INGREDIENTS

다미즐 클렌즈칼라만시 스틱 1-2포  
Damizle Oh! Grapefruit 80 g

소주 (360 ml)  
Soju (360 ml)

#### STEPS

- 1 소주 360 ml 에 다미즐 클렌즈 칼라만시스티크을 기호에 맞게 1-2포 를 넣어줍니다.  
Add 1-2 sachets of Damizle Cleansing Calamansi to 360ml of soju.
- 2 바스푼으로 잘 저어 완성합니다.  
Stir well with a spoon.

# ADE



## 라임에이드

### Lime Ade

#### INGREDIENTS

다미즐 갈아만든 라임 50 g  
Damizle Grinded Lime Tea 50 g

탄산수 (150 ml)  
Carbonated water (150 ml)

얼음 적당량  
Ice

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 다미즐 갈아만든 라임 50 g 을 넣어줍니다.  
Add 50 g of Damizle Grinded Lime Tea into the prepared cup.
- 2 ①에 탄산수 150 ml를 부어 줍니다.  
Pour 150ml of Carbonated water into ①.
- 3 ①에 얼음 적당량을 넣고 바스푼으로 저어 완성합니다.  
Add the appropriate amount of ice into ① and stir with a spoon.



## 자몽에이드

### Grapefruit Ade

#### INGREDIENTS

다미즐 갈아만든 자몽 50 g  
Damizle Grinded Grapefruit Tea 50 g

탄산수 (150 ml)  
Carbonated water (150 ml)

얼음 적당량  
Ice

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 갈아만든 자몽 50 g 을 넣어줍니다.  
Add 50 g of Damizle Grinded Grapefruit Tea into the prepared cup.
- 2 ①에 탄산수 150 ml를 부어 줍니다.  
Pour 150ml of Carbonated water into ①.
- 3 ①에 얼음 적당량을 넣고 바스푼으로 저어 완성합니다.  
Add the appropriate amount of ice into ① and stir with a spoon.



## 블루레몬에이드

### Blue Lemon Ade

#### INGREDIENTS

다미즐 갈아만든 레몬 10 g  
Damizle Grinded Lemon Tea 10 g

다미즐 블루레몬에이드 1포(30 g)  
Damizle Blue Lemonade

탄산수 (130 ml), 얼음 적당량  
Carbonated water (130 ml), Ice

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 다미즐 갈아만든 레몬 10 g 을 넣어줍니다.  
Add 10g of Damizle Grinded Lemon Tea that has been ground into the prepared cup.
- 2 다미즐 블루레몬에이드 1포(30 g)를 넣어줍니다.  
Add 1 sachet (30g) of Damizle Blue Lemonade.
- 3 ①에 탄산수 130 ml를 부어 줍니다.  
Pour 130ml of carbonated water into ①.
- 4 ①에 얼음 적당량을 넣고 바스푼으로 저어 완성합니다.  
Add the appropriate amount of ice to ① and stir with a spoon.

# TEA



## 유자차

### Citron Tea

#### INGREDIENTS

다미즐 봉밀유자차 50 g  
Damizle Honey Citron Tea 50 g

따뜻한 물 (150 ml)  
Warm Water (150 ml)

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 다미즐 봉밀유자차 50 g 을 넣어줍니다.  
Put Damizle Honey Citron Tea in the prepared cup.
- 2 ①에 따뜻한 물 150 ml를 부어 줍니다.  
Pour 150ml of warm water into ①.
- 3 스푼으로 천천히 저어 완성합니다.  
Stir slowly with spoon until ready.



## 배도라지차

### Pear Bellflower Tea

#### INGREDIENTS

다미즐 맑은 숨 배도라지차 50 g  
Damizle Pear Bellflower Tea 50 g

따뜻한 물 (150 ml)  
Warm Water (150 ml)

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 맑은 숨 배도라지차 50 g 을 넣어줍니다.  
Put Damizle Pear Bellflower Tea in the prepared cup.
- 2 ①에 따뜻한 물 150 ml를 부어 줍니다.  
Pour 150ml of warm water into ①.
- 3 스푼으로 천천히 저어 완성합니다.  
Stir slowly with spoon until ready.



## 생강차

### Ginger Tea

#### INGREDIENTS

다미즐 봉밀생강차 50 g  
Damizle Honey Ginger Tea 50 g

따뜻한 물 (150 ml)  
Warm Water (150 ml)

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 다미즐 봉밀생강차 50 g 을 넣어줍니다.  
Put Damizle Ginger Tea in the prepared cup.
- 2 ①에 따뜻한 물 150 ml를 부어 줍니다.  
Pour 150ml of warm water into ①.
- 3 스푼으로 천천히 저어 완성합니다.  
Stir slowly with spoon until ready.



## 레몬요거트

### Lemon Yogurt

#### INGREDIENTS

다미즐 갈아만든 레몬 10 g  
Damizle Grinded Lemon Tea 10 g

플레인 요거트 50 g  
Plain yogurt 50 g

#### STEPS

- 1 준비된 그릇에 플레인 요거트 50 g 을 넣어줍니다.  
Put 50g plain yogurt in the prepared bowl.
- 2 ①에 다미즐 갈아만든 레몬 10 g을 부어 완성합니다.  
Sprinkle 10g of Damizle Grinded Lemon Tea to serve.



## 유자파르페

### Citron Parfait

#### INGREDIENTS

다미즐 봉밀유자차 30 g  
Damizle Honey Citron Tea 30 g

요거트 30 g  
Plain yogurt 30 g

각종 과일, 시리얼  
Various fruits, Cereals

#### STEPS

- 1 준비된 컵에 다미즐 봉밀유자차 30 g 을 넣어줍니다.  
Add 30 g of Damizle Honey Citron Tea in the prepared cup.
- 2 ①에 요거트 30 g을 넣고 기호에 맞는 과일 및 시리얼을 넣어 완성합니다.  
Add 30g of yoghurt in ① and add fruit and cereal according to personal preference.



## 유자슬러시

### Citron Slush

#### INGREDIENTS

다미즐 갈아만든 유자 50 g  
Damizle Grinded Citron Tea 50 g

얼음 (150 g)  
Ice (150 g)

#### STEPS

- 1 믹서기에 얼음 150 g과 다미즐 갈아만든 유자 50 g 을 넣어 슬러시를 제조합니다.  
Add 150g of ice and 50g of Damizle Grinded Citron Tea in a blender to make slush.
- 2 준비된 컵에 ①을 부어서 완성합니다.  
Pour ① into the prepared cup and serve.