

# SRI LANKA TEA Lineup

スリランカティー・ラインナップ



80g Leaf Tea

15/30 Tea Bag

- 80gリーフティー (ウバ/ディンブラ/キャンディ/ルフナ/アールグレイ)
- ティーバッグ30個入り (アールグレイ)
- ティーバッグ15個入り (ディンブラ)
- ティーバッグ15個入り (キャンディ：たっぷりリキッドサイズ)
- ティーバッグ5個入り (ディンブラ/キャンディ/アールグレイ)

マザーリーフの紅茶が買える♪



モスバーガー公式  
オンラインショップは  
こちらから！



マザーリーフ  
摘みたての紅茶とスイーツのティーカフェ  
<https://www.motherleaf.jp/>

facebookや  
インスタグラムをCheck!  
シーズン限定メニューやニュースを  
いち早くゲットして下さいね。



Mother Leaf

ホットでもアイスでも楽しめる

## KANDY

キャンディ(たっぷりリキッドサイズ)



FRESH  
Sri Lanka Tea  
TEA

MOTHER LEAF

## SRI LANKA

Kandy

キャンディ

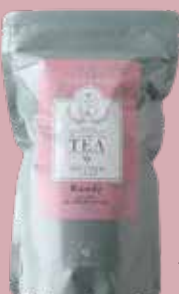
ウバ

ディンブラ

ルフナ

マザーリーフは指定茶園の中から  
厳選した茶葉を直輸入しています。

紅茶の国、スリランカで丁寧に手で摘み取られた茶葉は  
日本の水との相性も抜群。まるで緑茶の新茶のような  
甘い香りと豊かな風味に満ちています。

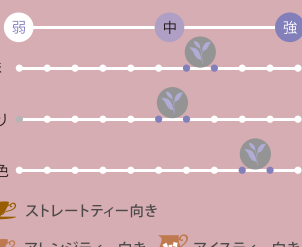


キャンディ(たっぷりリキッドサイズ)  
ティーバッグ 8g×15個入り

## KANDY

●キャンディ

フラワリーな優しい香りで、渋みは  
ライトですっきりした後味、透明感の  
ある鮮やかな赤色の水色が特徴。  
アレンジがしやすく、特にアイスティ  
ーはど越しの良い爽やかな味わい  
を楽しめます。



☺ ストレートティー向き

☺ アレンジティー向き ☺ アイスティ向き

キャンディ(たっぷりリキッドサイズ)  
ティーバッグ 8g×15個入り



## KANDY

ホットでもアイスでも♡

キャンディ(たっぷりリキッドサイズ)は、ホットでもアイ  
スでも美味しく楽しめるティーバッグです。ティーリ  
キッドとして作り置きができるのでとても便利！ティー  
バッグ1個から作れるリキッドは約830cc。たっぷりお  
楽しみいただけます。



ホットでも  
アイスでも  
たのしめる♪

## キャンディ(たっぷりリキッドサイズ)ティーバッグ ティーリキッド

- ①沸かしたての95～98℃のお湯700ccを耐熱  
容器に入れ、ティーバッグ1個を静かに浸す。
- ②皿などで蓋をして5分間蒸らし、ティーバッグ  
を軽く上下に動かした後、引き上げる。
- ③氷200gを一気に加え、スプーンなどで混ぜて  
氷を溶かす。(作り置きリキッドの完成。常温  
で保管する。)



アイスで…

氷を入れたグラスに  
そのまま注ぐ。



温かい紅茶として…

好みの濃さになるよう  
熱湯で割って楽しむのもおすすめ。  
(リキッド：お湯は3：1が目安)

楽しみ方色々  
《ティーシロップ》

リキッド100ccとグラニュー糖100g  
を耐熱容器に入れて電子レンジで  
1分間加熱して混ぜ溶かす。

パンケーキや  
トーストにかけて♪



アイスの  
アレンジも  
どうぞ♪

## すっきり大人なアイスティー アイスグレープフルーツティー

- 材料(グラス1杯分)  
※350～400ccの大きめのグラス
- ・ティーリキッド100cc
- ・シュガーシロップ(レシピ参照。市販品でもOK) 25～30g
- ・グレープフルーツ(ホワイト) 1/2個分(縦半分にカットしたもの)
- ・氷 100g程度

- ①1/2個分のグレープフルーツを4等分に切りにする。
- ②1カットは皮を取り除き、果肉を一口大にカット(トッ  
ピング用)もう1カットは皮と果肉の間に3cm程切り  
込みを入れておく(飾り用)。
- ③残りの2カットは、皮目を下にしてグラスに果汁を絞る。
- ④シュガーシロップ25～30gを入れて良く混ぜる。
- ⑤氷を入れ、ティーリキッドを氷に伝わせながら静か  
に入れる(層を作る)
- ⑥②のトッピング用果肉を上に乗せ、飾り用を  
グラスの淵にささる様に飾り付ける。

シュガーシロップ  
の作り方  
水100ccと  
グラニュー糖100g  
を耐熱容器に入れ、  
電子レンジで1分加熱し  
て混ぜ溶かす。



ホットの  
アレンジも  
おすすめ♪

## オリジナル ホットフルーツティー

- 材料(マグカップ1杯分)  
※350～400ccの大きめのマグカップ
  - ・ティーリキッド100cc
  - ・水 100cc
  - ・シュガーシロップ(以下レシピ参照。市販品でもOK) 25～30g
  - ・お好みのフルーツを3～5種類を適量
- (オレンジ、グレープフルーツ、りんご…くし切り  
レモン、バナナ…輪切り  
メロン、桃、パイナップル…皮を除き一口大にカット  
ぶどう、苺…縦半分にカット)

- ①マグカップにティーリキッド、水、シュガーシロップ、フルーツを  
適量(フルーツが液体にしっかり浸かる程度)入れる。
- ②電子レンジ(500W)で約2分間加熱し、全体をかきまぜる。  
※フルーツも熱くなるまで加熱。

おいしく作るコツ

- ・フルーツをしっかり加熱することで、  
紅茶においしさがとけこみます。
- ・グレープフルーツやオレンジのカット  
は軽く潰しながら入れ、果汁も適度に  
加えると風味がアップします。

