

おうちde
ティータイム♡
TEA

おすすめフレーバーティー

FLAVOR TEA

芳醇アップル RICH APPLE

ホットストレートティーで
香りを楽しむだけでなく…

お砂糖で
甘みを付けると
りんごの香りの
存在感がUP♡

ミルクを少しだけ
加えると、
ハーブの爽やかな
香りがUP♪

マザーリーフの
紅茶コーディネーター
おすすめ♪

おいしい
紅茶の
淹れ方

ティーバッグの淹れ方

りんごと生姜のアップルティー（コンポートティー）

①りんご1/4個分(芯を取り除いたもの約50g)と生姜ひとかけ(約10g)を5mm幅にスライスする

②深めの耐熱容器に①とグラニュー糖20gを入れて全体をなじませ、電子レンジ(500W)で2分間加熱する。(グラニュー糖が溶けてシロップ状になり、りんごは歯ごたえが少し残る程度の柔らかさになればOK)

③沸かしたての95~98℃のお湯250ccをマグカップに入れ、芳醇アップルのティーバッグ1個を静かに浸す。

④小皿などでカップに蓋をして3分間蒸らし、お湯の中でティーバッグを1~2回軽く上下に動かしてから静かに引き上げる。

⑤②のりんごと生姜をシロップごと全て④に加えて全体をかき混ぜ、りんごのスライスを食べながら飲む。

～マグカップでお手軽に♪～

①沸かしたての95~98℃のお湯をマグカップに注ぎ入れる。(250~300ccが目安)

②ティーバッグ1個を①のお湯に静かに浸す。

③小皿などでカップに蓋をして蒸らす。(3分間が目安)

④お湯の中でティーバッグを1~2回軽く上下に動かした後、静かに引きあげる。

電子レンジで簡単 ★ ティーラテ

①マグカップに熱湯180ccを入れ、お好みのティーバッグ2個を静かに浸す。

②ティーバッグ全体が湯に浸ったら、電子レンジ(500W)で1分30秒加熱する。

③②に牛乳150ccを加え、電子レンジ(500W)でさらに1分加熱する。

仕上がり目安量 300cc

【おすすめ茶葉】

ストロベリー&ローズ/アールグレイ/ディンブラ

※タグにホチキス等金属が付いたティーバッグを使用する場合は、電子レンジに入れる前に取り外して下さい。

フレーバーティーで作るアイスティー

①沸かしたての95~98℃のお湯150ccを耐熱カップに先にいれ、ティーバッグ1個を静かに浸す。

②小皿などでカップに蓋をして蒸らす。(4~5分間が目安)

③お湯の中でティーバッグを1~2回軽く上下に動かした後、静かに引きあげる。

④カップに氷をいれ(150~200gが目安)すぐにかきまぜる。

キャンディたっぷりリキッドサイズティーバッグで作るティーリキッド

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。)

④飲む直前に氷を入れたグラスに注ぐ。

アイスグレープフルーツティーの作り方(4人分)

①アイスティーリキッドを準備する。

(1)上記のティーリキッドを使用する。

(2)アイスティーリキッドを作る(仕上りの目安430g ※常温保存可)

ヤカンで沸かした湯350gをピッチャー(耐熱)に注ぎ入れ、キャンディのティーバッグ2個を静かに浸し、5分経ったらティーバッグを軽くゆすってから引き上げ、氷100gを入れて氷が全て溶けるまで、スプーンで混ぜる。

②飾りのグレープフルーツをカットする

(1)グレープフルーツは洗って縦方向に8等分する。(くし切り8カットを作る)

(2)8カットのうち、4カットは皮を取り除き、果肉を一口大にカットする。

(3)残りの4カットは、皮と果肉の間に3cm程切込みを入れておく。

③シュガーシロップを作る(作りやすい量)

グラニュー糖60gと水60g(1:1)をマグカップ(レンジ対応)に入れ、レンジ(500~600w)で1分加熱し、混ぜ溶かす。

※市販のガムシロップでも代用可能です。

④グラスに注ぎ分け、仕上げる

(1)グラス1つにつき、グレープフルーツジュース40gとシュガーシロップ25~30gを入れて良く混ぜる。

(2)①に氷を各150gずつ入れ、①のアイスティーリキッドを100g氷に伝いながら入るように、静かに入れる。(層を作る)

(3)②の②の果肉を4つに分けてグラスの中央に乗せる。

(4)②の③各1カットを、切り込みがグラスの淵にささるように飾り付けたら完成!! 混ぜてお召し上がりください。

リーフティーの淹れ方

～ティーポットで淹れる～

①温めたティーポットに茶葉を小さじ2杯入れる。

②水道水をやかんにたっぷり汲んで火にかけ、沸かしきる手前のお湯(95℃~98℃)をポットに350cc注ぐ。

③フタをして3分蒸らし、茶こしを通してカップに注ぎ入れる。

～本格! 2度取りアイスティー～

①ティーポットに茶葉を約4g入れる。(茶葉はキャンディがおすすめ)

②勢いよく熱湯(280~300cc)を注いで10~15分放置し良く蒸らす。

③蒸らした紅茶の茶葉を濾しながら、口の広い容器に紅茶を移しとる。

④別の容器に氷を8分目ほど入れて③の紅茶を一気に注ぎ入れて急冷させる。

⑤直ぐに氷を濾してアイスティーのみを保存容器に移し替えます。出来上がったアイスティーは冷蔵庫には入れず、常温で保存する。(直射日光を避ければ15~16時間は保存が可能)

POINT

氷で急冷させることが美しいアイスティーを作るコツです。冷蔵庫でゆっくり温度を下げるとクリームダウンを起こす可能性があります。

～チャイ～

①手鍋に水150ccとルファ茶葉6g(大さじ1.5杯)を入れ、中火~強火にかける。

②沸騰したら弱火にして3分間煮出し、茶葉が充分開いたら牛乳を加え、再び中火にかける。(牛乳の分量は150cc~200ccを目安にお好みで)

③全体が沸き上がる手前で火を止め、茶こしで茶葉を濾しながらカップに注ぎ入れます。

※仕上がり目安・1人分(230~270cc)

POINT

甘さを加える時はグラニュー糖や黒糖などのココのあるものおすすめ。スパイスを加える場合は①で茶葉と一緒にに入れて煮出して下さい。

※写真やイラストはイメージです。