

MOTHER LEAF 紅茶セレクション



おいしい紅茶の淹れ方

リーフティーの淹れ方 ～ティーポット編～

- ①温めたティーポットに茶葉を小さじ2杯入れます。
- 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注ぎます。
- 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ます。



ティーバッグの淹れ方 ～マグカップ編～

- 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。



アイスティーやチャイなどの淹れ方をご紹介します ▶



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
Instagram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。



MotherLeaf



80g
Leaf Tea

15・30
Tea Bag

おいしさの秘密は 摘みたての紅茶

Sri Lanka スリランカティー

- 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)

※各紅茶の特徴は中面をご覧ください。

Flavored Tea フレーバーティー

●20 TEA BAG ●5 TEA BAG



FLOWERY MUSCAT
フラワリーマスカット



STRAWBERRY & ROSE
ストロベリー&ローズ



PEACH & ROSEHIP
ピーチ&ローズヒップ



LITCHI & JASMINE
ライチ&ジャスミン



RICH APPLE
芳醇アップル

20
TEA BAG

5
TEA BAG

紅茶が
買える♪



オンラインショップは
こちらから!

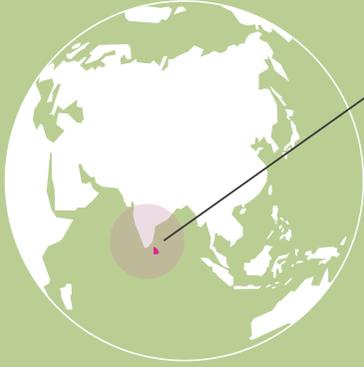


日本の緑茶と同じように、
紅茶にも「新茶」があることを
ご存知ですか？

手摘みで収穫の出来るスリランカの産地
から紅茶の新茶を直輸入しています。



SRI LANKA



SRI LANKA



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。
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。



UVA

●ウバ

世界三大銘茶の一つ。香りは甘さと
爽やかさを併せ持ち、コクのある心
地良い渋みがあります。水色は深み
のある赤橙色。バターを使ったパイや
クリームたっぷりのスイーツと一緒に
楽しむのがおすすめ。



DIMBULA

●ディンブラ

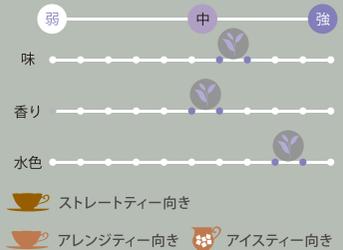
花に柑橘系のフルーツを添えたよう
な爽やかな香りとキレの良い渋み、
明るい赤橙色の水色が特徴。スイ
ーツだけでなく食事と一緒に楽しむの
も大変おすすめの紅茶。



KANDY

●キャンディ

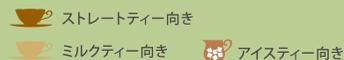
フラワリーな優しい香りで、渋みは
ライトですっきりした後味、透明感
のある鮮やかな赤色の水色が特徴。
アレンジがしやすく、特にアイステ
ーはのど越しの良い爽やかな味わい
を楽しめます。



EARL GREY

●アールグレイ

キレの良いディンブラをベースに天然のベルガモットと同じ成分のネイチャー
アイデンティカルフレーバーを香り付けしたオリジナル。爽やかな香りが、フ
ルーツやチョコレートをを使用したスイーツと良く合います。



RUHUNA

●ルフナ

黒糖のような甘く香ばしい香りで、
程良い渋みと濃厚なコクを味わえま
す。水色は濃い赤褐色。初めはスト
レートで香りを、濃くなったらミルク
を加えると甘く深い味わいが楽しめ
ます。

