

SRI LANKA TEA Lineup

スリランカティー・ラインナップ



80g
Leaf Tea

15
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15個入り (ディンブラ/アールグレイ)
- 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8個入り (ディンブラ/キャンディ/アールグレイ)
- 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！



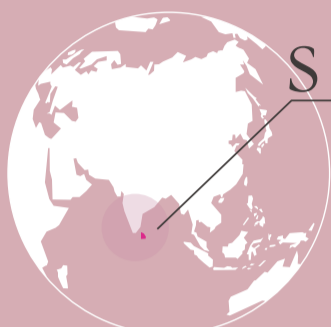
ホットでもアイスでも楽しめる

KANDY

キャンディ(たっぷりリキッドサイズ)



SRI LANKA



Kandy

キャンディ

ウバ

ディンブラ

ルフナ

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。

弱 中 強

味

香り

水色

☺ ストレートティー向き

☺ アレンジティー向き ☺ アイスティー向き

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

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沸かしたの95~98°C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♪



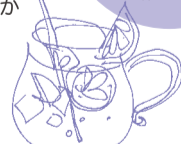
アイスの
アレンジも
どうぞ♪

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等分にくし切りにする。
- 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のにせ、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♪

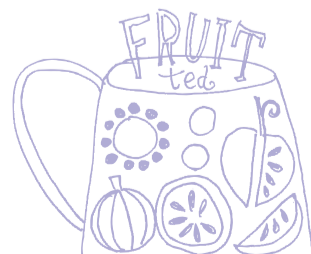
オリジナル ホットフルーツティー

- 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、
紅茶においしさやとけこみます。
- ・グレープフルーツやオレンジのカット
は軽く漬しながら入れ、果汁も適度に
加えると風味がアップします。



※写真、イラストはイメージです。