

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스티ーやチャイなどの淹れ方をご紹介します



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15個入り (ディンブラ・アールグレイ・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・アールグレイ・キャンディ)
- ティーバッグ5個入り (ディンブラ・アールグレイ・キャンディ)

※各紅茶の特徴は中面をご覧ください。

Flavored Tea フレーバティー

- 20 TEA BAG ●8 TEA BAG ●5 TEA BAG

- FLOWERY MUSCAT
フラワリーマスケット
- 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

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

Kandy
キャンディ

Uva
ウバ

Dimbula
ディンブラ

Ruhuna
ルフナ

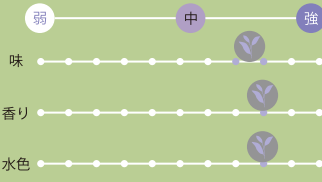
紅茶の国、スリランカで丁寧に手で摘み取られた茶葉は
日本の水との相性も抜群。まるで緑茶の新茶のような甘
い香りと豊かな風味に満ちています。

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
のある赤褐色。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。

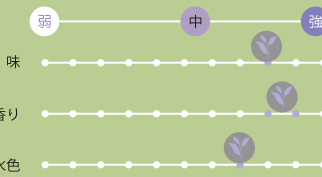


ストレートティー向き
 ミルクティー向き

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、
明るい赤褐色の水色が特徴。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。

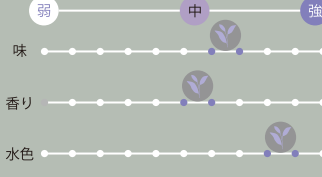


ストレートティー向き
 ミルクティー向き

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
ティーはの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스티ー向き

EARL GREY

●アールグレイ

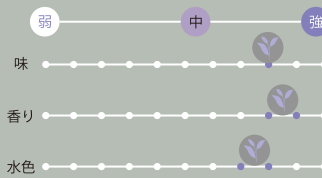
柑橘系の爽やかさとフローラルな甘さを持つベルガモットの香り
を、キレの良い味わいのディンブラに香りを付けた、マザーリーフ
オリジナルのアールグレイです。爽やかな香りが、フルーツやチョコ
レートを使用したスイーツと良く合います。

ストレートティー向き ミルクティー向き アイ스티ー向き

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。



ストレートティー向き
 ミルクティー向き チャイ向き