

STRAWBERRY & ROSE

おうちde
ティータイム♡
TEA

甘く華やかな香りをおうちで楽しむ♪

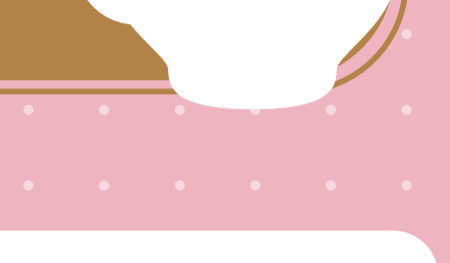
ストロベリー&ローズ
5TB ¥480
20TB ¥1,480



マザーリーフの
紅茶コーディネーター
おすすめ♪



ティーバッグの淹れ方



ストロベリー&ローズのホットフルーツティー

- ①沸かしたの95~98°Cのお湯250ccを耐熱カップに入れ、ストロベリー&ローズのティーバッグ1個を静かに浸す。
- ②小皿などでカップに蓋をして3分蒸らす
- 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、静かに引き上げ、グラニュー糖 15gを入れて混ぜ溶かす。
- ④一口大にカットした好みのフルーツ（オレンジ、レモン、りんご、イチゴなど）を適量入れる。
- ⑤電子レンジに入れ、フルーツが熱くなるまで加熱する。



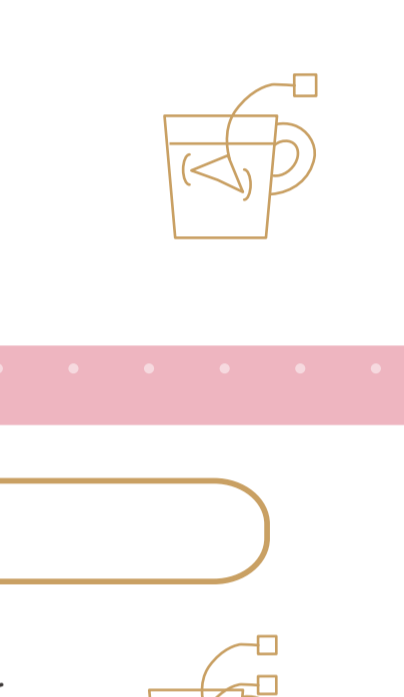
ストロベリー&ローズのマシュマロミルクティー

- ①マグカップに熱湯180ccを入れ、ストロベリー&ローズのティーバッグ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。
- ④ティーバッグを引き上げ、マシュマロ2~3個を浮かべる。(好みでシナモンパウダーまたはココアパウダーをふりかける。)
- ⑤少しずつ溶けてゆくマシュマロをスプーンで食べながら飲む。



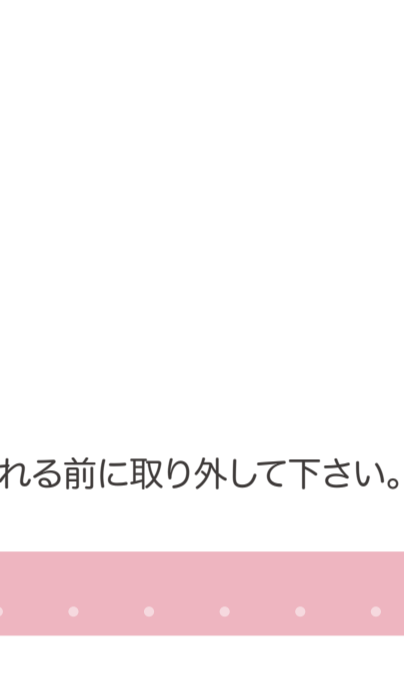
~マグカップでお手軽に~

- ①沸かしたの95~98°C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/アップルシナモン/アールグレイ/ティンブラ

※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沸かしたの95~98°Cのお湯を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)すくにかきまぜる。



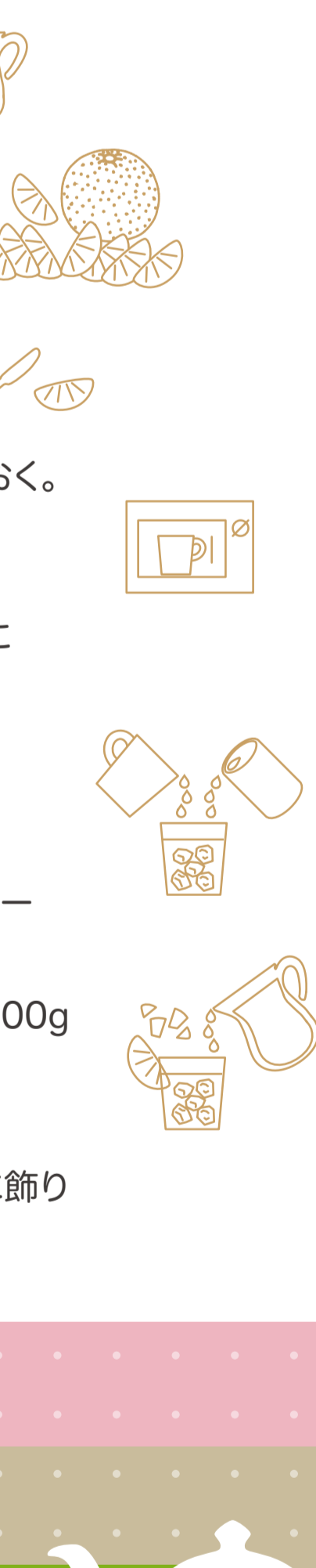
キャンディ アイスティー専用ティーバッグで作るティーリキッド

- 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。)
- 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°C~98°C)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。



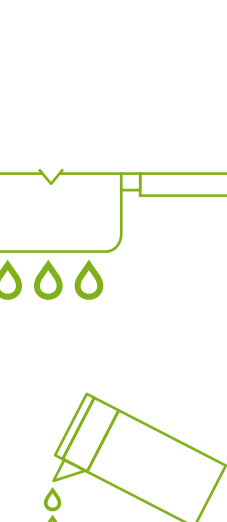
~本格! 2度取りアイスティー~

- ①ティーポットに茶葉を約4グラム入れる。(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うクリームダウンを起こす可能性があります。



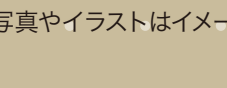
~チャイ~

- 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がおすすめ。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。