

11/1

水

は紅茶の日

おうちでミルクティーを楽しもう♪

TEA OF THE DAY

期間限定
11/30
木まで

ミルクティーに
おすすめの紅茶を
ご紹介!

キャンペーン期間中、
対象のティーバッグが
お得なプライスで
お求めいただけます!

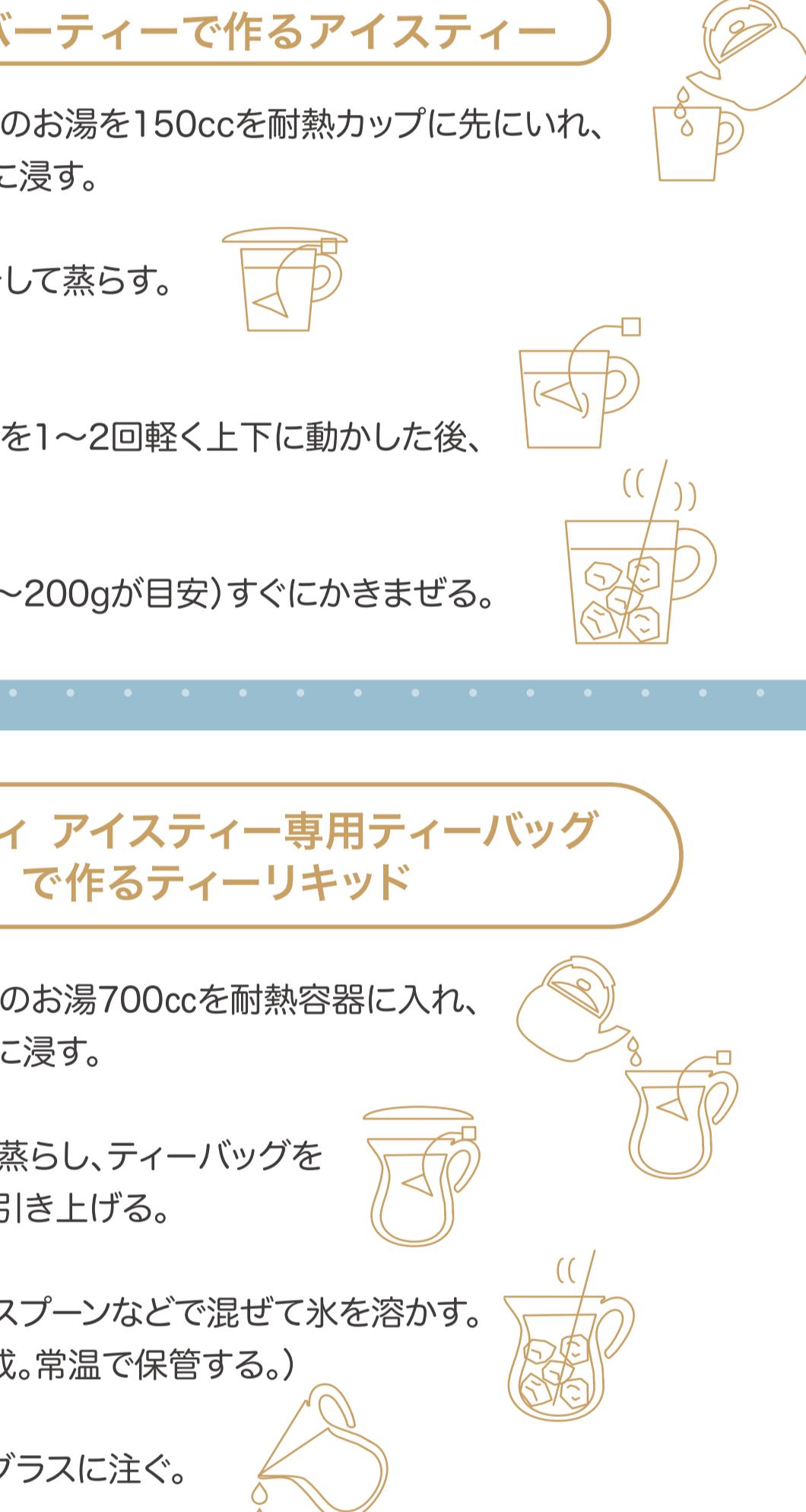
店頭の紅茶物販コーナーにて
ご紹介しています。

アプリのクーポンで
さらにお得に!

QRコード
アプリの
ダウンロードは
こちらから

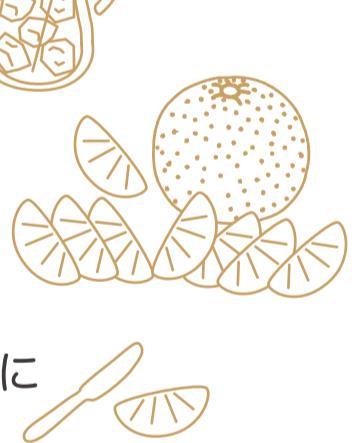
マザーリーフの
紅茶コーディネーター
おすすめ♪

おいしい
紅茶の
淹れ方



～マグカップでお手軽に♪～

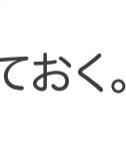
①沸かしたての95～98°Cのお湯をマグカップに注ぎ入れる。
(250～300ccが目安)



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。



【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／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。

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／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°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。

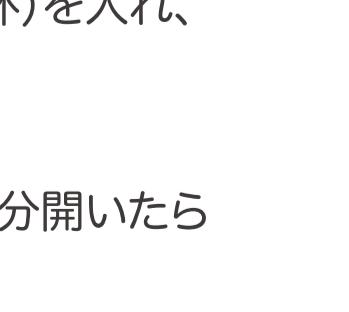


④カップに氷をいれ(150～200gが目安)すぐにかきませる。

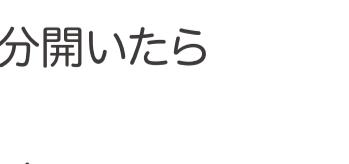


キャンディ アイスティー専用ティーバッグ で作るティーリキッド

①沸かしたての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(仕上がりの目安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。

※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を入れてよく混ぜる。

(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、静かに注入する。(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
射日光を避けなければ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とルフナ茶葉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クのある
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
入れて煮出して下さい。

