

モロッコミントティー

目が覚めるようなミントフレーバーで
気分はちょっぴりモロッコ人

- 材料 (2杯分)
 茶葉…6g
 熱湯…170cc
 氷…適量
 フレッシュペpermint
 …11葉 (6葉は飾り用)
 ガムシロップ…50cc
 炭酸水…40cc

●作り方

- 1.ポットに茶葉とフレッシュペpermintを入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす (2倍の濃さのホットティー)。
- 2.グラスの底から口もとまで、氷とミントを交互に入れる。
- 3.②にガムシロップを注ぐ。
- 4.③に①を6分目まで注ぐ。
- 5.炭酸水を入れる。



モロッコでは、ガンバワダーと呼ばれる緑茶にミントを入れて頂きます。

おすすめの茶葉

- 香りに癖がない茶葉
 1. キャンディ
 2. ニルギリ
 3. ディンブラ



●材料 (2杯分)

- 茶葉…6g
 熱湯…170cc
 氷…適量
 ガムシロップ…50~60cc
 炭酸水…75cc

●作り方

- 1.ポットに茶葉を入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす (2倍の濃さのホットティー)。
- 2.グラスにガムシロップを入れ、氷を加える。
- 3.①を②の6分目まで入れ、上から炭酸水を注ぐ。

おすすめの茶葉

- 色が濃い中国種系の茶葉
 1. スワラエリヤ
 2. ダージリンファーストフラッシュ
 3. ニルギリ



テースカッシュ

美しい紅茶と弾ける炭酸が合わさった
スパークリングワインのような見た目の一杯

サマーナイト

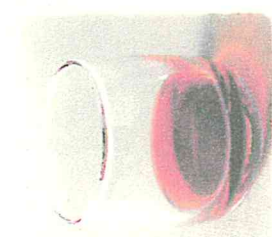
Hot

オレンジとレモンが香る紅茶で気分転換
夏かぜ予防にも効果てきめんの一杯です

- ★材料 (2杯分)
- 茶葉…6g
 - 熱湯…170cc
 - 水…適量
 - オレンジ果汁…40cc
 - グレナデンシロップ…20cc
 - 炭酸水…40cc
 - ガムシロップ…20cc
 - オレンジ(3~4mmの厚さの輪切り)
…1枚

★作り方

- 1.ポットに茶葉を入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす(2倍の濃さのホットティー)。
- 2.グラスにグレナデンシロップとガムシロップを入れて混ぜる。
- 3.グラスの口もともとまで水を入れ、オレンジ果汁を注ぐ。
- 4.3の7分目まで静かに1を注ぐ。
- 5.炭酸水を注ぐ。1/2に切ったオレンジを添える。



グレナデンシロップとはさくくのシロップ。

おすすめのお茶葉

- 香りに華がない茶葉
- 1.キャンディ
 - 2.ニルギリ
 - 3.ディンブラ

- ★材料 (2杯分)
- 茶葉…6g
 - 熱湯…340cc

- A
- オレンジ果汁…1個分
 - レモン果汁…1個分
 - ガムシロップ…大さじ2
 - クローブ…3本
 - ウイスキー…適量

★作り方

- 1.Aはピッチャーに入れて混ぜておく。
- 2.ポットに茶葉、クローブを入れて熱湯を注ぎ、2分半蒸らす。
- 3.カップに1を大さじ2入れ、上から静かに2を注ぐ。
- 4.甘みが気になる場合は少量のウイスキーを入れ、味を調整する。

★ウイスキーを数滴たらすと味が引きしまります。

おすすめのお茶葉

- 香りに華がない茶葉
- 1.ディンブラ
 - 2.キャンディ
 - 3.ニルギリ



サンセットティー

波打ち際で眺めた、沈みゆく夕日を再現
夕焼け色のグラデーションが美しいアレレンジティー



ライムハイ

ライムのフレッシュな香りを生かした
ちよっと大人のテイーカクテル

材料 (2杯分)

- 茶葉…6g
- 熱湯…170cc
- 氷…適量
- ガムシロップ…20cc
- ライム果汁…20cc
- ライム(厚さ2~3mmの輪切り)
…6~8枚
- 麥焼酎…10cc

作り方

- 1.ポットに茶葉を入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす(2倍の濃さのホットティー)。
- 2.グラスにライム果汁とガムシロップを注いで混ぜる。
- 3.2に1/2に切ったライムと水を交互に入れる。
- 4.1を3の7分目まで入れ、焼酎をたらす。

※焼酎は飲み口がすっきりしている茶・麦がおすすすめ。



おすすすめの紅茶

- 飲みが少ない茶葉
- 1.ニルギリ
 - 2.ヌワラエリヤ
 - 3.キャンディ

梅の実テイー

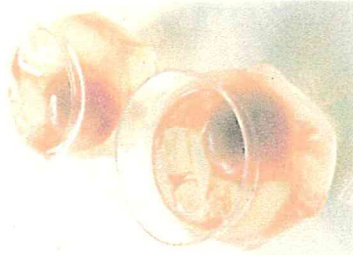
お酒の弱い方でもチャレンジできる
体に優しい梅酒のアイスティー

材料 (2杯分)

- 茶葉…6g
- 熱湯…170cc
- 氷…適量
- 梅酒…40cc
- ガムシロップ…40cc
- 梅の実…2個

作り方

- 1.ポットに茶葉を入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす(2倍の濃さのホットティー)。
- 2.グラスに梅酒とガムシロップを注いで混ぜる。
- 3.2の口もとまで水を入れる。梅の実も入れる。
- 4.1を3の8分目まで入れ、オンザロックにする。



おすすすめの紅茶

- 香りに癖がない茶葉
- 1.キャンディ
 - 2.ニルギリ
 - 3.ディンブラ

セパレートテイー

紅茶と果汁がグラスの中でセパレート
見た目も楽しい定番のアレンジテイー

材料 (2杯分)

- 茶葉…6g
- 熱湯…170cc
- 氷…適量
- ガムシロップ…60cc
- グレープフルーツ果汁
…40cc
- 炭酸水…40cc

作り方

- 1.ポットに茶葉を入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす(2倍の濃さのホットティー)。
- 2.グラスにガムシロップを入れ、口もとまで水を入れる。
- 3.1を2の5分目まで注ぎ、混ぜる。
- 4.3の7分目までグレープフルーツ果汁を注ぎ、8分目まで炭酸水を注ぐ。

※紅茶に砂糖をたっぷり加え、果汁と比重の差をすることで紅茶と果汁をセパレートさせます。



おすすすめの紅茶

- コクが強く飲みがない茶葉
- 1.キャンディ
 - 2.ニルギリ
 - 3.キームン

ガーデンテイー

野の花を愛でながら一息つきたいときに
後味すっきり！レモン風味の一杯

材料 (2杯分)

- 茶葉…6g
- 熱湯…170cc
- 氷…適量
- レモングラス…1g
- 白ワイン…40cc
- ガムシロップ…40cc
- レモン(2~3mmの輪切り)
…2枚(飾り用)

作り方

- 1.ポットに茶葉とレモングラスを入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす(2倍の濃さのホットティー)。
- 2.グラスにガムシロップを入れ、口もとまで水を入れ、1を7分目まで入れてオンザロックにする。
- 3.2に白ワインを加える。
- 4.飾り用のレモンを添える。



おすすすめの紅茶

- 香りに癖がない茶葉
- 1.ニルギリ
 - 2.キャンディ
 - 3.ディンブラ

RYUKYU

シークワサーと黒糖の深い味わい
どこか懐かしい沖縄の海と空に想いを馳せて

- ★材料 (2杯分)
 茶葉…6g
 熱湯…170cc
 水…適量
 黒糖…ティースプーン6杯
 シークワサー果汁…40cc
 炭酸水…40cc

★作り方

1. ポットに茶葉を入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす(2倍の濃さのホットティー)。
2. 熱いうちに黒糖を入れて溶く。
3. グラスの口もとまで氷を入れ、2を5分目まで注ぐ。
4. 7分目までシークワサー果汁を注ぐ。
5. 8分目まで炭酸水を注ぐ。

おすすめのお茶葉

香りに癖がない茶葉

1. ディンブラ
2. ニルギリ
3. キャンディ

(夏に飲みたい紅茶)

★材料 (2杯分)

- 茶葉…6g
 熱湯…170cc
 水…適量
 ブチトマト…6個
 ガムシロップ…40cc
 バジル…1g
 バジル…適量(飾り用)

★作り方

1. ポットに茶葉とバジルを入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす(2倍の濃さのホットティー)。
2. グラスにガムシロップを入れ、口もとまで氷を入れる。
3. 氷の間に、1/2に切ったブチトマトを挟み込み、1を8分目まで注ぐ。
4. 飾り用のバジルを添える。

★ブチトマトは、少しかための方がおすすめ。

おすすめのお茶葉

香りに癖がない茶葉

1. ディンブラ
2. ニルギリ
3. キャンディ

(夏に飲みたい紅茶)

Italiana drinks

イタリアンフルーツ

キユーートなトマトと紅茶の意外なペア
甘いスープのような味わいが楽しめます



Orange & Honey Tea オレンジシヨコラティー

まるでチョコレートドリンクのようですが見た目よりあっさり味&オレンジの香りが◎

材料 (2杯分)

- 茶葉...6g
- 熱湯...170cc
- 水...適量
- レモン (厚さ3~4mmの輪切り) ...3枚

- ガムシロップ...40cc
- レモンピール (1cm角) ...2枚

作り方

1. レモンは1/4に切る。
2. ポットに茶葉を入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす(2倍の湯さの水ツティー)。
3. グラスにガムシロップを入れ、水とレモンを口もとまで交互に入れる。
4. 3の8分目まで2を注ぐ。
5. グラスの縁にレモンピールで香りをつける。



グラスの縁にレモンピールを当てると、優しいレモンの香りが漂います。

おすすめの茶葉

- 香りに癖がない茶葉
1. キャンディ
 2. ニルギリ
 3. ディインブラ

材料 (2杯分)

- 茶葉...6g
- 熱湯...170cc
- 水...適量
- ココアパウダー...大さじ2
- コアントロー...10cc
- 牛乳...70cc
- ガムシロップ...40cc

作り方

1. ポットに茶葉を入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす(2倍の湯さの水ツティー)。
2. 1にココアパウダーを加え、よく混ぜる。
3. グラスにコアントローとガムシロップを入れて混ぜる。
4. 3の口もとまで氷を入れ、1を6分目まで注いで混ぜる。
5. 4に牛乳を静かに注ぐ。

おすすめの茶葉

香りに癖がない茶葉

1. キャンディ
2. ニルギリ
3. ディインブラ



Lemon Ice Tea

レモンアイスティー

ピールを使った香りづけの工夫でレモンの爽やかさが引き立ちます





Banana Milk Tea Hot
バナナミルクティー

バナナ好きにはたまらないおいしさ
ちよつと幸せな気分になれる一杯です

〔冬に飲みたい紅茶〕

材料 (2杯分)

- 茶葉…6g
- 熱湯…適量
- 水…170cc
- 牛乳…170cc
- バナナ(つぶす)
…1/4本(蒸らし用)
- バナナ(厚さ3mm程度の薄切り)
…4枚(飾り用)
- グラニュー糖…ティースプーン2杯

作り方

1. 耐熱の容器に茶葉を入れ、熱湯をかけて湯がく。
2. 手鍋に水を入れて沸騰させ、牛乳を加える。
3. 沸騰直前に火を止め、蒸らし用のバナナと1の茶葉を入れて蓋をする。
4. 5分程度蒸らす。
5. 少し冷めたらカップに注ぎ、グラニュー糖を加え飾り用のバナナを添える。



バナナは必ずつぶして入れます。

おすすめの茶葉

色が濃くコクの強い茶葉

1. アッサム
2. キャンディ
3. ケニア

Cajup Tea
カルピステイ

“初恋の味”カルピスと紅茶は相性抜群
甘いのにさっぱりしている不思議な味

材料 (2杯分)

- 茶葉…6g
- 熱湯…170cc
- 水…適量
- カルピス…大さじ4

作り方

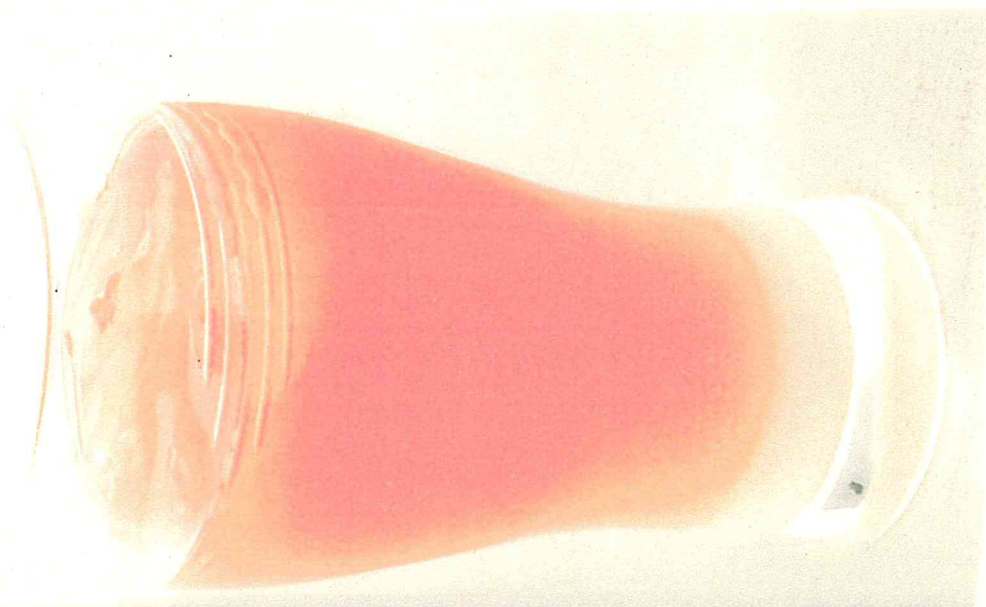
1. ポットに茶葉を入れ、熱湯を注いで2分半蒸らす(2倍の濃さの水でティー)。
2. グラスにカルピスを入れ、口もとまで水を入れる。
3. 1を2の8分目まで注ぐ。

カルピスは濃縮還元タイプを使いましょう。

おすすめの茶葉

香りに癖がない茶葉

1. キャンディ
2. ニルギリ
3. デインブラ



〔冬に飲みたい紅茶〕

パリエーションティーのおすすめ素材

作って飲んで楽しみたい

紅茶はフルーツやお酒など、さまざま素材との相性が抜群
お好みの素材を組み合わせてアレンジを楽しみましょう

市販のジュース、炭酸飲料で紅茶に合うものはないか、試してみたい？



ジュース

カクテルのようにジュース類を組み合わせても、おいしいパリエーションティーが作れます。炭酸飲料を入れると飲み口が爽やかになるので、夏場やリフレッシュしたいときなどにおすすめ。また、トロピカルフルーツのジュースを加えれば、手軽に南国をイメージした紅茶を作れそうですね。

お酒

ブランデー、果実酒などのアルコール類も紅茶との相性はぴったり。お酒が好きな方ならば、日本酒や焼酎などを加えたアレンジもおすすめです。それぞれの味や香りを引き立てるように、初めは少量から試して好みの味・分量へと調整していきましょう。



左からコアントロー、苦露酒、ブランデー、梅酒、日本酒、焼酎、この他、ワインやラム酒などもよく合う。



柑橘類、りんごやハチマキ、アブラのほかに、キウイ、いちご、ぶどう、メロン、パイナップルなどはとんどのフルーツは紅茶に合う。

フルーツ

紅茶とフルーツはとても相性がよく、組み合わせると甘酸っぱい爽やかな香りを楽しめます。フレッシュフルーツを使う場合は、香りを引き立てるために完熟のものを使うことがポイント。季節のフルーツを使って、香り豊かなパリエーションティーを作ってみましょう。

ジャム、コンポート

ジャムやコンポートを使えば、手に入りにくいフルーツのパリエーションティーも一年中楽しめます。また、砂糖を加えて加熱してある分、フレッシュフルーツを入れたときとは違った深みのある味わいに仕上がります。



コンポートや甘味料、生クリームなどの素材を取り入れて、写真手前の中央はバラのジャムとマーマレード。

シロップ

アイスティーに欠かせないシロップ。最近はいろいろなフルーツのフレーバードのシロップが出ているので、セバレットティーを作る際などにも活用してみましょう。手軽に作れるオリジナルシロップもおすすめです(P.116参照)。



色鮮やかなシロップ類。左からメイプルシロップ、ライオンシロップ、ローズシロップ、クレンソングシロップ。

1 レシピページの見方

- + P.116からのレシピページでは、春夏秋冬、それぞれの旬の素材を使った、またはその季節に飲むとおいしいホットティー、アイスティーを紹介しています。
- + 分量は全て2杯分(1杯分の水は170cc、茶葉は3g)に設定しています。水は340cc、茶葉は6g入れましょう。
- + フルーツ、ハーブ類などは、標準とされる大きさのものを使用しています。
- + 基本的な紅茶の淹れ方は、P.68からの解説をご参照ください。