おうちで楽しむマザーリーフの紅茶タイム。



TEA Recipe

おいしい紅茶のアレンジレシピ♪

マザーリーフの紅茶を使ったおうちでできるオリジナルレシピ♪
香り豊かで上品な味わいの紅茶に、素材の風味を活かした、少し特別感のある「おいしい紅茶のアレンジレシピ」をお楽しみください。

Recipe1

スッキリ大人なアイスティー

手軽に作れるアレンジティー「アイスグレープフルーツティー」の作り方

ティーバッグは
お店で
販売しています。



ティーバッグ（ディンブラ）
15個入り／8個入り／5個入り

材料（グラス4杯分）

ティーバッグ（ディンブラ）	2個
グレープフルーツジュース(果汁100%のもの)	160g
シュガーシロップ（市販のものでOK！★作り方も別途紹介）	100～120ｇ
グレープフルーツ（ホワイト）	1個
氷（リキッド用、グラス用合わせて）	500～700ｇ

準備するもの

・ヤカン（湯沸かしケトル等）
・マグカップ（レンジ可なもの）
・包丁、まな板
・（柄が長めの）スプーン　1本
・ピッチャー（容量600ml以上で耐熱のもの）
・グラス（容量400ml程度）　4個

Memo
グラスの淵にさしたくし切りのグレープフルーツは、飲む直前に軽く絞って中に入れると皮のオイルが出てフレッシュな香りになります。果肉は食べながらお楽しみください。

★シュガーシロップ（作りやすい量）
グラニュー糖60gと水60g（1：1）を耐熱のマグに入れ、レンジ（500～600w）で1分加熱し、混ぜ溶かす。

①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）

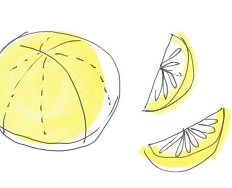
ヤカンで沸かした湯350gをピッチャー（耐熱）に注ぎ入れ、ティーバッグを静かに浸し、5分経ったらティーバッグを軽くゆすってから引き上げ、氷100gを入れて氷が全て溶けるまで、スプーンで混ぜる。



◆Point
沸かしたてのお湯！
ティーバックをあとから入れる事がおいしさのポイントです。

②飾りのグレープフルーツをカットする

⑴ 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）
↓
⑵ 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。
↓
⑶ 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グラスに注ぎ分け、仕上げる

⑴ 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。
↓
⑵ ⑴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）
↓
⑶ ②の⑵の果肉を4つに分けてグラスの中央に乗せる。
↓
⑷ ②の⑶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る。
↓
完成！！混ぜてお召し上がりください。



Recipe2

パンやフレンチトーストにも♡

ティーバッグを使ったアレンジレシピ「ティーシロップ」の作り方



材料（仕上がりの目安330g）

ティーバッグ（ディンブラ）	2個
グラニュー糖（上白糖でも代用可）	200g

準備するもの

・ヤカン（湯沸かしケトル等）
・マグカップまたは耐熱ボウル（容量400cc以上）
・スプーンまたは小さめのホイッパー
・保存用のピッチャー

Memo
・バターを塗ったトーストにかけてほんのり紅茶風味をプラス
・パンケーキやフレンチトーストのシロップにもおすすめ
・ホットティーやアイスティーに入れるお砂糖の代わりに

①濃いめの紅茶液を作る

ヤカンで沸かした湯150gをマグカップに注ぎ入れ、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にスプーンを当て、液を軽く絞ってから引き上げる。

◆Point
湯は沸いたらすぐ火を止め、
容器に先に湯を入れましょう。

②グラニュー糖を溶かし込む

①が熱いうちにグラニュー糖全量を入れ、スプーン等で混ぜ続ける。

③冷めたら保存ピッチャーに入れ、常温保管する

直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

Recipe3

「ストロベリー＆ローズのホットフルーツティー」の作り方

ティーバッグは
お店で
販売しています。



ティーバッグ（ストロベリー＆ローズ）
20個入り／8個入り／5個入り

材料

ストロベリー＆ローズのティーバッグ	1個
グラニュー糖（上白糖でも代用可）	15g
フルーツ（オレンジ、レモン、りんご、いちごなど）	適量

準備するもの

・ヤカン（湯沸かしケトル等）
・マグカップ
・小皿

Memo
フルーツのおいしさが紅茶に溶け込むよう
しっかり加熱するのがポイント

①お湯を沸かしてティーバッグを浸す

沸かしたての95~98℃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蒸らす

小皿などでカップに蓋をして3分蒸らす

③グラニュー糖を溶かし込む

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フルーツを入れる

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加熱する

電子レンジに入れ、フルーツが熱くなるまで加熱する。

Recipe4

「ストロベリー＆ローズのマシュマロミルクティー」の作り方

ティーバッグは
お店で
販売しています。



ティーバッグ（ストロベリー＆ローズ）
20個入り／8個入り／5個入り

材料

ストロベリー＆ローズのティーバッグ	2個
牛乳	150cc
マシュマロ	2～3個

準備するもの

・マグカップ
・スプーン

Memo
マシュマロが溶けると甘みが増しますが、
甘さが足りない場合は少し砂糖を加えても◎

①お湯を沸かしてティーバッグを浸す

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加熱する

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。

③グラニュー糖を溶かし込む

②に牛乳150ccを加え、電子レンジ（500W）でさらに1分加熱する。

④マシュマロ投入

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溶けるマシュマロを楽しむ

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。

Recipe5

芳醇アップル

「りんごと生姜のアップルティー(コンポートティー)」の作り方

ティーバッグは
お店で
販売しています。



ティーバッグ（芳醇アップル）
20個入り／8個入り／5個入り

材料

芳醇アップルのティーバッグ	1個
りんご	1/4個
生姜	約10g
グラニュー糖	20g

準備するもの

・ヤカン（湯沸かしケトル等）
・マグカップ
・小皿
・耐熱容器
・スプーン

Memo
生姜は皮をむかずにスライスした方が
香りが良く出ます。

①りんごと生姜をスライス

りんご1/4個分(芯を取り除いたもの約50g)と生姜ひとかけ(約10g)を5mm幅にスライスする

②加熱する

深めの耐熱容器に①とグラニュー糖20gを入れて全体をなじませ、電子レンジ(500W)で2分間加熱する。(グラニュー糖が溶けてシロップ状になり、りんごは歯ごたえが少し残る程度の柔らかさになればOK)

③ティーバッグを浸す

沸かしたての95~98℃のお湯250ccをマグカップに入れ、芳醇アップルのティーバッグ1個を静かに浸す。

④蒸らす

小皿などでカップに蓋をして3分間蒸らし、お湯の中でティーバッグを1~2回軽く上下に動かしてから静かに引き上げる。

⑤りんごと生姜投入

②のりんごと生姜をシロップごと全て④に加えて全体をかき混ぜ、りんごのスライスを食べながら飲む。

※写真やイラストはイメージです。