



# MOTHER LEAFの おいしい紅茶のお知らせ

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深みがあります。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。

味: 弱 - 中 - 強 (V)

香り: 弱 - 中 - 強 (V)

水色: 弱 - 中 - 強 (V)

☞ 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の良い深み、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。

味: 弱 - 中 - 強 (V)

香り: 弱 - 中 - 強 (V)

水色: 弱 - 中 - 強 (V)

☞ ストレートティー向き  
☞ ミルクティー向き

**EARL GREY**  
●アールグレイ

キレの良いディンブラをベースに天然のベルガモットと同じ成分のネイチャーアイデンティカルフレーバーを香り付けたオリジナル。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 ☞ アイスティー向き

**KANDY**  
●キャンディ

フラワリーな優しい香りで、飲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。

味: 弱 - 中 - 強 (V)

香り: 弱 - 中 - 強 (V)

水色: 弱 - 中 - 強 (V)

☞ ストレートティー向き  
☞ アレンジティー向き ☞ アイスティー向き

**RUHUNA**  
●ルフナ

黒糖のような甘く香ばしい香りで、程良い深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、濃くなったならミルクを加えると甘く深い味わいを楽しめます。

味: 弱 - 中 - 強 (V)

香り: 弱 - 中 - 強 (V)

水色: 弱 - 中 - 強 (V)

☞ ストレートティー向き  
☞ ミルクティー向き ☞ チャイ向き

## 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 Leaf Tea 80gリーフティー  
●5 TEA BAG ティーバッグ5袋入り

※各紅茶の特徴は上記をご覧ください。

**Flavored Tea** フレーバティー

●20 TEA BAG

**Flowery Muscat** フラワリーマスカット  
マスカットの香りをメインに、優しいハーブの香りを添えたフレーバーに仕上げました。エルダーフラワーをブレンドする事で、果実に花を添えたような奥行きを出しました。

●5 TEA BAG

**Strawberry & Rose** ストロベリー&ローズ  
摘みたての母のような甘酸っぱい香りがほっと癒されるような華やかな香りをまとわせるフレーバティーです。

## Herb Tea ハーブティー

- Lemongrass Blend** レモングラスブレンド  
すっきりとしたレモングラスをベースにさわやかな香りで気持ちを軽やかにリセット。
- Rose Blend** ローズブレンド  
華やかで豊かなローズの香りをベースに美しいライフスタイルを応援するビタミンブレンド。
- Chamomile Blend** カモミールブレンド  
カモミールジャーマンの香りをベースに癒しの時間を演出するリラックスブレンド。



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

### 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。



#### ～2度取りアイスティー～

- ①ティーポットに茶葉を約4グラム入れます。
- ②勢いよく熱湯(280～300cc)を注いで10～15分放置し良く蒸らします。
- 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ります。
- 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ます。
- 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、常温で保存します。(直射日光を避ければ15～16時間は保存できます)



**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～強火にかけます。
- 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、再び中火にかけます。(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、茶こして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**  
甘さを加える時はきび砂糖や黒糖など、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。

### 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。



#### フレーバティーで作るアイスティー

- ①沸かしたての95～98℃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

- ①沸かしたての95～98℃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。



#### 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。
  - ④ティーバッグをカップから取り出し、好みに砂糖などを加える。
- 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/ディンブラ  
※タグにホキ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



※写真とイラストはイメージです。