



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



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渋みがあります。水色は深い赤褐色。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ススメ。

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やキレの良い渋み、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ススメの紅茶。

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併用したスイーツと良く合います。

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 ☞ 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、渋みはライトですっきりとした後味、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、程良い渋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を、温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ай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 フレーバーティー



- 20 TEA BAG Flowerly Muscat フラワリーマスカット
 - 5 TEA BAG Strawberry & Rose ストロベリー&ローズ
- 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。
- 摘みたての母のような甘酸っぱい香りに心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ーティーです。

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沸かして火にかけて、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

甘さを加える時はさび砂糖や黒糖など、コクのあるものがおススメ。スパイスを加える場合は①で茶葉と一緒に煮出して下さい。

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。



フレーバー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)すぐにかきまぜる。



※写真とイラストはイメージです。