

## フルーティーレモン

### 【準備するもの】 グラス 2 個分

- ロンネフェルト ルーズティー カモミール 小さじ 1
- または ロンネフェルト リーフカップ フルーティー カモミール 1 枚
- または ロンネフェルト ティーベロップ カモミール 1 枚

- お湯 70 ml
- レモンジュース 30 ml
- シュガーシロップ 30 ml
- りんごジュース 20 ml
- バニラシロップ 20 ml
- クラッシュアイス



### 【作り方】

1. お湯をロンネフェルト カモミールに注ぎ、5-8 分間蒸らして、冷まします。
2. 1 の液とレモンジュース、シュガーシロップ、りんごジュース、バニラシロップとクラッシュアイスをミキサーに入れて、クリーミーな食感になるまで混ぜます。
3. 氷を 2 つのグラスに入れ、2 を注ぎます。



## FRUITY LEMON

For 2 glasses

- Ronnefeldt Camomile 1 tsp.  
or Teavelope® Camomile 1  
or LeafCup® Fruity Camomile 1
- boiling water 70 ml
- lemon juice 30 ml
- sugar syrup 30 ml
- apple juice 20 ml
- vanilla syrup 20 ml
- crushed ice




### How to prepare

- Brew the camomile infusion with 70 ml boiling water, let it steep for 5–8 minutes and then cool down.
- Place the cooled infusion in a mixer together with the lemon juice, sugar syrup, apple juice, vanilla syrup and crushed ice and blend till the mixture takes on a creamy sorbet-like texture.
- Serve the finished slushy mocktail in two glasses.


### 株式会社オッティ貿易

TEL 045-534-9116 | FAX 045-534-9117 | info@ottiboeki.jp  
〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡 1-2 菱興高島台第三ビル 3 階 D 室



 @ronnefeldt.japan



 @ronnefeldt\_japan



www.ronnefeldt.co.jp

## 【使用するロンネフェルトティー】

**カモミール (ルーズティー)**

CAMOMILE Art. - Nr : 3312-1 100g (50gX2)

**ティーベロップ カモミール**

Teavelope® CAMOMILE

Art. -Nr:1502 Net weight:1.5g×25

ドイツでは「母なる薬草」として知られているカモミール。  
リラックス効果が期待できナイトティーにお薦めです。

An aromatic infusion with whole chamomile blossoms to  
accentuate its typical and tartly flowery touch.

**リーフカップ フルーティー カモミール**

LeafCup® FRUITY CAMOMILE

Art. -Nr:1356 Net weight:1.4g×15

カモミールとオレンジをブレンドしたナイトティーにぴったりなハーブティー。

Bitter-sweet chamomile complemented with aromatic orange  
peel.

