

Ronnefeldt 【ロンネフェルト アイ스티ー特集】

日ごとに暖かくなり、これから冷たいドリンクが恋しい季節がやってきます。
今回は、アイ스티ーにおすすめの紅茶・ハーブティーをご紹介します！
全3回にわたり、アイ스티ーレシピをお届けする予定です。夏のティーメニューに是非、ご検討ください。

1 ソフトピーチ (Soft Peach)



- 商品コード：6960
- 内容量：250g

茶葉は一切使わず、ドライフルーツと花びらで出来たフルーツハーブティー。
リンゴ、ハイビスカス、ローズヒップ、モモなどをブレンドし、甘酸っぱい味わいに仕上げています。優しい桃の香り、綺麗な赤い水色が女性に人気です。ノンカフェイン。

Iced Tea Recipe

完熟ピーチの優しい香りが魅力
ちょっと濃いめの“フルーツハーブティー”

【準備するもの】

- ・ 熱湯 1ℓ
- ・ ソフトピーチ 50g
- ・ 氷 適量
- ・ ガムシロップ 適量
- ・ 約1.5ℓ容量の耐熱性容器（鍋・ピッチャーなど）1個
- ・ 茶漉し 1個
- ・ 保存容器 1個

【作り方】

- ① 沸騰させたお湯1ℓに茶葉を50g入れ、30分～1時間蒸らします。
- ② 軽くかき回し、茶液を茶こしで漉しながら保存容器に移します。
- ③ 荒熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、保管します。
- ④ オーダーが入ったら、グラスに氷を入れて、茶液を注ぎ、ガムシロップを添えて提供します。
※作った翌日中には使い切るか、残ったものは廃棄しましょう。



<ポイント>

- ・ フルーツハーブティーは少し甘さを加えることで、よりフルーツ本来の甘味が感じられます。コクを出すため、ハチミツを少し加えるのもお勧めです。
- ・ お好みでカットフルーツ（レモン・オレンジ・ライムなど）やハーブ（ミントなど）を添えてご提供ください。
- ・ 濃いめなので冷やし固めてシャーベットにしたり、ゼリーや寒天を入れてデザートとしても使えます。

2

スペシャルアールグレイ (Special Earl Grey)

■商品コード：1905

■内容量：250g

インド茶をベースにしたベーシックな味わいのアールグレイ。

ワンランク上のアールグレイなら・・・

■商品名：アールグレイ ■商品コード：3880 ■内容量：250g

繊細なダーズリンの茶葉を使用した上品でしっかりとした味わいのアールグレイです。



Iced Tea Recipe

爽やかなベルガモットの香りが魅力 “アールグレイアイスティー”

【準備するもの】

- ・ 熱湯 1.2ℓ
- ・ スペシャルアールグレイまたはアールグレイ 36g
- ・ 氷 400g
- ・ ガムシロップ 適量
- ・ 約1.5ℓ容量の耐熱性容器（鍋・ピッチャーなど）2個
- ・ 茶漉し 1個

【作り方】

- ① 容器に計量した茶葉36gを入れ、沸騰させたお湯1.2ℓを注ぎます。
- ② 3-4分間蒸らします。
- ③ 蒸らしている間に、もう片方の容器に氷400gを入れておきます。
- ④ 蒸らし時間が終了したら、軽くかき回し、茶液を茶こしでこしながら一気に氷の入った容器に移します。
※ここで一気に冷やさないと「クリームダウン」が起り、茶液が白濁しますので注意。
- ⑤ 常温で保管します。
- ⑥ オーダーが入ったら、グラスに氷を入れて、茶液を注ぎ、ガムシロップを添えて提供。※作った当日に使い切りましょう。



クリームダウンした場合・・・

約10ccの熱湯加えてみてください。これで水色がクリアにならなければ、作り直しの必要があります。

ティーベロップで作る即席アイスティー

アイスティーの作り置きができない現場や、急なアイスティーの対応などに。

【準備するもの】

- ・ ティーベロップ アールグレイ 1枚
- ・ 熱湯 100～120ml
- ・ 氷 120～150g
- ・ ティーカップ 1個
- ・ アイスティー用 グラス

【作り方】

- ① ティーカップにティーベロップ アールグレイを開封して入れ、沸騰させたお湯100～120mlを注ぎます。
- ② ソーサーなどで蓋をして、3分蒸らします。
- ③ ティーバックをぐるりとお湯にくぐらせ、抜き取ります。
- ④ グラスに氷を入れ、一気に③を注ぎ、かき混ぜます。※クリームダウンしないよう、一気にかき混ぜましょう。
- ⑤ お好みで、レモンライス、ペパーミントの葉、生姜のスライスを入れて提供。

