

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。
アイ스티ーにおすすめの紅茶・ハーブティー特集の第二弾です！
夏のティーメニューに是非、ご検討ください。

1

レッドフルーツ (Red Fruit)



- 商品コード：19870
- 内容量：100g

ニワトコの実、ハイビスカスなどをブレンドしたドイツの伝統的なフルーツハーブティー。甘酸っぱい味わいと香り。ワインのような綺麗な真紅色のティーです。ノンカフェイン。

Iced Tea Recipe

**濃厚かつ爽やかな酸味が魅力
レッドフルーツで作るちょっと濃いめの真っ赤な“フルーツハーブティー”**

【準備するもの】

- ・ 熱湯 1ℓ
- ・ レッドフルーツ 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。
※ノンアルコールカクテルとして、アルコールグラスで提供するのもGood！
※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。
- ・ 濃いめなので炭酸で割ったり、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

アイリッシュウイスキークリーム (Irish Whiskey-Cream)



■商品コード：6970

■内容量：250g

コクのあるアッサムティーをベースにカカオの甘い香りとういスキーの芳醇なアロマをブレンド。カップに注ぐと魅惑の香りに包まれます。ミルクティーにぴったりの茶葉です。
※アルコールは含まれておりません。

Iced Tea Recipe

ロンネフェルト人気No.1の茶葉で作る
大人のための とろっとした魅惑のロイヤルミルクティー

【準備するもの】

- ・ 熱湯 400ml
- ・ 牛乳 1.6 l
- ・ アイリッシュウイスキークリーム 80g
- ・ 氷 適量
- ・ ガムシロップ 適量
- ・ 約2 l 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80 g を入れ、沸騰させたお湯400mlを注ぎます。
- ② 6分間蒸らします。
- ③ 蒸らし終わったら、冷たい牛乳1.6 l を加え、軽にかき混ぜて更に6分間蒸らします。
- ④ 蒸らし時間が終了したら、軽にかき回し、茶液を茶こしでこしながら別の容器に移します。
- ⑤ 冷蔵庫で保管します。
- 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。
※出来上がり後、2～3日以内に使い切りましょう。
※ホットの場合、レンジで温めて提供可能です。

