



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

株式会社オッティ貿易

心も体もほっと温まる冬だけの味わい

ロンネフェルト冬季限定商品のご案内 2024

200
YEARS
OF TEA
EXCELLENCE

新登場

Lebkuchen (Gingerbread Tea)

ジンジャーブレッドティー 100g 袋入り

欧米のクリスマスに欠かせないお菓子“ジンジャーブレッド”をイメージした冬の紅茶。スパイスの効いた味わいが、体を芯から温めてくれます。冬にだけ出会えるわくわくする香りと味わいでクリスマス気分を盛り上げましょう。

原材料：紅茶、シナモン、カカオ、アニス、クローブ、フェネル、サルタナ、ブラックベリーの葉、香料
裏面に特別なレシピをご用意しています。

Winterpflaume auf Rooibos

ルイボスウィンタープラム 100g 袋入り

ルイボスをベースとした冬を楽しむハーブティーです。コクのある上質なルイボスに、甘くフルーティーなプラムとシナモンの温かな香りを調和させました。

原材料：ルイボス、シナモン、セイヨウスモモ、ローズヒップ、ハイビスカス、バラの花、香料

Gluhwein-Tee

グリューワインティー 100g 袋入り

毎年大人気！ドイツのグリューワインをイメージしたブレンドフルーツハーブティー。ハイビスカスをベースとし、17種類もの原料を絶妙なバランスでブレンドしています。カップに注ぐとスパイシーで甘いクリスマスの香りに包まれます。（※カフェインフリー、アルコールフリーです。）

* グリューワインとは？

赤ワインにオレンジピールやシナモン、クローブなどの香辛料と砂糖やシロップを加え、火にかけて温めて作る「ホットワイン」。ドイツやフランスをはじめとしたヨーロッパの寒い冬にはかかせない飲み物です。

原材料：ハイビスカス、エルダーベリー、リンゴ、スグリ、オレンジ、加工果実（セイヨウスモモ、米粉）、加工果実（パイナップル、砂糖）、シナモン、クローブ、スターアニス、カルダモン、アーモンド、ブラジルペッパー、生姜、リコリスルート、レモンピール、香料

在庫に限りがございます！ご注文はお早めに。

〔注文先〕 FAX：045-534-9117 Eメール：order@ottiboeki.jp

(株) オッティ貿易 お問い合わせ先：info@ottiboeki.jp

TEL：045-534-9116 FAX：045-534-9117 〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡 1-2J プロ高島台サウスビル 3階 D 室

2024_7



Vanilla Kipferl

ジンジャーブレッドティーとバニラキプフェルで楽しむ冬のドイツ
バニラキプフェルはドイツの伝統的なクリスマスクッキー。

新商品の「ジンジャーブレッドティー」と合わせて、ヨーロッパの冬を味わいましょう。

<ドイツ出身、コンディトライマイスター トーマス直伝のレシピ>

材料 (約 60 個分)

- ・ バター 200g
- ・ 砂糖 80g
- ・ 卵黄 40g
- ・ 塩 / シナモン / バニラ 少々
- ・ ヘーゼルナッツパウダー 50g
- ・ アーモンドパウダー 60g
- ・ 小麦粉 300g
- ・ デコレーション用の粉砂糖 適量



作り方

- ① 冷たいバターと砂糖をこね、卵黄を加えます。お好みで塩 / シナモン / バニラを加え、よく混ぜ合わせます。
- ② 小麦粉にヘーゼルナッツパウダーとアーモンドパウダーを加え、①に少しずつ、しっかりと混ぜ合わせて滑らかな生地にします。
- ③ 生地を二等分してまとめ、冷蔵庫で2時間冷やします。
- ④ 冷やした生地を棒状にし、小さく等分にカットしてボールを作り、三日月形に曲げます。
- ⑤ ベーキングシートを敷いたオーブンに並べ、200℃で黄金色になるまで焼きます。
- ⑥ オーブンから取り出したら、温かいうちに粉砂糖を振りかけて完成です。

Winter Spice Royal Milk Tea

ウィンタースパイスロイヤルミルクティー

材料 (約 2L 分)

- ・ ロンネフェルト ジンジャーブレッドティー 80g
- ・ お湯 600ml
- ・ 冷たい牛乳 1500ml
- ・ 砂糖 50g



- ① 2リットル入る容器にジンジャーブレッドティーと沸騰したお湯を入れ、7-8分蒸らします。
- ② 冷たい牛乳を①に加え、ひとかきまわして6分置きます。
- ③ 砂糖を入れます (お好みに応じて増減してください)。
- ④ 茶漉しで漉して保管容器にいれ、冷蔵庫へ。約2~3日間もちます。
- ⑤ カップに注ぎレンジで温めて提供してください。
(アイスチャイとしても美味しく召し上がれます。)

新登場

在庫に限りがございます! ご注文はお早めに。

〔注文先〕 FAX : 045-534-9117 Eメール : order@ottiboeki.jp