



Sablier 紅茶を巡る冒険の旅 vol.2

(2008spring edition)

忙しい毎日、気がつくとなあという間に一週間が過ぎていたり、この紅茶を巡る冒険の旅もつい先日、新年号を出したような気がします。同じ一日なら「忙しい毎日」と思うより「充実している日々」と気持ちを変えてみましょう。そんなちょっとした心のシフトチェンジで気分も随分ちがうもの。あと紅茶を暮らしのアクセントに加えるだけであなたの心に大きなゆとりが生まれるはず。

2月のティルーム

～ちいさな紅茶を楽しむ会～

ROOM#12

テーマ:「寒い日の、あったか～いおもてなし」

日程:2月12日(火) OR 28日(木)

時間:午前10時30分～11時30分

料金:1,800円

メニュー:焼きバナナとチョコレートソースのクレープ

ディンブラ(産地銘茶)

キャラメルロイヤルミルクティ(アレンジティ)

冬ってこんなに寒かったのかしらと思うほど寒さの厳しい日々が続いていますね。そろそろ甘いお菓子にも飽きてきた頃です。家にある冬の果実をたくさん使ってサブリエの産地銘茶に合う至福のヘルシーティタイムをお試しください。

紅茶に合う簡単マフィン

バター90g
グラニュー糖 110g
たまご 2個
ミルク110cc
薄力粉125g
強力粉125g
ベーキングパウダー10g

※大きく切った果実<リンゴ、洋ナシ、バナナなどなんでもOK>

バターとグラニュー糖をクリーム状になるまで混ぜ、卵を加えて更に混ぜます。粉類を合わせてふるったものを2～3回に分けてミルクと交互にさっくり混ぜ合わせ、焼き型に入れます。大きく切った季節の果実を上から埋め込んでグラニュー糖を仕上げにふって170度のオーブンで25分程度。



サブリエのマーク

サブリエはフランス語で砂時計の意味です。サラサラと流れる時間は紅茶をより楽しい時間にしてくれる魔法の道具。そんな砂時計をあしらった新しいサブリエのロゴが完成しました。現在は昨年末より販売された紅茶パックにマークされています。ちなみにこのマークはサブリエのオリジナルブレンド「インドの風」のもの。「インドの風」の特徴は葉と葉の相性、雨季と乾季のバランス、気候と土地、作り手の才能と努力、いくつかの偶然と必然が重なり合ってサブリエのブレンドは完成します。四季のある日本ではその季節によって、沢山の紅茶の楽しみ方があります。その楽しみにバランス良くマッチしたサブリエオリジナルのブレンドティ「インドの風」が完成しました。インドからの本物を御届けしています。ぜひ店内でまたご家庭でもお試しください。



店長の橋本直美のスタッフ通信

紅茶の魅力って。

紅茶が葉っぱから出来ているのはなんとなく知られている事だと思いますが、実は、緑茶と紅茶は同じ樹から出来ているんですって。

私の大好きなダーズリンは、すっきりとした渋みの特徴ですが、確かに緑茶の渋みに似ていると思います。

では、どうしたら同じ樹から緑茶や紅茶が出来上がると思いますか？

TEA ROOMでは、そんなちょっとした疑問を解決する場でもあるのです。

紅茶は手軽に飲める飲み物ですが、いくつかのポイントを守るか守らないかで、味が全然違ってしまいます。

どうせなら美味しい紅茶を飲みましょう!!

TEA ROOMのご参加お待ちしております(^-^)