



Sablier 紅茶を巡る冒険の旅 vol.3

(2008spring edition)

春から夏へ、心が躍る季節になりました。
この季節は紅茶にとっても特別なシーズン。
それはファーストフラッシュと呼ばれるダーズリンが生まれる季節だからです。
サブリエではこの紅茶も季節を前に昨年からスタートし、大変人気のある紅茶レッスンをさらにスクールへ進化させ、皆様とさらなる紅茶のお付き合いを深めたいと考えています。

5月のティルム

～ちいさな紅茶を楽しむ会～

テーマ 『風も紅茶も薫る5月』

日程：5月7日(水)or13(火)

時間：午前10:30～11:30

メニュー：焼き菓子

ダーズリン・ファーストフラッシュ

アイス・アレンジティ

春になってインド北東部では産地銘茶一番摘みの季節をむかえましたね、そろそろ日本にもそんな新鮮な紅茶が届く素敵な時期になりました。今回は紅茶とのペアリング女王道のスコーンレシピをご紹介します。サブリエメニューのスコーンは皆様お店で召し上がって頂けるので、厚かましくも今回は私のオリジナルプレーンスコーンレシピです、甘くないのでたっぷりのジャムとクリームをつけて、春の紅茶とともにさっくりその風味を楽しんでください♪

・薄力粉 225g ・バター無塩 50g<1CM角に切って>

・ベーキングパウダー 大さじ1/2 ・塩 小さじ1/2 ・牛乳 150cc

バターを薄力粉の中でボロボロに手かプロセッサで崩し、牛乳を入れてさっくり混ぜてからラップに包んで冷蔵庫で1h寝かす。1.5～2cmの厚さにして抜くか好きな形に切り分け、オーブン230度で10分程焼いて出来上がりです！！

tea adviser Ayako.S

美味しい紅茶とは？

美味しい紅茶って、一体どんな紅茶を指すのだろう。世界中で最も愛されるお茶、そして紅茶の美味しさへの飽くなき追求に人々は魅了され続けてきました。もちろんサブリエもこの一杯のカップに注いだ紅茶の美味しさには自信を持ち、ご提供をして参りました。

しかしサブリエが目指すのはこの「美味しさ」以上に「良い葉」であることです。それは美味しい紅茶には人それぞれに個人差があるけれど、いい紅茶の茶葉は一定の基準があるからです。出処(出生)のはっきりした茶葉を信用のある農園主から買う。そしてその輸送、保管に徹底したルールを作る。現在、食品のトレーサビリティが問題になる中、私たちはこの「いい茶葉」へのこだわりをさらに目指していこうと考えております。



店長の橋本直美のスタッフ通信

すっかり春になりました。

晴れた日に外へ出てみると若草の香りがふわっとしてきて、いろいろな事を思い出します。

卒業、そして新たな旅立ち...

サブリエでも5人が巣立っていき、新しい仲間も増えました。

これからも、サブリエをよろしくお願い致します！

そして♪

春といえば、『ダーズリン・ファーストフラッシュ』が入荷する時期です。

冬を超え 春になってやっと芽吹いた新芽を、手で丁寧に摘み取った春摘み茶です。

この時期にしか味わえないダーズリン・ファーストフラッシュを1杯味わってみてください。

きっと やさしい春の味が広がりますよ。