

Sablier 紅茶を巡る冒険の旅 vol.IV

(2008SUMMER edition)



アイスの季節がやって来ました。この季節になると毎年、雑貨屋さんでガラスのポットに目が行ってしまいます。いつもは陶器のポットに入れて飲むお茶も、ガラスの器に入れるだけで表情も味も違ってきます。皆さんはお気に入りのアイ스티ーありますか？御一緒にアイスの美味しさを発見しませんか？

7月のティルーム

～ちいさな紅茶を楽しむ会～

テーマ『暑い夏の楽しみかた♪』

日程：7月21日(火)or 31(木)

時間：午前10:30～11:30

メニュー：スイーツ

アッサム

アイスシャリマティ

グラスの中の氷の音が心地よい季節になりましたね～♪

本日私给大家介绍したいのは、“水出しアイ스티ー”です。

実は私個人、ティーアドバイザーになって今年で9年目になりますがアイ스티ーの水出し魅力に引き込まれたのはここ2～3年のことです。何故ならアイ스티ーはとっても奥が深く、水出しに合う茶葉に辿りつくのにとっても時間がかかるからです。そして今年のダージリンのファーストフラッシュは特にその水出しアイスティに向いているのです！是非皆さんもお好みの水出しアイスティにめぐり合えますように！！

<作り方>4杯分

茶葉12g～14gを容器に入れ、新鮮なお水660ccを注ぐ。

常温で一晩置く、又は冷蔵庫で6時間程度冷やす。

※常温で茶葉を開かせた方が旨味が出ますが、冷蔵庫で冷やすと氷が必要なくお洒落に飲めます。よって、どちらも捨てがたい美味しさです。是非お好みの味を探してみてください。 A. S

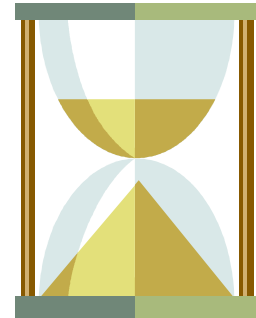
この土地で愛されて早4半世紀。

サブリエは常にゆっくりと流れる美味しいお茶の時間にこだわりました。

「サブリエ」とはご存知の通り、フランス語で砂時計を表す単語です。

かつて時間を太陽が決めていました。そうです、日時計ですね。太陽が出ると朝、沈むと夜。実に単純です。その後時計が発明され、時計もゼンマイからデジタルになり、正確なものへ発展していきました。そう考えれば昔の時計はどこか愛嬌がありました。ちょっと遅れたり、進んだり、使う方もそのあたりの誤差を考えて一日を過ごす余裕があったのかもしれない。

現代の社会でそんな遅れる時計を使っていたら暮らしていけないかもしれません。一日のわずかな間だけでも砂時計に身を委ねて、お茶の時間を楽しんでください。25年前から変わらないサブリエの時間です。



店長の橋本直美のスタッフ通信

「紅茶のソムリエ」

紅茶はお湯を注げば誰でも簡単につくれますが、“美味しい紅茶”を淹れるには、少しコツが必要です。

お湯の温度、茶葉の量、蒸らし時間・・・などなど。

私は、紅茶を知れば知るほど奥が深いな～と実感しています。

産地によって全く違う香り、味の紅茶が出来上がることにびっくり！？

紅茶に匂があることにびっくり！？

美肌効果にも良いことにびっくり！？

色々なビックリと、美味しい紅茶の淹れ方をマスターすれば、どなたでも“紅茶のソムリエ”を目指せます。

一緒に紅茶のソムリエを目指しませんか？！！