

# 冬期限定ラインナップ・ティー&ハニーレシピ



クリスマスの本場ドイツより、心も身体も温まる 3 種のラインナップ



**ピラミッドウィンターティー** (20 袋箱: ¥3456・4 袋: ¥690)  
ルイボスベースにシナモン、アーモンド、オレンジなどが入ったノンカフェインティー。可愛いパッケージはプレゼントにもピッタリです！箱の中のティーバッグも可愛いパッケージ♪

**ルイボスウィンターフレーバー** (100g: ¥2160)  
上記ウィンターティーのお得なリーフタイプ。ノンカフェインで、お子様にも◎ポットで淹れたい方のご自宅用にもぜひ。

**ウィンターフレーバー** (100g: ¥2160)  
紅茶がベースのブレンド。オレンジとアーモンドに、ハイビスカスの酸味がドイツらしいアクセントに。ブラックティーでしっかり飲みたい方はこちらをどうぞ。

## ハニーミルクティーが合う！3種をご紹介。

はちみつ+ミルクが合うラインナップ！

- ①「チャイ」+有機菩提樹+低温殺菌ミルク  
ミルクティーにするためにある！と言いたいブレンド。スパイスのアクセントに負けない「有機菩提樹」はちみつとの相性は抜群。体を温めると同時に、喉にも優しい冬のドリンクです。
- ②「セイロン」+有機ラベンダー+オーツミルク  
一番ベーシックなスリランカの紅茶をブレンドした「セイロン」には、香りの良い「有機ラベンダー」はちみつを。オーツ麦のミルクでちょっとヘルシーなミルクティーに。
- ③「ルイボスキャラメル」+有機ワイルドフラワー+アーモンドミルク  
ノンカフェインのルイボスベースで、キャラメルミルクティーを。くせのない「有機ワイルドフラワー」はちみつを合わせて、アーモンドミルクで仕上げるとお洒落なホットドリンクの出来上がり。

★ミルクティーを作る時は、それぞれベースにするお茶を2倍くらい濃いめに入れておくと美味しいですよ♪  
ミルクは温めてから加えると温度が下がりにくいです。お好みの割合で楽しんでください。

## グリューワイン風ホットモクテル

ドイツ発祥のホットワイン風ノンアルコールドリンク

- ① 「フルーツフォレスト」2 袋・クローブ2~4 片・ドライオレンジを 300~400 ccのお湯で抽出 (2 人分)
- ② 温かいうちに、ブルガリア有機ワイルドフラワーはちみつをお好みで溶かす (大さじ 1 程度~お好みで)
- ③ 最後にシナモンパウダーをお好みで加える

★手鍋でしっかりスパイスを煮だすと本格的な味に。もっとお手軽にしたい方は、マーマレードを溶かすのも◎

## ジンジャーアップルミント

パーティーシーズンのお助けホットドリンク

- ① 「ペパーミント」1 袋・ドライジンジャーを 60~100 ccのお湯で抽出 (1 人分)
- ② 温かいうちに、ブルガリア有機菩提樹はちみつをお好みで溶かす (小さじ 1 程度~お好みで)
- ③ リンゴジュース (果汁 100%) 180ml を温めたものに②を加える

★ドイツではリンゴジュースも温めて飲んだりするそう。ミントと合わせて脂っぽいものを食べすぎた後などに胃もたれを解消し、さらに生姜で胃腸の働きをサポート。レモンなどを追加してビタミンを強化しても◎

ご予約・お取り置きはお電話・LINE でどうぞ！

●お電話の方は (082)228-0256

★発送も承っております★

お支払いは、代引き・銀行振込・クレジット払いをお使いいただけます。



Dallmayr

