Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

200 YEARS OF TEA EXCELLENCE

# It’s tea cocktail time

## チェリー＆ココナッツ

### 【準備するもの】グラス2杯分

| | |
|---|---|
| ・ロンネフェルト クイーン オブ チェリー | ティースプーン3杯 |
| ・お湯 | 300ml |
| ・ライム | 2個 |
| ・バナナ | 1個 |
| ・ココナッツ(細切り) | ティースプーン2杯 |

### 【作り方】

①茶葉小さじ3杯を300mlの沸騰したお湯で5～8分間抽出し、冷まします。
②ライムを半分に切り、2枚を飾り用にスライスし、さらに半分のライムの皮をすりおろします。
③ライムの果汁を絞り、冷ましたお茶とバナナと一緒にミキサーで滑らかになるまで混ぜます。
④グラス2杯に注ぎ、ライムのスライス、ココナッツの細片、おろした皮で飾ります。

### 【使用するロンネフェルトティー】

**クイーン オブ チェリー**

■商品コード：38141
■内容量　：100g

チェリーの甘酸っぱい香りと優しい味わいが楽しめます。

**株式会社オッティ貿易**
TEL 045-534-9116｜FAX 045-534-9117｜info@ottiboeki.jp
〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡 1-2 Jプロ高島台サウスビル3階D室

@ronnefeldt.japan　@ronnefeldt.japan　www.ronnefeldt.co.jp

Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

200 YEARS OF TEA EXCELLENCE

# It's tea cocktail time

## CHERRY & COCONUT

**【Ingredients】For 2 glasses**

| | |
|---|---|
| ・ Ronnefeldt Wild Cherry | 3 tsp. |
| ・ Boiling water | 300ml |
| ・ Limes | 2 |
| ・ Banana | 1 |
| ・ Shredded coconut for serving | 2 tsp. |

**【How to prepare】**

① Brew 3 tsp tea in 300 ml boiling water for 5-8 minutes, then cool.
② Halve a lime, slice two pieces for garnish, and grate peel from half a lime.
③ Juice the limes and blend with chilled tea and banana until smooth.
④ Pour into two glasses and garnish with lime slices, shredded coconut, and grated peel.

### Queen Of Cherry

■Art.-Nr : 38141
■Net weight : 100g

An extravagantly blended India tea with the full aroma of sun-ripened Japanese wild cherries.

**株式会社オッティ貿易**
TEL 045-534-9116｜FAX 045-534-9117｜info@ottiboeki.jp
〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡 1-2 Jプロ高島台サウスビル3階D室

@ronnefeldt.japan @ronnefeldt.japan www.ronnefeldt.co.jp