

# Ronnefeldt 【ロンネフェルト アイ스티ー特集】

ロンネフェルト アイ스티ー特集第三弾は、暑い日に飲みたい「さっぱりアイ스티ー&水出しティー」！夏のティーメニューに是非、ご検討ください。



## Tropical Orange

### 【使用する茶葉】



- 商品名：トロピカルオレンジ
- 商品コード：3101
- 内容量：250g

セイロンティーにオレンジピールを合わせたさっぱりとした味わいのフレーバーティー。アイ스티ーでおいしく飲める、夏にぴったりの紅茶です。

## 手軽に南国気分を味わえる“トロピカルオレンジアイ스티ー”

### 【準備するもの】

- ・ 熱湯 1ℓ
- ・ トロピカルオレンジ 30g
- ・ 耐熱性の保存容器 1個
- ・ 茶こし 1個
- ・ 氷 適量

### 【作り方】

- ① しっかり沸騰させたお湯にトロピカルオレンジを入れ、3～4分蒸らします。  
\* 通常の2倍の量の茶葉で作ることで、氷を入れても薄くなりすぎません。  
\* 蒸らし時間が長すぎると、渋みが出るので注意しましょう。
- ② 氷をたっぷり入れた耐熱性の保存容器に、蒸らしたお茶を茶こしで漉しながら、うつします。  
\* マドラーで急いでかき混ぜると、紅茶が急速に冷やされて、よりよい仕上がりになります。
- ③ オーダーが入ったら、グラスに氷を入れて、茶液を注ぎます。お好みでフルーツやミントをトッピングして完成です。



# Morgentau



## 【使用する茶葉】

- 商品名：モルゲントウ
- 商品コード：689
- 内容量：250g

中国緑茶にバラの花びら、矢車菊、マンゴーのアロマをブレンド。繊細で優しい味わいが特徴。

## モルゲントウで作る水だし “アイスグリーンティー”

### 【準備するもの】

- |                           |     |
|---------------------------|-----|
| ・ 約1.5ℓの容器(鍋、ボウル、ピッチャー等)  | 1個  |
| ・ 一度沸騰させた常温の水またはミネラルウォーター | 1ℓ  |
| ・ モルゲントウ                  | 30g |
| ・ 茶こし                     | 1個  |
| ・ 保存容器                    | 1個  |
| ・ 氷                       | 適量  |

### 【作り方】

- ① 容器に用意した水1ℓと茶葉を30g入れ、3時間ほど蒸らします。
  - ② 蒸らしが完了したら、茶こしで漉しながら保存容器に移します。
  - ③ 冷蔵庫で冷やしながら、保管します。
  - ④ オーダーが入ったら、グラスに氷を入れて、茶液を注ぎ、提供します。
- ※作った翌日中には使い切るか、残ったものは廃棄しましょう。



## トロピカルな味わいの “モルゲントウ & マンゴーアイスティー”



### 【準備するもの】 (1杯分)

- |              |       |
|--------------|-------|
| ・ 熱湯         | 250mℓ |
| ・ モルゲントウ     | 3g    |
| ・ マンゴージュース   | 30g   |
| ・ 氷          | 適量    |
| ・ 茶こし        | 1個    |
| ・ スライスしたマンゴー | 適量    |

### 【作り方】

- ① 沸騰させたお湯にモルゲントウを入れ、2～3分蒸らします。
- ② お好きなグラスいっぱい氷を入れ、マンゴージュースを注ぎます。
- ③ 蒸らしたお茶を茶こしで漉しながら、②のグラスに注ぎます。
- ④ 最後にスライスしたマンゴーをトッピングして完成。