



トーキング

ティー

Talking Tea Japan

2020.09

クリスマス・
バレンタイン号

紅茶本来のおいしさをお届けする、 産地初のブランド、ディルマ

クリスマス、新年、バレンタイン。年末年始を含むホリデーシーズン、そして寒さ際立つ春の手前まで、皆さんが楽しみにするイベントが目白押し。今年はいつもと違う雰囲気となり、お店もご自宅も、新しい楽しみ方が注目されています。しかし、どんなに状況が変化しても、イベントの美味しいお料理やスイーツは人々の心を和ませ、大切な人と過ごす時間を彩ります。そのお料理を引き立てるワインのように、スイーツの味わいとマッチする飲み物を「紅茶」で想像する。そんなマリアージュを楽しむシーンは新しく、楽しい時間を提案できます。スイーツの味わいを引き立てることができる紅茶とは、どんな紅茶か。主役のお料理やスイーツの素材そのものの味わいを活かせる「すっきりとした穏やかな飲みやすさ」。そんな特徴をもつ紅茶が、スリランカ（旧セイロン）の紅茶です。

ディルマは、そのスリランカの人々の手で設立された現地初の紅茶ブランドです。紅茶の原料茶葉を栽培しているその国で、茶摘みから製品化までを一貫生産しています。紅茶は緑茶と同じ「茶の葉」を発酵させて作られます。その発酵過程は、意外にも数時間と短く、茶摘みされた翌日には収穫された茶園現地で「紅茶」の状態になっているのです。ディルマは現地のブランド。紅茶になった茶葉を時間をかけることなく製品化でき、消費国まで直送する「産地直送」の紅茶です。他国産紅茶とのブレンドをいっさいしないため、セイロン紅茶本来の「すっきりとした穏やかな飲みやすさ」をお届けできるのです。また、現地のブランドだからこそ、ディルマ紅茶の収益は、確実にスリランカに還元され、地域の持続的な発展に役立てられています。

一杯のディルマ紅茶をお楽しみいただく皆さまお一人お一人が、スリランカの持続的発展の協力者なのです。



ディルマ公式 WEB サイト



www.dilmah.jp

ディルマ



おすすめ商品紹介



クリスマス、バレンタイン。12月～2月にかけては特に寒い時季。そんな季節にはミルクティーの需要も高まります。温かい紅茶にたっぷり牛乳を入れて、心もカラダも温まるミルクティー。そんなミルクティーに向けた紅茶をご紹介します。

セイロン・スパイス・チャイ

紅茶の産地として名高いスリランカ。実は、かつて「スパイスの島」と言われたほど良質な香辛料の産地でもあるのです。牛乳と現地の力強い味わいの紅茶に、香辛料とたっぷりの甘みを加えて煮詰める、インド発祥の「マサラ・チャイ」。香辛料入りの甘く濃厚なミルクティー「チャイ」として有名です。そんなチャイを楽しむときに便利な、香辛料をブレンドした紅茶がこの「セイロン・スパイス・チャイ」です。スリランカ産の紅茶に、同じくスリランカ産のジンジャー、クローブ、シナモン、レモングラスをブレンドしました。濃いめに抽出して、温めた牛乳、お好みで甘みを加えて本格的なセイロン・チャイをお楽しみいただけます。



パーフェクト・セイロン・ティー

紅茶の生産国のなかでも赤道近くに位置するスリランカ。北海道と同じくらいの広さの島国の、南部中央山岳地域に紅茶の茶園は集中しています。赤道近くでいて山岳地域の標高差が大きいため、様々な気象条件の産地が存在し、結果としてバラエティ豊かな味わいの紅茶が産出されます。そのなかでも特にセイロン紅茶本来の豊かな香りで穏やかに飲みやすい紅茶を産出するのが、中央山岳地域高地の西部。時季、時間によって変化する気象条件がもたらす鮮やかなルビーレッドの水色、濃厚で奥深く、ほのかに草の香りを思わせる上質な味わい。ストレートティーはもちろん、ミルクティーにもおすすめです。



イングリッシュ・ブレックファースト

イギリスやアイルランドは世界でも特にたくさん紅茶を飲む「紅茶愛飲国」です。そして紅茶を飲むシーンの多くはミルクティー。紅茶にたっぷりの牛乳を入れて飲みます。牛乳を入れて飲むのであれば、ベースの紅茶は濃厚な味わいがおおすすめです。ストレートティーで飲んだ場合でも、目覚めのよい豊かで深みのある味わい。スリランカ中部の高地ディンブラ地域産紅茶ならではの深みとコクを持った、ミルクティーにもおすすめの味わいです。スリランカ（当時セイロン）で紅茶産業が始まった150年以上前、茶園開発を始めて間もないスコットランド人の農園主が、茶摘みのため気温の低い朝4時頃に起床して目を覚ますために、ディンブラ地域産の生き生きとした力強い味わいの紅茶を飲むようになり、これが「ブレックファースト・ティー」と呼ばれるようになりました。後に「スコティッシュ・ブレックファースト・ティー」と呼ばれるようになり、商業的に流通するようになってからは「イングリッシュ・ブレックファースト」と呼ばれるようになりました。



【基本のチャイ】



スパイス入りの定番チャイ。

<材料>

※1人分(約200ml)

セイロン・スパイス・チャイ

ティーバッグ：2袋

熱湯：100ml

牛乳：100ml

(お好みで牛乳の割合を増やしても good)

<作り方>

【1】ティーバッグ2袋に熱湯を注ぎ5分抽出

【2】温めた牛乳を【1】に合わせて混ぜる

*お好みで砂糖で甘みをつける

*ホイッパーでかき混ぜると泡立ち感が出ます。

【Breakfast Chai】



バタートーストとともに。

<材料>

※1人分(約200ml)

イングリッシュ・ブレイクファースト

ティーバッグ：2袋

熱湯：100ml

牛乳：100ml

オレンジマーマレード：小さじ1(約10g)

はちみつ：小さじ1

シナモンパウダー：2振り

<作り方>

【1】ティーバッグ2袋に熱湯を注ぎ、2振りシナモンパウダーを入れて5分抽出

【2】できあがった【1】にオレンジマーマレードとはちみつを加えて溶かす

【3】温めた牛乳を【2】に加えて混ぜる

*ホイッパーでかき混ぜると泡立ち感が出ます。

【Roast Almond Chai】



チョコレートスイーツとともに。

<材料>

※1人分(約200ml)

セイロン・スパイス・チャイ

ティーバッグ：1袋

イングリッシュ・ブレイクファースト

ティーバッグ：1袋

スライスアーモンド：10g

熱湯：100ml

牛乳：100ml

<作り方>

【1】スライスアーモンドを弱火でほんのり焦げ目がつく程度にローストする

【2】ティーバッグ2種を1袋ずつと【1】を一緒にして熱湯を注ぎ5分抽出

【3】できあがった【2】を茶こしで濾した液に、温めた牛乳を加えて混ぜる

*ホイッパーでかき混ぜると泡立ち感が出ます。

この冬、 チャイに注目。

チャイとはインドの言葉で「お茶」の意味。日本ではインドの「マサラ・チャイ」が有名なので、香辛料入りの甘く濃いミルクティーがチャイとして知られています。インドでは、現地の屋台で紅茶と香辛料をたっぷりの牛乳で煮込んで、砂糖で甘くして小さなカップで飲むのが一般的。暑く湿度が高い国において、香辛料で発汗作用を高め、たっぷりの牛乳と砂糖の糖分で栄養補給という生活の知恵から生まれた飲み物です。そのおいしさが日本にも紹介され、インド料理とともに人気です。紅茶を熱湯ではなく牛乳で抽出するミルク感たっぷりのミルクティーといえば「ロイヤルミルクティー」。日本では大変人気です。「ロイヤルミルクティー」という名の飲み物は海外にはなく、日本独自のもの。だからミルクティーは日本でも人気で、特に寒い冬場はその需要が高まります。これから迎える寒い時季、このシーズンのイベントに合わせて、ミルクティーの代表格、飲みやすい「チャイ」をご紹介します。



チャイは、スリランカでは「キリ・ティー」といわれ、日常的に楽しまれています。紅茶と牛乳(粉乳)と砂糖を一緒にして、写真のように高い位置から左手右手と交互に混ぜ合わせると、泡立ったマイルドな味わいになります。しかし、高度なテクニックも必要なので、今回のレシピではホイッパーで泡立て混ぜるお手軽版をご紹介します。

Christmas Tea

クリスマスと年末は、一年のうちでも特別感が高まるシーズン。いつもよりちょっとこだわったお料理や、思わず微笑んでしまうスイーツ。紅茶はそんなお料理やスイーツの味わいを引き立てる、穏やかですっきりとした飲み物ですが、ちょっとアレンジするのも楽しいシーンにおすすめです。心が温まるまろやかな甘みを加えて、クリスマスシーンにおすすめの贅沢アレンジの紅茶をご紹介します。

【Christmas Chai】



一口飲むたびに贅沢なクリスマス気分。

<材料>

※1人分 (約 200ml)

セイロン・スパイス・チャイ ティーバッグ：2袋

熱湯：100ml

牛乳：100ml

ホワイトチョコレート：40g (板チョコ 約半分)

<作り方>

【1】ティーバッグ2袋に熱湯を注ぎ5分抽出

【2】ホワイトチョコレートは細かく砕いておく

【3】砕いた【2】を【1】に加えてホワイトチョコレートを溶かす

【4】温めた牛乳を【3】に加えて混ぜる

*ホイッパーでかき混ぜると泡立ち感が出ます。

【Chocolate Chai】

チョコレート好きのあなたにおすすめのチャイ。

<材料>

※1人分 (約 200ml)

セイロン・スパイス・チャイ ティーバッグ：1袋

ピュア・ペパーミント ティーバッグ：1袋

熱湯：100ml

ココア飲料：100ml

<作り方>

【1】ティーバッグ2種を1袋ずつ一緒にして熱湯を注ぎ5分抽出

【2】できあがった【1】に温めたココア飲料を加えて混ぜる



【Valentine Tea】



チョコレートと一緒に。

<材料>

※2人分 (400ml)

ベリー・センセーション

ティーバッグ ティーバッグ：1袋

アールグレイ ティーバッグ：1袋

熱湯：400ml

<作り方>

【1】ティーバッグ2種を1袋ずつ一緒にして熱湯を注ぎ3分抽出

Valentine Tea

バレンタインといえばチョコレート。チョコレートの味わいを引き立てるのはコーヒー、そんなイメージはできると思います。実は紅茶のなかにもチョコレートの風味を引き立てる味わいの紅茶があるのです。コーヒーに比べると、味わい自体はおとなしい紅茶ですが、様々なフレーバー紅茶があります。紅茶によく合うフレーバーが、チョコレートの風味を引き立てる。そんな新しいマリアーージュが紅茶ファンの皆さまのバレンタインをより楽しいイベントにしてくれます。バレンタイン向けのコーヒーだけでなく、バレンタイン向けの紅茶もご検討ください。

クリスマススイーツと

ディルマ紅茶のマリアージュ

心躍るクリスマスシーズン。街のサインやショーケースには輝かんばかりのスイーツが並びます。クリスマスといえば定番のスイーツがたくさんありますが、その味わいを引き立てる温かい飲み物は？お料理に合わせてワインを選ぶように「スイーツ × ティー」を思い浮かべるクリスマスにしてみませんか？

Christmas

× **Dilmah**



Christmas Cake



Bush de Noel



stollen



生デコレーション

× イングリッシュ・ブレイクファースト

生デコはクリスマスケーキの定番中の定番ですね。きめ細かくふんわりの贅沢スポンジに、たっぷりの生クリームをデコレーションしたケーキには、ほどよい深みとコクが特徴のイングリッシュ・ブレイクファーストがおすすめです。何杯でも飲めるように、ポットにたっぷり準備しましょう。



ブッシュ・ド・ノエル

× アールグレイ

「クリスマスの木」として丸太をイメージしたケーキは、ふわふわロールケーキの表面に、たっぷりのココアクリームがコーティングされています。アールグレイの柑橘系の香りは、ココアクリームの風味を引き立てます。ほろ苦+まるやかな甘みと、ほどよいコクと柑橘系の香りの紅茶が心地よくマッチします。



シュトーレン

× キャラメル

贅沢にコーティングされた砂糖の中には、たっぷりのドライフルーツやナッツのパン。爽やかなフルーツと香ばしいナッツとともに、濃厚な甘みがお口いっぱいに広がります。くちどけのよい甘みを包み込むようにお口のなかで調和するのが、キャラメルの香り。ほどよいコクのセイロン紅茶が豊かにマッチします。

Chocolate

× Dilmah

チョコレートスイーツと ディルマ紅茶のマリアージュ

今年のバレンタインにはどんな味わいのチョコレートを選ぶのか。年々そのバラエティさが豊富になるチョコレート。仕上げのアレンジは多種多様でも、ベースのチョコレートのタイプに合わせて「チョコレート × ティー」を思い浮かべて、新しいバレンタインの提案を。

ホワイトチョコレート

× ダージリン



インドの紅茶産地の代表格「ダージリン」。明るい水色(すいしょく)と心地よい渋み、繊細な味わいで人気の紅茶です。ほろ苦感が少なく、ミルクシーな印象のホワイトチョコレートベースのスイーツには、ダージリンの上品な渋みと味わいがよく合います。水色の鮮明さも彩りを添えます。

White Chocolate



ミルクチョコレート

× イングリッシュ・ブレイクファースト



お口のなかでミルクシー感とまろやかな甘みが広がります。豊かな味わいと調和しながら、ふた口めの味わいをよりお楽しみいただくには、奥深く心地よいコクをもつ紅茶がおすすめです。ナッツやベリーのアレンジなど、幅広いミルクチョコレートスイーツを引き立てます。

Milk Chocolate



ダークチョコレート

× アールグレイ



豊かなカカオ感と濃厚な味わいがチョコレートファンを魅了します。このショコラ感と贅沢に響きあうのが柑橘系の香り。爽やかで印象的なベルガモットの香りを合わせたアールグレイが、ダークチョコレートスイーツの味わいを引き立てます。

Dark Chocolate



Dilmah を 楽しめるお店

日本初上陸、北フランスの素敵なメレンゲのお菓子
「メルベイユ」を、ディルマ紅茶とともに

【店舗情報】

Aux merveilles de Fred Tokyo (オー・メルベイユ・ドウ・フレッド)

住所：東京都新宿区矢来町 107

TEL：03-5579-8353

*営業時間の御案内（季節によって変更の場合があります）

店内ご利用：11:00 - 20:00 / テイクアウト：9:00 - 20:00
月曜定休



「オー・メルベイユ・ドウ・フレッド」様はメルベイユをはじめとするフランス伝統の豊富なスイーツを、18世紀の宮殿を彷彿させる鮮やかなシャンデリアが印象的な、「小さなパリ」をテーマにした素敵な店内で満喫できるお店です。ヨーロッパ、カナダ、アメリカで30店舗以上を運営されている人気店で、今年6月に東京・神楽坂で、日本初、そしてアジア初の店舗をオープンされました。チョコレート、キャラメル、チェリーなど、様々なトッピングのメルベイユをお楽しみいただけます。

「メルベイユ」はメレンゲとクリームをベースにしたベルギーや北フランスの家庭的な伝統菓子で、甘みがありながらもしつこくなく、お口の中でとろけるすつきりとした食感が特徴です。



ディルマ紅茶はヨーロッパの「オー・メルベイユ・ドウ・フレッド」店舗で御利用いただいている御縁もあり、東京・神楽坂のアジア第1号店にも御採用いただきました。同店ではスリランカの標高差による個性を味わえる地域限定紅茶「ワッテ・シリーズ」や、ディルマの専属ティーテイスターが厳選した世界の珠玉の銘茶コレクション「t・シリーズ」など、8種類からお好きなディルマ紅茶をお飲みいただけます。

店舗2F・3Fはカフェで、3Fにはテラス席もあります。荘厳なシャンデリアに彩られた店内で、メルベイユとディルマ紅茶の素敵なティータイムをお楽しみいただけます。ディルマ「t・シリーズ マンゴー&ストロベリー」のフレーバーティーにフルーツをあわせ、すっきり爽やかなアイスティーも提供されており、気分をリフレッシュさせるのにおすすめです。

店舗で販売されているお菓子各種やディルマ紅茶は、テイクアウトでも御利用いただけますので、お近くにお越しの際はぜひ、お気軽にお立ち寄りください。

メルベイユと紅茶、おすすめのペアリングは... /

豊富なメルベイユの個性と、それに合う紅茶の香りと味わいのマリアージュは、ゲストの皆様より大好評をいただいております。



ダークチョコレートでコーティングした定番【メルベイユ】×チョコレートと相性のよい「t・シリーズ オリジナル・アールグレイ」



ホワイトチョコレートを使用した軽やかな風味【アングロワイヤブル】×スリランカ高地ヌワラエリヤ地域産限定のすっきり爽やかな味わいの紅茶「ラン・ワッテ」



キャラメリゼしたヘーゼルナッツでコーティングした【マニフィック】×スリランカ高地ティンブラ地域産限定の華やかな香りの紅茶「ウダ・ワッテ」。

Dilmah を 楽しめるホテル

ヒルトン日本初のビーチリゾートホテルが開業。
南国の雰囲気の中でディルマ紅茶をお楽しみいただけます。



ヒルトン日本初の ビーチリゾートホテル

ヒルトン沖縄瀬底リゾート様は、ヒルトン日本初のビーチリゾートホテルとして、7月1日に沖縄県・本部町の瀬底島（せそこじま）に開業されました。

ディルマの「新鮮・純スリランカ産、紅茶本来のおいしさ」へのこだわりや、産地スリランカの地域社会の発展を支える取り組みを御評価いただき、客室（全298室）と各料飲施設（レストラン、ラウンジ等）の全面で御採用いただきました。

朝食をはじめとするオールデイダイニングでは、カジュアルなデザインのティーバッグからお好みの味わいを選ぶエクセプションアルシリーズ。

アフタヌーンティー、ロビーラウンジ、エグゼクティブラウンジでは最上級ランクの「シリーズ」の紅茶で、心地よい海風とダイナミックな風景の中で、ゆったりとくつろぎのひと時をお過ごしいただけます。

ホテル施設内では、感染症対策も徹底されており、美しい瀬底島でのとっておきのバケーションに、ぜひ訪れていただきたいホテルです。



▲客室の様子



▲オールデイダイニングの様子



▲オールデイダイニング 紅茶コーナーの様子

ラウンジテラス席からの眺め▶



【施設情報】

ヒルトン沖縄瀬底リゾート
住所：沖縄県国頭郡本部町瀬底 5750
TEL：0980-47-6300（代表）

エシカル・トレード
(真に倫理的なビジネス)
を实践する、

MJF 慈善基金



「エシカル・トレード」

とは、産地の人々が主導して地域の良質な作物から付加価値のある製品をつくり、第三者を介さず自ら消費者に適正な価格でお届けして、その収益で地域社会の暮らしを持続的に発展させていくこと。

紅茶の産地スリランカで誕生し、「新鮮・純スリランカ産」にこだわり栽培収穫から製品化まで一貫して行い、世界 100 カ国以上の消費者の皆様にお届けして、その収益を活用してスリランカの持続可能な発展を支えるディルマはまさに、創業以来エシカル・トレードの理念を体現し続けているブランドです。

ディルマは創業者メリル・J・フェルナンドの名前をとった MJF 慈善基金を運営し、世界 100 カ国以上で愛飲いただいているディルマ紅茶の収益から毎年 10% 以上を活用して、スリランカ全土で 100 を超える様々な社会福祉事業を実践しています。

植民地時代を経た歴史的な経緯や、紅茶などの農産物をブレンドの原料として他国の企業へ安価で供給しなければならない搾取的な産業構造によって、スリランカは現在も発展途上にあり、各地で貧困の問題を抱えています。

MJF 慈善基金は、恵まれない環境におかれた人々に単に一時的な「施しを与える」ようなことはせず、人々が自らの手で貧困やハンディキャップを乗り越え、人生を積極的に切り開いていくための支援を行っています。「ビジネスを人から人への奉仕の活動に」との理念に基づき、茶園で働く人々の子供達の保育、貧困に苦しむ地域の子供達の就学支援、都市から隔絶された地域でのライフライン整備、茶園地域での循環型社会づくりなど、スリランカの地域社会の自立した持続可能な発展を支えています。

MJF 慈善基金の理念と活動は、「すべての人に健康と福祉を」「不平等の解消」「気候変動への対策」等、国連の採択した SDGs (持続可能な開発目標) とも合致し、ディルマ紅茶を愛飲いただいている多くの消費者の皆様から、共感・賛同いただいています。

MJF 慈善基金の活動事例 (一部)

- 茶園地域で 70 ヶ所以上の託児所を運営、茶園で働く女性達の子供達 3,500 名以上を無償で保育
- 4,500 名以上の若者達に IT の技能訓練を無償提供
- ハンディキャップを抱えた若者達 3,000 名以上へ職業訓練等の支援
- 貧困や家庭内暴力に苦しんだ女性達 1,400 名以上に技能訓練を提供し、社会的自立を支援
- 貧困家庭出身の学生 450 名以上に奨学金を提供
- 茶園での水力発電、工場でのソーラー発電等により「カーボンニュートラル」を達成
- 天然の土壌促進剤「バイオ炭」による、環境保全に役立つ茶園運営
- 内戦で荒廃したスリランカ東部地域にカシューナッツを植樹し、緑化・温室効果ガス削減・地域経済の自立を支援





Website / Social Media



日本公式 WEB サイト

www.dilmah.jp



@dilmah_japan

Instagram



LINE

@dilmah



ディルマ -Dilmah

Facebook



Twitter

@DilmahJapan



ディルマ紅茶日本総代理店
ワルツ株式会社

〒441-8077
愛知県豊橋市神野新田町カノ割 73
フリーダイヤル：0120-34-5626
E-mail：info@dilmah.jp