



トーキング

ティー

Talking Tea Japan

2020.12

春・新緑号

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

寒かった季節が過ぎ、待ち遠しかった春がやってきます。春は爽やかで、淡くもあり鮮やかでもある。自然が芽吹き、新緑の時季を迎えると、やさしく穏やかな味わいの食べもの、甘いものの季節がやってきます。春、新緑の季節の印象は「和」。そんなシーンには「緑茶」をとイメージできますが、今度の春はちょっと違った新しい楽しみ方をしてみませんか。

「茶 (Tea)」、そう、緑茶も紅茶も烏龍茶も同じ「お茶」。日本をはじめ、お茶の産地はアジアやアフリカを中心に世界各地に広がります。その土地ごとの環境条件により、個性豊かな茶の味わいが生まれ、その土地ならではの食べものや甘いものの味わいを引き立てています。緑茶は和風で紅茶は洋風。そんなイメージになってしまいがちですが、同じ「お茶」として考えれば、新しく、おしゃやかな感覚のティータイムをお楽しみいただけます。春を彩る和菓子やスイーツの味わいを引き立てる「お茶」とは、どのような味わいなのでしょう。それは主張しすぎない個性でありながら、ほどよいコク、深みを持つ穏やかな味わい。そんな味わいの「紅茶」を産出するのが、セイロン紅茶の産地スリランカです。

ディルマはスリランカ初の紅茶ブランド。その穏やかな味わいのセイロン紅茶の産地のブランドであるディルマの紅茶は、和洋を問わず、繊細な春の味覚を引き立てる味わいです。始まりの季節、大切な人と過ごす時間を、微笑んでしまうフードやスイーツ、そして「お茶 (Tea)」とともに。



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

あたたかな春の陽がそそぐ日には、新緑の庭で、ベランダで、お散歩がてらの公園で、お気に入りのスイーツを片手に、爽やかにのお楽しみいただける紅茶がおすすめです。



ラン・ワット

スリランカの茶の産地のうち、もっとも高地に位置するヌワラエリヤ（標高 1800m）で栽培される茶葉のみを使用した紅茶です。ランとは「光り輝く高地」、ワットとは「茶園」を意味するスリランカ現地のことば。産地限定の高地産セイロン紅茶です。

この地域の環境条件により、水色（すいしょく）は淡く、すっきりと繊細でありながら、心地よい奥行きのある味わいが生まれます。それは上品な緑茶の味わいのようでもあり、やさしい味わいの和菓子や野菜のお料理の味わいを引き立てます。

◆ティーバッグ 2g×20 / リーフティー 125g



ローズ・フレンチバニラ

古来より、バラの香りは人々の心をリラックスさせてくれる香りとして愛されてきました。この紅茶は、爽やかな味わいの高地産セイロン紅茶に、魅惑的なバラとバニラの香りを合わせたフレーバー紅茶です。

芳醇なバラの香りを感じた後に、ほんのり香るバニラのまろやかな風味が響きあい、優雅な気持ちにしてくれます。ベリー系のチョコレートやスイーツ、軽くスパイシーなお料理の味わいを引き立てます。

◆ティーバッグ 2g×20



ベリー・センセーション

ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリー。3つのベリーの香りを合わせたフレーバーセイロン紅茶です。重なり合うベリーの甘く豊かな香り、爽やかでほどよいココアのセイロン紅茶の味わいが斬新に響きあう新しい感覚の紅茶です。

3つのベリーが奏でる香りは、ナッツ系のスイーツやクリームチーズを使用したお料理、ハンバーガーやホットドッグなど、ピクニックシーンにもおすすめの味わいです。

◆ティーバッグ 2g×20



ガーデンフレッシュティー

新鮮な紅茶のおいしさを茶園からあなたのカップへ。そんなディルマの思いが詰まったセイロン紅茶です。ディルマの紅茶で世界で最も多くの国々で愛されているのが、このガーデンフレッシュティー。爽やかな春の季節にぴったりの、すっきりと穏やかなセイロン紅茶本来の味わいです。軽すぎず深すぎず、心地よくバランスのよい味わいは、サクッとした食感のクッキーや米菓子など、人気の定番スイーツにもぴったりの味わいです。

◆個包装ティーバッグ 2g×20



【チェリーブロッサム】



紅茶の中で桜が花開く。

<材料>

※1人分（約200ml）

ラン・ワッテ ティーバッグ：1袋

熱湯：200ml

桜の花塩漬け：2片

スティックシュガー：お好みで

<作り方>

【1】桜の花塩漬けは水の中でふり洗いをし、しばらく水につけて塩けを落としておく。

【2】抽出用サーバーにティーバッグ1袋を入れ、熱湯を注ぎ3分抽出。

【3】できあがった【2】にお好みでスティックシュガーで甘みを加える。

【4】ティーカップに塩抜きした桜の花を入れ、静かに【3】を注ぐ。

【スパークリング・ローズ・ベリー・バニラ】



<材料>

※3人分（約200ml×3杯）

ローズ・フレンチバニラ

ティーバッグ：2袋

フレーバーティー ストロベリー

ティーバッグ：1袋

熱湯：300ml

いちご：3粒（1/2にカットしておく）

スティックシュガー：お好みで

氷：200ml分+グラスに入れる分

炭酸水：約100ml（約30ml×3）

ガムシロップ：適量

女子力UPなティーソーダ。

<作り方>

【1】カットしたいちごをガムシロップに2時間ほどつけておく。

【2】温めた抽出用サーバーにティーバッグを入れ、熱湯を注ぎ5分間抽出する。

【3】時間がきたらティーバッグを取り出し、砂糖を加えて混ぜる。

【4】【3】に、500mlになるまで氷を加え、混ぜながら急冷する。

【5】3つのグラスに氷を入れて、【1】を入れ、【4】を注ぎ分ける。

【6】それぞれのグラスに炭酸水を約30mlずつ静かに注いで出来上がり。

春を彩る

ミクソロジー。

バーで楽しむカクテル。オーソドックスなカクテルはもちろん、最近はフレッシュなフルーツやハーブを使ったカクテルも増えてきました。「デトックスウォーター」などもフレッシュな素材を使った目を引く飲み物ですね。様々なシーンや世界のセレブたちの間でも話題の「ミクソロジー」。新鮮なフルーツや野菜、ハーブやスパイスなどさまざまな素材を使って作る新感覚のカクテルです。

春におすすめの爽やかな味わいの紅茶の数々。そんなすっきりとした紅茶の個性を活かしつつ、素材そのものの食感や香りを活かして創り上げていくミクソロジー。フレッシュな春のおいしさや香りが楽しめます。

※ノンアルコールのレシピをご紹介します。



フレッシュな風味や味わいのフルーツに、紅茶の爽やかな口当たりを組み合わせるミクソロジー。今回は比較的簡単にお作りいただけるお手軽版をご紹介します。春のフルーツや地元の果物など、爽やかな感覚の組合せで、他にはないティーカクテルを創造してみてください。

Spring Mixology

心地よい陽の光が優しく降り注ぐ季節。春のフルーツを組み合わせたり、春のように爽やかなイメージにしたり。繊細で上品な味わいのスイーツが食べごろの季節におすすめの、すっきりフルーツミクソロジーをご紹介します。



【スイートオレンジ・セイロン】



ふんわりとオレンジの香りがひろがる。

<材料>

※ 1人分 (約 200ml)

ガーデンフレッシュティーティーバッグ：1袋

オレンジ：スライスしたもの1枚

熱湯：200ml

砂糖：お好みで

ハチミツまたはガムシロップ：適量

<作り方>

【1】 スライスしたオレンジをハチミツまたはガムシロップに2時間ほどつけておく。

【2】 サーバーで3分紅茶を抽出し、お好みで少々甘みを加える。

【3】 ティーカップに【1】を入れ、【2】を注いで出来上がり。

【ベリー・ハーモニー・セイロン】

3種のベリーが織りなす三重奏。

<材料>

※ 1人分 (約 200ml)

ベリー・センセーションティーバッグ：1袋

いちご：1粒 (1/2にカットしておく)

冷凍ラズベリー：2粒

ブルーベリー：3粒

熱湯：200ml

砂糖：お好みで

ハチミツまたはガムシロップ：適量

<作り方>

【1】 フルーツをハチミツまたはガムシロップに2時間ほどつけておく。

【2】 サーバーで3分紅茶を抽出し、お好みで少々甘みを加える。

【3】 耐熱ガラス製のティーカップに【1】を入れ、【2】を注いで出来上がり。



【ブリリアント・セイロン・ハイランド】

スリランカ高地産紅茶の爽やかさが心地よい。

<材料>

※ 2人分 (約 200ml×2杯)

ラン・ワッテティーバッグ：2袋

ぶどう：2粒 (1/2にカットしておく)

白ぶどうジュース：60ml (30ml×2)

白ワイン：40ml (20ml×2)

熱湯：300ml (150ml×2)

ハチミツまたはガムシロップ：適量

<作り方>

【1】 カットしたぶどうをハチミツまたはガムシロップに2時間ほどつけておく。

【2】 サーバーで3分紅茶を抽出する。

【3】 ぶどうジュースと白ワインを鍋に入れ、沸騰しないように温める。

【4】 温めた2つのティーカップに、【1】を分けて入れる。

【5】 【4】に【3】を注ぎ分け、その上に【2】を注ぎ分けて出来上がり。



Japanese Afternoon Tea

桜やよもぎ。春はどちらかという和のイメージ。和菓子には湯呑に入れた爽やかな緑茶を合わせて。そんな定番のペアリングもおすすめする一方で、今度の春は紅茶で新しいティーマリアージュ、楽しんでみませんか。緑茶も紅茶も同じ「お茶」。洋菓子だけでなく、爽やかなおいしさの和菓子の味わいも引き立てる紅茶。おなじみの和菓子とのマリアージュで、楽しい和風アフタヌーンティーを。

《定番和菓子と紅茶のマリアージュ》

御餅や団子、和菓子のなかでも馴染み深い定番の和菓子の味わいを引き立てる紅茶。器選びも楽しみながら、新しい春のティータイムをお楽しみください。



【カステラ × イングリッシュ・ブレイクファースト】

「和風スポンジケーキの代表格」ともいえるカステラ。カステラのしっとりとした口当たりと、まろやかで豊かな甘みが、イングリッシュ・ブレイクファーストの深みとコクをもった豊かな味わいと、お口のなかでほどよく響き合う。おすすめのマリアージュです。



【大福 × アールグレイ】

もっちりとした食感に、あんこの穏やかな甘み。豆やよもぎ、バリエーションも豊富な大福。アールグレイの爽やかですっきりとした香りと、キレのある味わいは、大福の穏やかな甘みを引き立て、もっちりとした食感に心地よくマッチします。



【みたらし団子 × ダージリン】

醤油と砂糖の甘辛さがやめられないみたらし団子。季節を問わず人気の和菓子です。香ばしくもあり、なめらかなタレの甘みと、しっとりとした食感のある食感を、ダージリンの繊細で心地よい渋みと、上品でさわやかな味わいが自然に引き立てます。



《おやつ和菓子と紅茶のマリアージュ》

洋菓子に負けず劣らず種類の多い和菓子。どちらかというと「おやつ」タイムに好まれる「カリカリ」、「パリパリ」のおやつ和菓子とのマリアージュも楽しい春のティータイムです。



【甘辛揚げせんべい × ガーデンフレッシュティー】

歌舞伎揚、みりん揚げ、いろいろな呼称がある人気の甘辛いせんべい。香ばしい甘辛さと、パリッとした食感を、ガーデンフレッシュティーの穏やかで優しい味わいが引き立てます。飽きのこないせんべいの味わいには、バランスのよい味わいの紅茶がおすすめです。



【芋けんぴ × ローズ・フレンチバニラ】

さつまいもの優しく素朴な甘みに、砂糖のまろやかな甘み加わる芋けんぴ。華やかで優雅なローズ・フレンチバニラの風味が、芋けんぴの繊細な甘みと重なり合い、お口のなかで芳醇に響き合います。素朴なおやつが、贅沢なスイーツになるマリアージュです。



【かりんとう × ベリー・センセーション】

かりんとうの豊かで深い甘みがお口に広がり、そのあとを追うようにベリー・センセーションの甘酸っぱい風味が折り重なると、まるでひとつのスイーツになったような贅沢な感覚が広がります。ふたつの個性的な甘い香りが、おいしい相乗効果を生み出します。



Dilmah を 楽しめるお店

一流イタリアンシェフが厳選した食材で腕を振るう
ダイニングレストランで、忘れられないおいしさの
体験を、ディルマ紅茶とともに。

【店舗情報】

Stars' n Cacio (スターズアンドカチヨ)

住所：604-8066 京都府京都市中京区伊勢屋町 362

TEL：075-708-3739

Stars' n Cacio
- KYOTO -



「スターズアンドカチヨ」様は、ミラノのブルガリホテルや東京のシャングリ・ラホテルなど世界の一流ホテルで総料理長を務めたイタリアンシェフのアンドレア・フェレーロ氏がオーナーシェフとして、今年9月1日に京都・寺町新京極にオープンされたイタリアン・アメリカンのダイニングレストランです。

アンドレアシェフのこだわりは、「自然の素材のおいしさをそのまま生かすこと」。野菜やフルーツ、自家製ヨーグルトの原料の牛乳やハチミツに至るまで、自然な環境で丁寧につくられた食材を一つひとつ、地元京都から北海道まで各地の信頼の高い生産者の方々から、シェフ自ら厳選して仕入れています。

お店の名前にもなっている「カチヨ」は、イタリア語でチーズの意味です。その名の通り、多くのメニューでイタリア産チーズがふんだんに使われており、特にキッチンにつるされた大きなチーズのかたまり「カチヨ・カヴァッコ」を炭火で溶かし、トーストしたサワードウブレッドの上にのせた「カチヨ・トルタ」は、日本で初の提供スタイルで、お店の看板メニューになっています。

アンドレアシェフは海外のホテルに勤務されていた頃から、ディルマ創業者メルル・J・フェルナンド、息子のディルハン・フェルナンドと親しくされており、各地のホテルでディルマ紅茶を生かしたランチやディナーのイベントを監修されたり、スリランカのディルマの茶園を訪問して料理レシピを開発されたり、協力関係を築かれています。今回京都で自身のレストランを出店されるに当たり、「紅茶も最高のものを提供したい」との考えから、ディルマの専属ティーテイスターが厳選した世界の銘茶コレクション「ト・シリズ」を採用いただきました。

本物の上質さを追求する街・京都の中心で、一流シェフの優れた料理を、自宅にいるかのようにくつろいだ雰囲気でお楽しみいただける「スターズアンドカチヨ」。テラスもあり、どなたにも気軽に入っていただけるお店で、テイクアウトやデリバリーも御利用いただけます。お店のウェブサイトやSNSでも素晴らしいお料理や店内の様子をご覧いただけますので、ぜひチェックください。





MJF 慈善基金活動情報

-茶園で働く人々の暮らしを支えるディルマ-

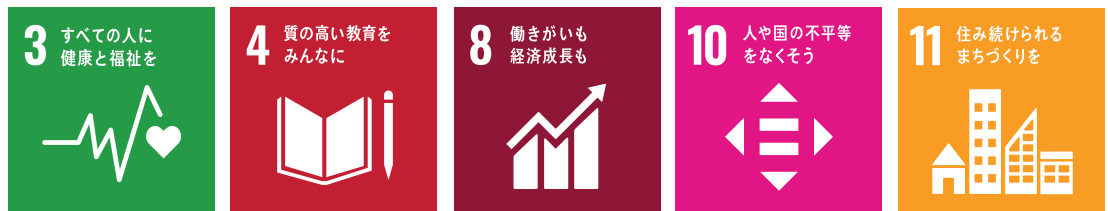


ディルマはスリランカ各地に 40ヶ所以上の茶園を保有しています。そして、ディルマの社会福祉財団「MJF 慈善基金」によって、ディルマ紅茶の収益の一部を活用し、茶園で働く人々とその家族、50,000人以上の暮らしの向上を支援しています。

特に「人々が安心して茶園で働けること」、そして「明日を担う子供達がしっかりした保育と初等教育を受けられること」を第一に、合計 70ヶ所以上の託児所を運営し、5才までの児童 3,500名以上を無償で保育しています。栄養バランスの整った給食の提供、日々の健康と発育の管理、そして初等教育や集団での行動に慣れる訓練等、充実した保育によって、両親が安心して働ける環境を整えています。託児所の職員も茶園地域の方方で、地元の雇用創出にもつながっています。

また、茶園に診療所を設け、ある程度の病気や怪我にはすぐに対応でき、高度な治療を必要とする人は都市部の病院へ迅速に送り届けられる仕組みを確立しています。

託児所も診療所も地域の人々が無償で利用できるようになっており、世界の皆様にお楽しみいただいたディルマ紅茶の収益の一部を活用した、MJF 慈善基金の活動によって支えられています。



スクールバッグ提供支援プロジェクト

一杯の紅茶が、子供達の笑顔につながる。

日本からスリランカの子供達へ「スクールバッグ提供支援プロジェクト」

MJF 慈善基金は毎年、託児所から小学校へ上がる 800名以上の5歳の子供達に、スクールバッグや文房具を無償で進呈しています。

ディルマ紅茶の御取引先である生活協同組合連合会東海コープ事業連合様（本部：愛知県名古屋市）に、MJF 慈善基金の理念と活動にご共感いただき、2017年からディルマ日本総代理店のワルツ株式会社との共同で、「スクールバッグ提供支援プロジェクト」が始まりました。毎年8月～翌年7月の間、共同購入の注文書に掲載されたディルマの製品を組合員様に1点御利用いただくごとに1円を拠出し、1年間の拠出金でスクールバッグを調達して、1月に小学校へ入学する子供達に寄贈するプロジェクトです。会員生協のコープあいち、コープぎふ、コープみえの職員様・組合員様から御賛同をいただき、初年度は 87 個、2年目は 135 個、3年目は 143 個と、毎年より多くのスクールバッグを日本からスリランカの子供達に寄贈できています。

3年目からは他地域の複数の生活協同組合様にもこのプロジェクトに加わっていただき、日本からの支援の輪が徐々に大きくなっています。ディルマ紅茶をお楽しみいただくことが、スリランカの子供達の笑顔につながる。将来的には小学校へ入学する児童全員のスクールバッグを日本から寄贈できるよう、つながりの輪を広げていきます。





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