



トーキング

ティー

Talking Tea Japan

2021.03

夏号

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

肌寒い日々のなかにあって、春の陽気が心地よい日には、夏を思い起こすときもあるこの頃。

どんなに時代が変化しても、季節は着実に歩みを進めます。夏はもうすぐそこ。一年を通じて楽しめるお茶ですが、暑い夏にはつめたく冷やしてアイ스티ーにするのがおすすめです。冷緑茶に冷たいほうじ茶、アイスウーロンティー。冷たいお茶にはおいしいものがたくさんです。そしてアイ스티ーとしてイメージできる代表格が紅茶。ペットボトルの紅茶やインスタントティーなど、お手軽にいろんなフレーバーや味わいのアイ스티ーが楽しめる昨今。そもそもどんな紅茶がアイ스티ーに向いていて、どんなふうに入るとおいしく飲めるのでしょうか。夏の暑い日に、爽やかに飲んでいただけるアイ스티ーには、すっきりと優しい味わいの紅茶がおすすめです。そんなクセのない穏やか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。セイロン紅茶を生産する国のご当地ブランドであるディルマは、紅茶になった茶葉を、時間をかけずに製品化し、消費国に直送する「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、アイ스티ーにもおすすめの「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。



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

爽やかにのどの渴きを潤すアイスティー。すっきりとした飲み心地である一方で、さりげなく紅茶らしいほどよい深みがあれば、上品で優雅な味わいのアイスティーにもなります。そんな味わいのアイスティーにおすすめの、ほどよいコクの紅茶、爽やかなフルーツの香りの紅茶をご紹介します。



MEDA WATTE / メダ・ワッテ

かつてシンハラ王朝の都が置かれた街「キャンディ」。標高 600m、その温暖で穏やかな気候は、「爽やかさとほどよいコク」、まさにセイロン紅茶の特徴をもつ茶葉を育む産地として、古い歴史があります。スリランカの紅茶産地のなかでも中地に位置するキャンディの紅茶は、深みが少なくほどよいコクと深みを持つ、アイスティーにはおすすめの味わいです。メダとは「山の中腹」、ワッテとは「茶園」を意味するスリランカ現地のことば。産地限定の中地産セイロン紅茶です。

◆ティーバッグ 2g×20 / リーフティー 125g



MANGO & STRAWBERRY / マンゴー&ストロベリー

鮮やかな水色（すいしょく）が生き生きとした印象のスリランカの紅茶。爽やかで心地よいコクのある紅茶には、甘く豊かなフルーツの香りがよく合います。そんな芳醇なフルーツの香りは、夏のアイスドリンクに爽やかさを添えるベストフレーバーでもあります。マンゴーのトロピカルな香りと、すっきりとしたイチゴの甘い香りが重なり合い、ココロも喜ぶ香りのセイロン紅茶で、南国風のアイスティーをお楽しみください。

◆ティーバッグ 2g×20



LEMON & LIME / レモン&ライム

スタンダードなアイスティーとして、忘れてはならない香りが爽やかなレモンの香り。よく冷えた、少し甘めのアイスレモンティーは世界でも人気です。同じ柑橘系果実でレモンと好相性なフレーバーといえばライムの香り。ほどよいコクのセイロン紅茶に、レモンとライムの爽やかな二重奏の香りを合わせたレモン&ライムは、斬新でキレのある味わいのフレーバー紅茶として注目されています。この夏、爽やかさに磨きかけたアイスティーがおすすめです。

◆ティーバッグ 2g×20



EARL GREY / アールグレイ

かつて英国首相であったチャールズ・グレイ伯爵が愛したベルガモットの香りを纏ったフレーバー紅茶「アールグレイ」。上品で心地よいベルガモットの柑橘系の香りは、世界中の紅茶愛飲家を魅了し続けています。この気品溢れる爽やかな香りは、つめたく冷えた紅茶の味わいをも優雅な味わいにします。アイスティーといえばアールグレイ。そう言っても過言ではないフレーバー紅茶の代名詞。ベースの紅茶をセイロン紅茶にすることで、その味わいをさらにやさしい身近な味わいのアイスティーにします。

◆個包装ティーバッグ 2g×20 / リーフティー 125g、1kg



“おいしい夏”を 楽しみましょう

アイ스티ーはペットボトルを買って飲む。そんなシーンが多くなり、「アイ스티ーを自分で作る」という場面にはなかなかならないかもしれません。アイ스티ーは、普段は温かくカップで飲む紅茶を、つめたく冷やしてグラスで飲むもの。考えてみればとてもシンプルなものなのです。だから作り方も簡単。飲む分だけ入れられる、またはたっぷり作り置ける。保存料などの添加物もないから自然で紅茶本来のおいしさ。そして何よりお安くもできてしまう。今年からはひと手間あるけど「マイアイ스티ー」を。常温で飲むワインもあれば、よく冷やしたり、ほどよく冷やしたりして飲むワインもあるように、夏にはお気に入りの紅茶を冷やして飲む、グラス選びも楽しみながら。おしゃれに新しい感覚の「自分で作るアイ스티ー」ライフをぜひ始めてみてください。

基本のアイ스티ー

すっきりとやさしい味わいの紅茶を使うのがおすすめではありますが、ご自分のお気に入りの紅茶を使うことも、手作りアイ스티ーの楽しみです。

LESSON 1

オンザロック方式

抽出量の半分量の熱湯で、倍の濃さの紅茶を作り、たっぷりの氷のなかに抽出液を入れて急冷する。シンプルで紅茶本来の味わいを活かしながらアイ스티ーを作れます。

Point

- ホットティーのおいしい入れ方で、倍の濃さの紅茶を入れる。
- たっぷりの氷で「急激に」冷やす。
- 紅茶液が白く濁る場合は少しの常温水である程度冷ましてから水を加えてみる。または、砂糖を加えてから急冷する。



LESSON 2

水出しアイ스티ー

ティーバッグを水のなかに入れておくだけ。超カンタンですが茶葉のタイプによっては時間が掛かります。また、熱湯で抽出した紅茶液ではないため、薄味な印象になります。

Point

- 水出し専用商品または「CTC」という茶葉形状の紅茶（※ディルマにはありません）を選ぶ。
- 水出し専用でなくても4～6時間掛ければ抽出可能。水道水が気になる方は一度沸騰させた水道水を冷ました水を使う、またはペットボトルの「軟水」を使う。



Summer iced tea



夏の日のリフレッシュタイムのアイ스티ー、はたまた休日の夕暮れに楽しむカクテルのようなアイ스티ー。スパイシーなグリル料理を楽しんだ後のデザート感覚のアイスティースイーツ。冷蔵庫にたっぷり準備しておくアイスティーだけでなく、ちょっとひと手間加えたティードリンクもおすすすめです。お酒やスイーツをイメージした創作レシピも夏の楽しみです。

FRESH LEMON & LIME / フレッシュ・レモン&ライム



フレッシュのレモンとライムが爽やかに香る。

<材料>

※ 2人分 (約 200ml × 2杯)

フレーバートィー レモン&ライム ティーバッグ: 2袋

レモン: スライスし、半月切りにしたもの4枚

ライム: スライスし、半月切りにしたもの4枚

熱湯: 200ml

氷: 100ml 分

ポーションガムシロップ: 2個

炭酸水: 100ml (50ml × 2)

<作り方>

【1】サーバーで4分紅茶を抽出し、氷を加えかき混ぜながら急冷する。

【2】出来上がった【1】に、ガムシロップを加えかき混ぜる。

【3】グラスに氷(分量外)と、カットしたレモン、ライムを交互に入れる。

【4】【3】に【2】を 150ml ずつ注ぎ分け、更に炭酸水を 50ml ずつ氷にあてるようにして静かに注いで出来上がり。

TEA AFFOGATO / ティー・アフオガート

まるで“ロイヤルミルクティー”

<材料>

※ 2人分

グルメ アールグレイ ティーバッグ: 2袋

熱湯: 100ml

バニラアイス: 適量

アーモンドクランチ (お好みで): 適量

<作り方>

【1】サーバーで4分紅茶を抽出する。

【2】アイスクリームディッシャーやスプーンなどで、2つのカップに、バニラアイスを取り分ける。

【3】【2】に【1】を 50ml ずつ注ぎ、お好みでアーモンドクランチをかけて出来上がり。



SNOW STYLE TEA SODA / スノースタイルティーソーダ

グラニュー糖のシャリシャリ感も楽しい、カクテルみたいなティーソーダ

<材料>

※ 2人分 (約 200ml × 2杯)

フレーバートィー マンゴー&ストロベリー ティーバッグ: 2袋

熱湯: 200ml

氷: 100ml 分

炭酸水: 100ml (50ml × 2)

ポーションガムシロップ: 2個

グラニュー糖: 適量

<作り方>

【2】グラスを逆さまにして持ち、ふちをガムシロップにつけ、そのすぐ後にお皿に広げたグラニュー糖の上に立たせ、クルクルと円を描くように回す。(しばらくグラスを立てて乾かしておく。)

【3】サーバーで4分紅茶を抽出し、氷を加えかき混ぜながら急冷する。

【4】出来上がった【3】に、ガムシロップを加えかき混ぜる。

【5】グラスに氷(分量外)を入れる。

【6】【5】に【4】を 150ml ずつ注ぎ分け、更に炭酸水を 50ml ずつ氷にあてるようにして静かに注いで出来上がり。



ウェルカムティー
にもぴったり! ☆

Tea syrup Arrange



紅茶の香りと味わいが楽しめる「ティーシロップ」。

炭酸水や牛乳で割って飲むのはもちろん、パンケーキのシロップ代わりにしてみたり、あんみつにかけてみたり…。

アレンジ次第で楽しさがどんどん広がります。甘党にオススメです！

基本のティーシロップ

とっても簡単。万能「ティーシロップ」

<材料>

メダ・ワッテ ティーバッグ：4袋

熱湯：100ml

グラニュー糖：100g

お好きな茶葉でも
お楽しみいただけます☆

<作り方>

【1】サーバーで5分紅茶を抽出する。

【2】手鍋にグラニュー糖と【1】を入れ、かき混ぜながら弱火にかける。

【3】グラニュー糖がしっかり溶けて、透明になったら火からおろす。

【4】粗熱がとれたら、保存容器にうつして出来上がり。

※保存容器に入れ、冷蔵庫で保存してください。

1ヶ月ほど持ちますが、なるべく早めにお召し上がりください。



ティーシロップを使ったアイスティー



カンタン！即席アイスティー

<材料>

※1人分（約200ml）

ティーシロップ：40ml

水：160ml

<作り方>

混ぜるだけ。

お好みで
調整ください。

※目安は、

5～6倍希釈です。

水で割って、アイスティーに。
炭酸水で割れば、ティーソーダにもなります。
かき氷のシロップにしても◎。



ティーシロップを使ったミルクティ

カンタン！即席ミルクティ

<材料>

※1人分（約200ml）

ティーシロップ：40ml

牛乳：160ml

<作り方>

混ぜるだけ。

お好みで
調整ください。

※目安は、

5～6倍希釈です。

牛乳と混ぜてミルクティに。
生クリームと一緒に泡立てて、
紅茶風味のクリームにするのもおすすめ！



アイスティー レシピノート

しっかりした味わいの紅茶、すっきりとした味わいの紅茶、甘い香りのフレーバー紅茶、爽やかな香りのフレーバー紅茶…。せっかく自分で作るアイスティーなら、あれこれ組合せを考えて、あなたのイメージするアイスティーの味わいを創造してください。「こんなときに飲むから」、「あの方と一緒に飲むから」、「あのお取り寄せスイーツに合わせるから」。いろんなあなたのサマーデイズを彩るあなただけのアイスティーがいくつできるか、楽しいカフェタイムです。



1ティーバッグ = 1杯

オンザロック
でつくる場合…



500ml



4分



500ml

氷をカオえて急冷



1L

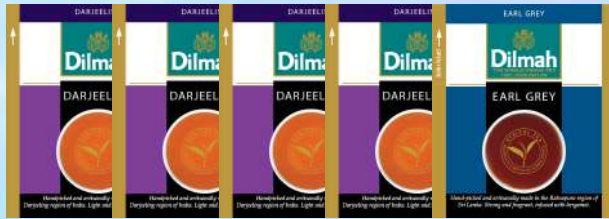


4~6時間

冷蔵庫に入れるだけ

材料 **5**人分 (できあがり分量1L) : ティーバッグ **5**袋使用

繊細な味わいに爽やかさをそっと添えて。



アールグレイ
×
ダーズリン

グルメ アールグレイ：1袋

グルメ ダージリン：4袋

レモン & ライム
×
ダーズリン

上品な口当たりの中に柑橘がほのかに香る。

フレーバーティー レモン&ライム：1袋
グルメ ダージリン：4袋



すっきりとした飲みやすさに芳醇な甘い風味。

スイート
クール・セイロン



ガーデンフレッシュティー：3袋
フレーバーティー ピーチ：1袋
フレーバーティー マンゴー&ストロベリー：1袋

トロピカル・
アールグレイ

柑橘系の爽やかさにトロピカルな甘い風味。

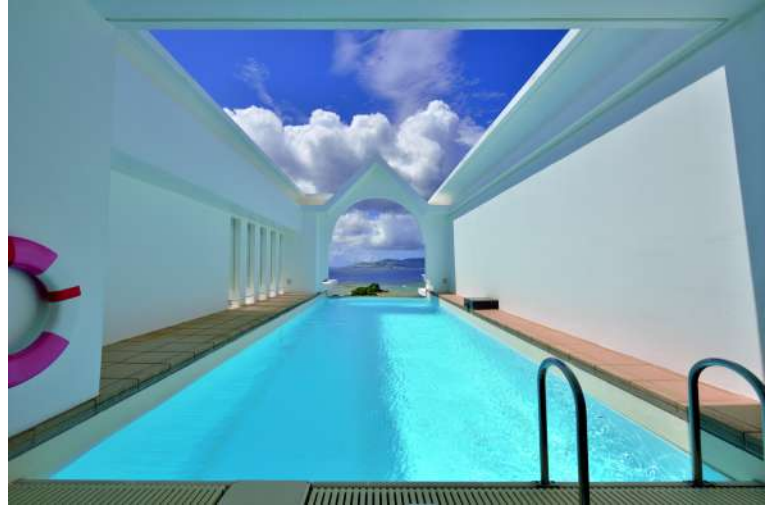
グルメ アールグレイ：3袋
フレーバーティー ピーチ：1袋
フレーバーティー マンゴー&ストロベリー：1袋



Dilmah を 楽しめるホテル

日常を離れて、豊かな自然の中で過ごす
極上の時間に、ディルマ紅茶を

— 沖縄スパリゾート エグゼス様 —



沖縄スパリゾートエグゼス様は、沖縄県・恩納村で、やんばるの森を背景に、客室からは美しい東シナ海を眺める、雄大な自然に囲まれたラグジュアリーホテルです。

「癒しの空間」をテーマに、スパやエステ、トレーニングジムなどの施設が充実しており、家族や大切な人との記念日や旅行で、特別な体験のホテルステイをお楽しみいただけます。

最上階の「EXESロイヤルプールスイート」の客室、全12部屋には、どのお部屋にも専用のプライベートプールがあります。東シナ海の水平線とプールの水面が一体となり、どこまでも水面が広がるような雄大な開放感に包まれた「インフィニティプール」で、「昼間は太陽にいちばん近く、夜は星空にいちばん近い場所」で泳ぐという、日常の喧騒を離れた極上の時間を満喫いただけます。そんなEXESロイヤルプールスイートの客室では、ディルマ紅茶のティーバッグ3種類がお飲みいただけます。

また、スイートに御宿泊のゲスト専用のラウンジでは、スリランカの標高差による個性を楽しめる地域限定紅茶「ワッテシリーズ」の、ラン・ワッテ（高地）ワラエリヤ地域産 とウダ・ワッテ（高地）ディンブラ地域産 の紅茶をお飲みいただけます。

標高約一、八〇〇mのヌワラエリヤ地域産で、心地よい爽やかな渋みとすっきり軽やかな味わいのラン・ワッテを、沖縄の豊かな自然の中で育まれたフレッシュフルーツとともに。

そして標高約一、二〇〇mのディンブラ地域産で、ラン・ワッテより深みがありながらも華やかな香りとさっぱりした後味のウダ・ワッテを、ホテル特製の甘くほろ苦いチョコレートとともに。

クラブラウンジの紅茶はセルフサービスで提供されており、本格的なリーフティーをお好みの濃さに入れて、フルーツやチョコレートとマリアージュしながら、優雅なくつろぎのひと時をお過ごしいただけます。

世界有数のラグジュアリーホテルの賞を多数受賞され、「くつろぎ」と「リラックス」、そして「リフレッシュ」を追究した、とっておきのおもてなしを提供されている、沖縄スパリゾートエグゼス様。

ホテル施設内では感染症対策も徹底されており、思い出に残る特別な時間を、ディルマ紅茶とともにご体験いただけます。

【施設情報】

沖縄スパリゾートエグゼス

(※2021年4月1日より KARIYUSHI RESORT EXES ONNAへ改名)

住所：904-0401

沖縄県国頭郡恩納村名嘉真ヤーシ原 2592-40

TEL：098-967-7500





Dilmah を 楽しめるホテル

大阪の玄関口・梅田の洗練されたホテルで、
ディルマ紅茶と素敵なひと時を…

— ヒルトン大阪様 —

ヒルトン大阪様は、JR大阪駅から歩いてすぐの中心街梅田に位置する、大阪の玄関口というべきロケーションのシティホテルです。ビジネスや観光の他にも、アフタヌーンティーやスイーツbuffeなど、若い世代にも魅力的なメニューで、ゲストをおもてなしされています。

ヒルトン大阪様にはディルマ紅茶を、客室、オールデイダイニング、カフェ&バーなど、館内の様々なセクションで御提供いただいています。

「MYPLACE(マイプレイス)」カフェ&バーでは、ディルマが厳選した世界の銘茶コレクション「t・シリーズ」を、リーフティーでお楽しみいただけます。かわいい宝石箱のようなボックスで提供されるアフタヌーンティーでは、ディルマ紅茶をフリーフローでお楽しみいただけます。メニュー表はiPadで、それぞれの紅茶の味わいだけでなく、おすすめのケーキやスイーツとの相性などもご覧いただけます。

また、「Folk Kitchen(フォルクキッチン)」オールデイダイニングでは、季節のテーマでデザートbuffeを提供されています。ペイストリースエフの百田利治様が一つひとつ丁寧に作られた、おしゃれで繊細で、躍動感あるスイーツの数々をお好きなディルマ紅茶とともにたっぷりお楽しみいただけます。

アフタヌーンティー、デザートbuffeとも、5月16日まではストロベリーを豊富に使ったメニューを提供されています。ホテル施設内では感染症対策も徹底されており、関西にお住まいの方やお近くへお出掛けの方に、ぜひ訪れていただきたいホテルです。

ダンス with バレリーナ (1/8 ~ 5/16)
ストロベリー・アフタヌーンティーセット
MYPLACE (マイプレイス) カフェ&バーにて
提供時間 12:00 - 18:00 料金 3,500円 (税・サービス料別)

ストロベリー・ティーパーティー (デザートbuffe)
Folk Kitchen (フォルクキッチン) オールデイダイニングにて
提供時間・料金は土日祝・春休み期間等によって変更有り、
詳しくはヒルトン大阪様ウェブサイトよりご確認ください。



【施設情報】

ヒルトン大阪

住所：530-0001 大阪市北区梅田 1-8-8

TEL：06-6347-7111





MJF 慈善基金活動情報

-地域社会の困難を克服し、持続的な発展を支える総合福祉施設-



「MJF センター」について

ディルマ創業者で MJF 慈善基金創設者のメルリ・J・フェルナンドは、スリランカの各地で、ハンディキャップや家庭の貧困などにより本来の教育を受けられない若者達、家庭内暴力に苦しむ女性達、災害や紛争で家族を失い不安定な環境におかれた人達など、様々な困難を抱える人々を目の当たりにしてきました。

この人達を助けたい、でも単にお金をあげるだけでは援助に依存し続けることになってしまい、解決にならない。大切なのは彼らが自分の意志で学び、社会で活躍できる力を養い、自分の手でチャンスをつかみ取ること。そのために MJF 基金ができるのは「様々な職業や技能を本格的に学べる洗練された設備や人材が整っており、困難な環境におかれた人達が無償で安心して利用し、通うことのできる場所をつくること」-このフェルナンドの考えが形になったのが、総合福祉施設「MJF センター」です。

2012 年にスリランカ最大都市コロombo市の郊外で開館した MJF センターでは、家庭の貧困により充分に学校へ行けない子供達への補習授業やリーダーシップ教育、ハンディキャップを抱えた若者達への料理や IT の技能訓練、家庭内暴力から逃れた女性達が自立して働ける環境などを提供し、幅広い分野にわたる社会福祉活動を実施しています。

また、センター内は緑豊かで、広大な土地を活用して植物園を造成し、絶滅危惧種のチョウが自然に集まる場所となっています。センター内には畑もあり、子供達が自らの手で野菜を育てることで、農業や生物多様性への関心を養い、保護者や地域住民への啓蒙も行っています。MJF センターの理念と活動はスリランカ政府からも評価され、大統領や首相も見学に訪問されています。2018 年には過去の内戦による疲弊が激しいスリランカ東部地域にも MJF センターを開設し、地域の人々の自立と持続可能なコミュニティの発展を支えています。



貧困やハンディキャップを乗り越え、料理のプロの道へ

「MJF センター・料理学校」

経済が発展途上のスリランカでは、病気や貧困、ハンディキャップを抱えた人々が活躍できる機会が、少ないのが現状です。

そこで MJF センターでは、若者達が困難を自分の手で乗り越えて、確かな技能を身につけ、世の中で立派に活躍する機会を提供するために、料理学校を開校しました。5 つ星ホテルのシェフが講師となり、洗練された設備の整ったキッチンで、志をもった若者達が熱心に学び、卒業後には各地のホテルやレストランに就職し、プロの料理人への道を歩んでいます。

ほとんど料理の経験が無かった若者達が、MJF 料理学校で数か月間学び、卒業する頃には地元スリランカの料理はもちろん、フレンチやイタリアン、さらには日本料理まで、世界各地のレシピを本格的なプロの腕前で料理できる力を身につけています。彼らの成長ぶりには、講師を務めるホテルシェフ達も感銘を受けています。2016 年の開校以来、毎年学生の数も増え、現在では 100 名以上の若者達が MJF 料理学校の卒業生として、プロの料理人の道を歩み、スリランカの食文化を支えています。





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