



トーキング

ティー

Talking Tea Japan

2021.06

秋号

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

” 秋の紅茶の愉しみ。”

年々猛暑の日が多くなり、長い夏になりつつあるここ数年。でも9月に入れば、朝夕こちよい風が秋の訪れを感じさせてくれます。冷たい飲み物を毎日ゴクゴクの季節を過ぎ、ときには温かい飲み物も恋しくなってきます。実りの秋。温かなお料理が食卓を彩りはじめ、和洋問わずスイーツも美味しい季節になります。秋の多彩なお料理やスイーツの味わいを、より美味しく愉しむために、お茶は欠かせない存在です。また、おうち時間が長くなる今年の秋、読書や映画鑑賞など、ゆるやかに過ごす時間のお供にも、お茶はおすすめです。オーソドックスな味わいから、印象的な香りづけがされたフレーバーティーまで、様々なお茶の個性を、あなたの秋の様々なシーンに重ね合わせて、素敵な秋のお茶のある時間を。そんな秋のお茶時間には、口あたりがよく、柔らかで穏やかな味わいの紅茶がおすすめです。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。紅茶の産地のブランドであるディルマの紅茶は、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、「口あたりがよく、柔らかで穏やかな味わいの紅茶」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

日に日に空も高くなり、朝夕涼しさが増してくればもう秋です。温かい飲み物が恋しくなり、旬の素材のお料理やスイーツも美味しい季節。そんな季節にはお料理やスイーツの味わいを引き立てる、すっきりとした味わいの紅茶、そしてじっくりと本来の個性をお楽しみいただける味わいの紅茶がおすすめです。秋のひとつきに、おすすめしたい紅茶をご紹介します。



UDA WATTE / ウダ・ワッテ

一年を通じて神秘的な雰囲気、穏やかな気候のスリランカ高地の産地「ディンブラ」。標高 1200m、冷涼と温暖のバランスのよい気候が生み出す、「やさしくすっきりとした味わい」は、セイロン紅茶の個性をひとことと言い表せる特徴です。その飲みやすさのなかにも、ほどよくこちよい深みも感じられ、どんなシーンにも彩りを添える、世界でも人気の味わいです。ウダとは「山の高地」、ワッテとは「茶園」を意味するスリランカ現地のことば。産地限定の高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

APPLE / アップル

紅茶の味わいと相性のよい香りのなかで、永い人気を誇るりんごの香り。秋が旬であるりんごの香りは、まるやかでやさしく甘い香り。すっきりと穏やかな味わいのセイロン紅茶の味わいと豊かに響き合い、シンプルなお楽しみいただけるフレーバーティーです。秋のリフレッシュタイムに、ストレートティーでお楽しみいただくのはもちろん、シナモンが軽く香る焼き菓子のお供にもおすすめです。

◆個包装ティーバッグ 2g×20



CARAMEL / キャラメル

温かい紅茶の季節には、ミルクティーも人気です。たっぷりの牛乳を合わせて楽しむミルクティーの味わいを、さらに引き立てるのがキャラメルの香り。牛乳本来の自然な甘みに、キャラメルの豊かな甘い風味が加わり、さらに少しの砂糖で甘みを加えると、思わず微笑んでしまうスイートミルクティーになります。キャラメルの香りづけをする紅茶は、ほどよいコクと深みを持ったセイロン紅茶。ミルクティーにはおすすめです。

◆個包装ティーバッグ 2g×20

DECAFFEINATED TEA/ カフェインレスティー

世界的に関心が高まるカフェインレス。ほどよいコクと穏やかな味わいのセイロン紅茶から、超臨界二酸化炭素除去法という自然な製法で、カフェインを抽出除去しています。渋みのない、優しい味わいのセイロン紅茶の個性を保ち、カフェインが気になる方にもおすすめの、カフェインレス・セイロン紅茶です。秋の夜長、お休み前のくつろぎのひとつきに、お楽しみいただきたい味わいの紅茶です。

◆個包装ティーバッグ 2g×10



Autumn arrange tea



ちょっとしたブレイクタイムは、ティーバッグの紅茶でお手軽ティータイム。休日は、ひと手間加えたアレンジティーでいつもとちがうホリデーティーを。おうち時間も長くなり、わたし好みのアレンジティーを作るなら、秋のイメージも添えて、やさしく甘い香り、風味、味わいで心も身体も元気になりましょう。旬のお料理やスイーツの味わいを引き立てる「テーブルティー」としての紅茶をおすすめする一方で、ゆったりと過ごすひとときの「秋色アレンジティー」をご紹介します。



AUTUMN TEA / 甘酸っぱい秋の紅茶

食後のデザートに、ほんのり甘くフルーティーなホットティーを。

<材料>

※ 2人分 (約 200ml × 2杯)
フレーバーティー アップル ティーバッグ: 2袋
りんご: くし切り 1/16個 × 2
巨峰またはマスカット: 2粒
熱湯: 400ml
はちみつや砂糖: お好みで

<作り方>

- 【1】サーバーで3分紅茶を抽出する。
- 【2】りんごは16等分のくし切りにしたものを3つにカット、巨峰は1粒を半分カットし、あらかじめ温めておいたティーポットに入れる。
- 【3】抽出した紅茶をフルーツ入りのティーポットに注ぐ。
- 【4】3～5分フルーツの味を紅茶になじませる。
(甘さをつけたい時はお好みではちみつや砂糖を加えてください。)
- 【5】ティーカップに注いで出来上がり。

MAPLE TEA / メープルティー

休日のモーニングティーに。クロワッサンとともに。

<材料>

※ 1人分 (約 200ml)
ワット ウダ・ワット (ディンブラ) ティーバッグ: 1袋
熱湯: 200ml
メープルシロップ: 小さじ1 (お好みで調整ください)

<作り方>

- 【1】サーバーで3分紅茶を抽出する。
- 【2】メープルシロップを加え、軽にかき混ぜる。
- 【3】ティーカップに注いで出来上がり。



CARAMEL NUTS MILK TEA / キャラメルナッツミルクティー

まるでスイーツのようなミルクティー。おやつタイムにどうぞ。

<材料>

※ 2人分 (約 200ml × 2杯)
フレーバーティー キャラメル ティーバッグ: 4袋
熱湯: 200ml
牛乳: 200ml分
生クリーム: 小さじ1
お好みのナッツ (くるみやアーモンド、カシューナッツなど) ※抽出用: 10g
刻んだナッツ ※飾り用: 適量
マシュマロ: 6個程度 (お好みで)

<作り方>

- 【1】ナッツを細かく刻んでロースト (乾煎り) しておく。
- 【2】サーバーにティーバッグとナッツを入れ、熱湯で4分抽出する。
- 【3】ティーバッグを取り出し、温めた牛乳と生クリームを加え、軽にかき混ぜる。
- 【4】出来上がった【3】を茶こしで濾しながらティーカップに注ぐ。
- 【5】マシュマロを浮かべ、飾り用の刻んだナッツを散らして出来上がり。



“ティーペアリング” を愉しみましょう

食欲の秋。実りの秋は旬の食材も豊富。お料理やスイーツも美味しく多彩となり、その味わいを引き立てる飲み物選びは、とても興味深く、そして注目です。紅茶を含む「お茶」は、世界各地の自然環境の下で育まれ、有史以来、食とともに人々の生活に寄り添ってきました。お料理に合わせてワインを選ぶように、この秋はお気に入りのお料理、スイーツに合わせてティーを合わせる愉しさを。そんなヒントをご紹介します。

ティーペアリングの起源・世界各地でみられるペアリングの特徴



喫茶文化の元祖、古代中国

「茶屋」で様々な食事とお茶がふるまわれ、それらの織りなす豊かな味わいが楽しまれていた。

世界各地で、文化（歴史・民族の多様性・異文化交流・価値観）と環境（地理・気候・農作物）が織りなす「食文化」の発展に伴い、独特の料理やマナー、伝統的なペアリングが育まれた。



インド料理
×
マサラ・チャイ



モロッコ料理
×
ミント入グリーンティー



中華料理
×
烏龍茶



西洋で発展したペアリング

- ・「ダーズリン」× クッキー
- ・「アールグレイ」× スコーン
- ・「ブラックファースト」
× ショートケーキ など…

今日「紅茶と食事・スイーツ」と聞いてイメージされやすい伝統的なペアリングが生まれた。

西洋の食文化

食材同士の**共通した風味**を掛け合わせて愉しむ傾向

東洋の食文化

食材同士の**対照的な風味**を愉しむ傾向

「最高のペアリング」のために、気をつけたいワンポイント

紅茶と食事・スイーツとの、**濃さのバランス**に気を付けましょう。

紅茶とフードの、どちらか一方の味わいが圧倒的に強いと、お口の中は強い方の味だけになってしまいます。同じくらいの濃さのもの同士でペアリングすることで、お口の中で両方の味わいを引き立てあい、素晴らしいハーモニーをお楽しみいただけます。

軽やかな味わいの紅茶には、あっさりとした食事やスイーツを。



コク深く濃厚な味わいの紅茶には、濃厚で重みのある味わいの食事やスイーツを。



紅茶の濃さは水色（すいしょく）の明るさで、おおそ見分けることができます。

秋を愉しむペアリング

世界各地の環境や文化から生まれる食、そしてそれらの味わいを引き立てる飲み物。実に様々なペアリングが楽しんでいます。緑茶も紅茶も烏龍茶も同じ「お茶」。緑茶＝和風、紅茶＝洋風のイメージをリセットして、でもあまり難しく考えず、軽い味わいには軽い味わいのお茶を、豊かな味わいには豊かな味わいのお茶を。ティーペアリングの、代表的な例をご紹介します。わたし好みのペアリングを、ぜひ見つけてください。



ラン・ワッテ × 和風スイーツ

ヌワラエリヤ
地域産

スリランカの高地ヌワラエリヤの冷涼な気候によって生まれる若々しく上品な紅茶の味わいは、素材そのものの味わいを愉しむお料理や、繊細な味わいの和菓子、抹茶など和素材を使ったスイーツの味わいを引き立てます。和食や和菓子に合う紅茶もあるんだ、そう気づかせてくれるペアリングです。お気に入りの和茶器に入れて愉しむ紅茶も、新しい感覚です。

ウダ・ワッテ × レアチーズケーキ

ディンブラ
地域産

ここちよい酸味と柔らかな甘みのレアチーズケーキの味わいを引き立てるには、すっきりと爽やかな口当たりのなかに、ほどよい深みも感じるディンブラの紅茶がおすすめです。フレッシュフルーツを使った爽やかスイーツのほか、軽い感覚の卵料理や野菜たっぷりのキッシュ、すっきりと気持ちを高めたい朝食メニューとのペアリングにもおすすめです。



アールグレイ × チョコレートケーキ

芳醇で豊かな甘みのチョコレートケーキの味わいと、アールグレイの爽やかな香りが、お口のなかで幾重にも響き合います。そして、ほどよい深みとコクの紅茶の味わいが、濃厚なスイーツの味わいを引き立てます。この豊かで爽やかなアールグレイの味わいは、グリル料理やスパイスの効いたお料理とのペアリングにもおすすめです。

秋の茶器の愉しみ

おうち時間が長くなりそうな今年の秋。お料理やスイーツとのティーペアリングの愉しみや、リフレッシュタイムにくつろぎを添えてくれるお茶の愉しさに、芸術の秋の感覚をプラスして、こころ豊かなティータイムを。忙しい日頃は、使い慣れたマグカップで愉しむティータイムも、ゆったりと時間が流れる秋の夜長や休日には、じっくり目でも愉しめるティーカップを使うことで、贅沢な時間になります。遠い昔の人々が愛用し、いまでも愛され続けているアンティークカップに、お気に入りの紅茶を注いだら、ちょっと特別なティータイムが始まります。



<アンティーク シェリー ワイルマン>

(英国)：1860年製

1860年にイギリスのスタッフォードシャーで「ワイルマン」という窯名から始まり、1966年に閉窯するまで、数々の独自の磁器で人気を博し、いまでも根強い人気のイギリスの名窯「シェリー」。エキゾチックでシックな花柄が、ティータイムを非日常的で贅沢なひとときにしてくれます。しっとりとしたスポンジのロールケーキと、ほどよいコクと深みのある味わいの紅茶と愉しみたいキャビネットトリオです。



<アンティーク ウェッジウッド>

(英国) ソフィアパターン：1900年初期製

1759年ストーク・オン・トレントにて開窯。エレガントで美しく、その上「使う器」としてのクオリティが追求されているウェッジウッドは、広く世界で愛されています。白地に青い果実柄が爽やかな印象のソフィアパターン。空高く透き通る秋日和のような気持ちにさせてくれます。ベリーソースがアクセントのチョコレートスイーツと、爽やかなアールグレイと愉しみたいキャビネットトリオです。



<アンティーク サンプソン ハンコック>

(英国) アールデコ様式 果実紋：1930年製

1857年創業。陶器のテーブルウェアや家庭用品の製造社として、20世紀前半にイギリス社会で広く愛され、当時の見本市では海外のバイヤーからも問合せが多く、いまでも熱心なコレクターのいるブランドです。手作りを感じる、暖かみのあるクリーム色のキャンパスに描かれたような花や果実に、女子心が輝きます。爽やかな秋の果実のスイーツと、やさしい味わいの紅茶と愉しみたいキャビネットトリオです。



Dilmah を 買えるお店

はじめてのアンティーク、先人たちが愛用した食器を、
いまの暮らしへ、セイロン紅茶とともに

— 古轍様 —

《※前頁で紹介したアンティークのティーカップを販売しているお店です》



文化の香りと緑があふれる街、
東京国立。JR国立駅南口を出て右
へ。線路沿いの道を数分歩いた左
側に、和洋アンティーク食器と紅
茶の店「古轍（こてつ）」様があ
ります。木製の硝子扉をくぐると、
そこは和洋問わず色とりどりのア
ンティーク食器が並び、ひととき
時間を戻して、悠久のときの流れ
を感じる空間が広がります。江戸
時代から明治、大正、昭和初期
その時代そのときの人々のくらし
が目に浮かんでくるような、今だ
からこそ使いたい食器に出会える
お店です。

「古美術商ではなく食器店」、
日々の暮らしのなかで、実際に
使ってもらえるような品揃えで、
『はじめてのアンティーク』をコ
ンセプトに、様々な会話を通して、
アンティーク食器のイロハを教え
ていただけます。そんな食器たち
の傍らで、ディルマの紅茶も販売
いただいています。日本に輸入さ
れる大半のディルマ紅茶を販売い
ただいている、取扱品目数関東最
大級のお店です。

手に取ったティーカップが作ら
れた時代に思いを馳せながら、穏
やかな味わいのディルマ紅茶もお
求めいただける、紅茶好きな方に
も嬉しいお店です。
〈販売されている紅茶の試飲もで
きます〉



【店舗情報】

和洋アンティーク食器と紅茶の店「古轍（こてつ）」

住所：東京都国立市中 1-8-29 西山ビル1階

TEL：042-843-0283

営業時間：10:00～19:00 不定休



Dilmah を 楽しめるホテル

都会からアクセス便利で、自然豊かなリゾート。
少しだけ日常を離れ、ディルマ紅茶と素敵なひと時を…
— ヒルトン小田原リゾート&スパ様 —

ヒルトン小田原リゾート&スパ様は、箱根の連なる山々と雄大な海に囲まれた城下町・小田原市で、「都心からわずか1時間で行けるリゾート」として、人気のホテルです。新幹線から在来線のアクセスも便利で、最寄駅から無料のシャトルバスも運行されており、関東のみならず中部地方や関西地方からも気軽に利用できるロケーションにあります。

ホテルには屋内外に10種類ものプール、さらに露天風呂やサウナを備えた天然温泉大浴場やスパなどが充実しており、本格的なリゾートステイが楽しめます。また、広大な敷地の中でパターゴルフやテニスなど、様々なアクティビティが利用でき、ファミリーでゆったり休日を楽しむのに最適です。

ヒルトン小田原リゾート&スパ様ではディルマ紅茶を、客室とレストランにてご利用いただいています。相模湾を一望できる客室でのくつろぎのひと時に、地元の山の幸・海の幸を豊富に取り入れたレストランでの食事の時に、ディルマ紅茶を格別な雰囲気の中で楽しみたいだけです。

そして6月5日から8月29日までの間、「ザ・ロビーラウンジ」では土曜日曜日限定で、デザートビュッフェ「スプラッシュ・タルト・ギャラリー」が開催され、こちらでは期間中、6種類のディルマ紅茶をお飲みいただけます。

「タルトの祭展」をテーマに、旬のフルーツをふんだんに使ったタルトをはじめ、豊富なデザートが1台ずつカバーされて展示され、まるで美術館で作品を鑑賞するかのような雰囲気の中で、とっておきの午後のティータイムをお楽しみいただけます。それぞれのデザートとの相性を考えて選ばれたディルマ紅茶のメニューから、紅茶をデザートとペアリングしながら、お好きなだけお楽しみいただけます。

ホテル館内では感染症対策も徹底されています。少しだけ日常を離れ、特別なひと時を過ごせるホテルです。お近くの方を中心にぜひ御利用いただき、ディルマ紅茶もゆったりお楽しみください。

【施設情報】

ヒルトン小田原リゾート&スパ
住所：250-0024 神奈川県小田原市根府川 583-1
TEL：0465-29-1000



デザートビュッフェ「スプラッシュ・タルト・ギャラリー」概要
会場：本館棟1階「ザ・ロビーラウンジ」
期間：2021年6月5日（土）～8月29日（日）の間の土曜日・日曜日・祝日限定
*お盆期間等の開催については、ホテルウェブサイトをご確認ください。
時間：<要予約>14:30～および、16:15～各80分間の2部制
料金：お1人様4,500円・お子様（小学生まで）3,000円
*未就学児無料
*ドリンクバー付き、表示料金には税金・サービス料が含まれます。
ご予約：TEL 0465-28-1220（レストラン予約）





MJF 慈善基金活動情報

-若者への教育の支援-



社会をリードする人材育成への支援

MJF 慈善基金では 2004 年から茶園地域の家庭を対象に、学業への熱意がありながらも家庭の経済的な事情で進学が難しい学生たちへ、奨学金を提供しています。

長く続いた内戦の時代を経て、経済成長の途上にあるスリランカには、社会をリードする次世代の人材育成が急務となっています。その人材育成に協力することは、スリランカを代表する紅茶企業へと成長したディルマにとって欠かせない責務であり、社会への恩返しであると考え、奨学金の提供を開始しました。

2021 年現在までに 450 名以上の若者たちが、MJF 基金の支援を受けて大学などの高等教育を修了し、弁護士や裁判官、医者、建築家、シェフなど、様々な職業で地域社会に貢献しています。

MJF 基金の理念は、「支援を受けた人が、今度は人々を支援する側になり、支援の活動が地域社会に伝わり続けて、支え合っていくこと」。MJF 基金の奨学金を受けて夢を叶えた若者たちが、今度は誰かの夢を叶える支援をする立場になっていく。これこそが、MJF 基金の目指す姿です。



MJF 基金の支援を受けて大学を卒業し、 弁護士になった女性からのコメント

「私はスリランカ高地ヌワラエリヤ地域の茶園労働者家庭に生まれ育ちました。幼い頃から、将来は弁護士になりたいという夢を描いていました。私の夢を叶えるために一生懸命働いてくれた両親の支えがあって、熱心に勉強し、スリランカ北部のジャフナ大学へ進学を果たしました。しかし親元を離れて遠い大学で高等教育を受けるには、経済的に難しい状況でした。そんな時に MJF 慈善基金から奨学金を受けることができ、安心して勉学に打ち込むことができました。現在私は、スリランカ最高裁判所に弁護士として勤務しています。支援してくださった両親と MJF 慈善基金に、心から感謝しています。

今、夢に向かって何かに取り組んでいる学生の皆さんには、『自分を信じて、とにかく熱心に打ち込み続ければ、道は必ず開けます』とお伝えしたいです」
(ヴァサンタマーラさん。MJF 基金の支援を受けて大学を卒業、2020年に弁護士登録)



Follow Us!

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