

おうちで本格的な味を
カンタンにできる



冬のアレンジホットドリンク

紅茶と珈琲の専門店の店主に、この季節におすすめのおうちでできるホットドリンクのアレンジレシピを教えてくださいました。どちらも簡単!ぜひトライしてみてください。

甘みと苦味が絶妙 / カフェモカ

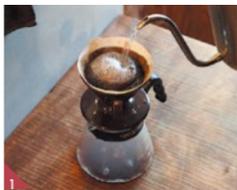


材料
コーヒー(濃いめ)..... 150g
チョコレートシロップ..... 35g
生クリーム適量
チョコレート少々

体ポカポカ / スパイス香るチャイ



材料(2杯分)
茶葉..... 大さじ2
(ティーバッグなら5~6袋)
シナモン..... 1本
カルダモン..... 2個
クローブ..... 3個
(パウダーの場合総量で小さじ1)
水..... 1カップ
牛乳..... 1カップ
砂糖..... 大さじ2



1 コーヒーを抽出する。



2 カップにチョコレートシロップと抽出したコーヒーを入れてよく混ぜる。



3 鍋に水と砕いたスパイスを入れ、沸騰させて香りを出す。



4 沸騰したら茶葉を入れて1~2分ほど抽出する。



5 好みの量の生クリームをのせる。



6 チョコレートシロップをかけて、仕上げに砕いたチョコレートをトッピングして出来上がり。



7 砂糖と牛乳を入れてかき混ぜ、沸いたら火を止める→点火を何度か繰り返す。そうすることで味がまとまる。
※吹きこぼれやすいので注意!



8 濾して出来上がり。仕上げにブラックペーパーを少し入れ、牛乳を温めた時にできる特有のムツとした感じをおさえてくれる。

ONE POINT ADVICE

- ①チョコレートと生クリームの甘みがあるので、コーヒーが負けてしまわないように、珈琲豆はビター系のしっかりとした濃いめのものを。
- ②仕上げのチョコレートはナッツなどアクセントになるものでもOK。

カワカミコーヒーロースター
店主・川上さんに
教えてくださいました



ONE POINT ADVICE

- ①茶葉はアッサムで、なかでもC.T.Cなどの細かい茶葉が抽出されやすいのでおすすめ。
- ②スパイスはパウダーでも良いが、ホールを直前に挽いた方が香り高くおすすめ。クローブとカルダモンがなければシナモンスティックを1本増やしてシナモンチャイにしたり、別のスパイスやジンジャーを入れて違う味のチャイにしても美味しい。
- ③鍋は汚れても良いものを。

テクテク紅茶や
店主・坂山さんに
教えてくださいました



寒い冬、縮こまった体をゆるめるべく、おうちでほっと一息つけるティータイムを過ごしませんか。体があたたまるドリンクと甘くて美味しいスイーツで至福な時間をどうぞ召し上がれ。

↑ おうちで楽しむ

冬のおうちで楽しむ TEA TIME

kawakami coffee roaster
(カワカミコーヒーロースター)
吹田市山田東4-11-15
営/8時~17時(L.O.16時半)
水曜定休(祝日の場合は翌日休み)
※未就学児の入店不可
☎06-7493-3083

この季節にピッタリ!



季節限定“冬”ブレンド2019
中深煎り
100g / 680円~

芳醇な香りと深いコク。バランスの良い甘みと苦みがあり、酸味は少なめ。

カフェモカにピッタリ!



ビターブレンド
深煎り
100g / 680円~

広がる苦味でキレイのある後味。ミルクとの相性が良い。



冬のおすすめ珈琲豆&紅茶

保温にオススメ



オリジナルティーコージー
3,618円

ティーポットの保温をしてくれるティーコージーは、おうちで紅茶を飲むときにオススメのツール!

気軽にチャイを楽しみたいなら



テクチャイkit
2~3杯分×2セット 702円

必要量の茶葉、オリジナルスパイスがセットになった、おうちで気軽に本格チャイが楽しめるキット。

茶葉はオリジナルブレンド含め13種あり
(100g/864円~)



テクテク紅茶や
箕面市白島3-1-14
アミーズ白島 1F
営/11時半~21時
木曜・毎月1日定休 P2台有り
☎072-737-9288
http://tekuteku-tea.jugem.jp

お店でも実際にチャイが作れる講座「紅茶のレク茶」も実施(前日までの予約制)。詳細はwebをチェック。

Tips for choosing tools

co so a do.zakka 店主・坂山さんに聞きました ティータイムを楽しむための器選びのコツ

最近、ほっと寛げるティータイムをご自身の特別な時間と捉え、お気に入りの器で楽しむ“おひとりさまプレート”を揃える人が増えてきています。その場合、色とサイズのバランスを気にして選ぶとまとまりやすいです。異素材を組み合わせると面白み生まれるので、あえて質感が違うものを選んでみたり、脚があるものを取り入れて高さメリハリを出すのもおすすめです。

カップ&ソーサのセットのものでも、ソーサをお皿としても使えるフラットなタイプは使い勝手が良く活躍してくれます。また、1枚でソーサとケーキ皿の役割をしてくれる程良い大きさのプレートがあると、お皿を使わなくてもそのままプレートに乗せられるので便利です。色選びは何を乗せるかにもよるので、冬だと深い色、春なら爽やかな淡い色など、迷ったら色で季節感を楽しむのも良いですよ。



co so a do.zakka
(コソアドザッカ)
吹田市長野東13-8
ブルースカイ千里105
営/11時~18時
水曜・日祝定休
☎06-6877-3500
http://webshop.cosoado.net/



信楽焼、清水焼、萬古焼、美濃焼、波佐見焼、益子焼など、約30組の作家・メーカーのアイテムを取り扱う。シーズンに合わせた提案もしているため、同じ作家のものでも来る度に違った表情の器に出会えるのが楽しい。



小林範夫
カップ&ソーサー
(4,320円)

1枚でソーサとケーキ皿の役割をしてくれるプレートがあると便利。

鈴木智子
カップ(3,132円)
角プレート(3,564円)

フラットなソーサはお皿としても使える。

お気に入りの組み合わせで“おひとりさまプレート”で楽しもう。

古谷浩一 カップ(2,160円)、松岡賢司 皿(1,080円)、STUDIO M ポット(2,592円)、四十沢木材工芸 輪花皿(6,480円)