# ! スペシャリスト Gowmet Study

アフタヌーンティーってそもそも何?日本でも流行っている理由は? 今回はそんな素朴な疑問を、英国式紅茶のスペシャリストにお聞きしました。 新たな知識を身に付けて、アフタヌーンティーを楽しみましょう。

### そもそも アフタヌーンティーって?

1800年代中頃の英国貴族から始まった 習慣だと言われています。夕食までの小 腹が空く時間に、トレーに乗せたお茶とバ ター付きのパンを、召使に運ばせたのが 始まりとされ、その文化が徐々に広まって いきました。

ヨーロッパ他国との 文化の違いは?

ヨーロッパの他国では、コーヒー文化が多 く、英国のようなアフタヌーンティーの優雅 さはあまり味わえません。中でもアフタヌー ンティーに欠かせないスコーンに関しては、 やはり本場英国のものが飛びぬけて美味 しいと思います。

### 英国でアフタヌーンティーが 根付いた理由は?

歴代にお茶好きな王女がいたのに加え、 女性の社交の場でお茶が果たした役割が 大きかったからです。また、当時の植民地 (インド、スリランカ)でのお茶栽培の影響に より、庶民でもお茶が安価に買えたのも一 因です。

日本でもアフタヌーンティーが 流行っている要因は?

スピードよりもスローなライフスタイルが見 直され、心身ともにくつろぎと癒しが求めら れる今の時代にマッチするからではないで しょうか。この機会にアフタヌーンティーの 奥深さに、1人でも多くの方が興味を持っ てもらえると嬉しいです。



#### 堀池 麗子さん

吹田市の少人数制クラシックティーサロン「英国式紅茶教室Rei」主宰。英国のお茶のおも てなしと文化を広めたいと、趣味の紅茶や資格以外にもティーカップ、フラワー、そしてテーブ ルコーディネートに至るまでをトータルに指導している。 詳細はブログにて ⇒ http://marguerite-hope.cocolog-nifty.com/blog



I Choice of Tea

直輸入

これが無いと始まらない。本場イギリスの注目ブランドや、ウィーンの名門など、 食事やスイーツにも合う上質な紅茶を手に入れましょう。



材料としても。





ーケロイヤル(100g)

ハイランドトフィー(100g) 1,512円



1.620円

い香りが特徴。ウィ ーン本店でも人気 で、ミルクティーが一 押しの飲み方。

ナッツやバターの甘

# オーストリアのウィーンに本店を構

本場オーストリアから

自然素材の香りと甘み

える名門「ハース&ハース」の日本総輸 入元。全て無添加・無着色で、砂糖や 保存料・着色料も一切不使用。天然素 材の活きた風味と、上質な甘みが口い っぱいに広がる。さっぱりとした「ザッハ ーメランジェ<100g>(1944円)」は、ベ ルガモットとジャスミンの豊かな香りが 特徴で、食事やスイーツとも好相性。

# ハース&ハース

コムゼストビル1F 営/11時~17時 土日祝定休(平日不定休)

€06-6877-1434 https://haas.co.jp Instagram@haashaas11



# 毎日飲んでも飽きない 注目の紅茶ブランドがここに

自宅で気軽に紅茶を楽しんで欲し スリランカのウバに いと、リーズナブルながら原材料にこの香り。オレンジピ だわった紅茶がずらりと並ぶ。中でも ールとキンセンカを 加えたフルーティさ 「BREW TEA」は2012年に「価値がわ かる人に最高に美味しい紅茶を届け る」というコンセプトでイギリスに誕生 した紅茶のブランドで、近年特に注目 されている。「イングリッシュブレックフ ァーストLeaf缶入り(2,592円/150g)」 はベーシックを極めたお茶なので、スト レートは勿論、ミルクを入れても美味。

## petit CHOUCHOU

〈プチ シュシュ〉

豊中市本町1-13-34 チェリオビル101 営/11時半~19時、金~20時、 日~17時半 月火定休

€090-6556-3316 Instagram@petit\_chou\_chou







セイロンのヌワラエリ アにバニラ、オレン ジ、アップルなど天然 香料がミックスされた フレーバーティ。

**BREW TEA** アールグレイ Leaf缶入り(100g) 2,592円 amsu tea フルーツバニラ Leaf(100g) 1,404円 ※いずれの商品もティーバッグの取扱い有り



