

おいしい水の情報誌 [ユースイ・ライフ]

yu:sui life

2016

Vol.2



生活にフラインクオリティ

sala

富士の湧水でいれる、
あたたかいお茶特集。

寒さ増すこの時期に

「ほっこり楽しむ、あたたかいお茶」

「カフェで楽しむ、あったかティー」

香り際立ち、心が豊かになる

「緑茶、ほうじ茶のおいしい淹れ方」

お茶で唯一アレンジできる、紅茶を使った家で飲みたいお手軽レシピ

お家でできるアレンジティー



マシュマロミルクティー

牛乳に負けないコクのアッサムは、ミルクティーにぴったり。マシュマロを浮かべるだけで可愛らしさがアップ。熱で溶けて甘味も加わる

- 材料** カップ2杯(400cc)分
- *湯(高温モード).....200cc
 - *牛乳.....200cc
 - *アッサムの茶葉.....6g(ティースプーン2杯)
 - *マシュマロ.....好みの量

1. ポットとカップをあらかじめ温めておく
2. 手鍋に高温モードの湯と牛乳を入れてコンロに火を付け、沸騰直前で止める
3. 茶葉を入れて蓋をし、3分蒸らす
4. 再び火を付けて、時々鍋肌へ添わせるようにスプーンで1周かき混ぜ、さらに鍋の全体を十文字切りに混ぜる
5. 鍋肌から細かい泡が出てきたら火を止めて茶漉しを通してポットに注ぐ
6. カップに注ぎ、マシュマロを浮かべたら出来上がり

シナモンチャイ

CTC茶葉を使った濃厚なチャイ。体を温めるシナモンはスティックがオススメ。ミルクは冷めやすいので、ポットとカップは温めておくのが◎

- 材料** カップ1杯(200cc)分
- *湯(高温モード).....100cc
 - *牛乳.....150cc
 - *アッサムCTCの茶葉...4g(ティースプーン多めに1杯)
 - *シナモンスティック.....3~5cm
 - *砂糖.....小さじ1~2杯(お好みで)

1. 手鍋に高温モードで湯を注ぎ、茶葉とシナモンスティックを割りながら加える
2. コンロに火を付け沸騰した状態で1分間煮込み(水分がなくなるように注意)、蓋をして2分蒸らす
3. 再び火を付けて牛乳を入れ、砂糖を加える
4. 時々鍋肌へ添わせるようにスプーンで1周かき混ぜ、さらに鍋の全体を十文字切りに混ぜる
5. 鍋肌から細かい泡が出てきたら火を止めて茶漉しを通してポットに注ぐ
6. カップにやや上から泡立てるように注いで出来上がり



Cinnamon Chai

私が教えます!



田中 若菜 先生

*リプトンティースクールギンザ認定
ティーコーディネーター
*煎茶道 静風流 師範
*中国茶アドバイザー

紅茶&お菓子教室「Fete a la Maison」代表
浜松市内で2002年より紅茶をはじめとしたお茶の教室と季節のお菓子教室を開催

詳しい問合せは下記URLにて
<http://fetealamaison.com/>

発酵度合いで種類が変わる 産地で異なる風味も楽しんで

緑茶、中国茶、紅茶、もともとの茶葉は同じで、発酵度合いで種類が変わる。発酵していないものが緑茶で、完全に発酵させたのが紅茶。発酵が進むほどお茶の香りは高くなる。一般的な緑茶「煎茶」は、普通蒸しと深蒸しに分類され、深蒸しの方が蒸し時間が長く、細かい茶葉で濁りある緑色のお茶が出る。甘味はあるが、普通蒸しの方が旨味は強い。紅茶は産地によって個性があり、「ダージリン」は香高くて後味すっきり、アッサムは、紅茶らしい深い風味。

寒さ増すこの時期に ほっこり楽しむ あたたかいお茶

お茶といっても日本茶や中国茶、紅茶などさまざま。肌寒さを感じるこの時期だから取り入れたい、温かいお茶についてのお話やアレンジ、お茶を楽しめるカフェを紹介します。

お茶を知ろう



お茶を楽しもう



一時間でぐんと美味しく 水色や香りの違いもさまざま

それぞれのお茶に合ったお湯の温度で淹れると、お茶はさらに美味しくいただける。紅茶や中国茶なら熱湯でOK。緑茶の場合は熱湯を二度ポットなどに移し、80度ほどになったら茶葉に注ぐ。どのお茶もできれば一度で注ぎきってしまうのが好ましいが、カフェなどでポットに入った紅茶が濃くなりすぎた場合は、お湯やミルクを足して。また、夏を越した新茶や余ってしまった緑茶は、茶葉をフライパンで香りが出るまで炒って、ほうじ茶にするのもオススメ。

サーラの水のウォーターサーバーは、4タイプの温度調整ができ、とても便利です。



Warm tea to enjoy in the cafe 

シックで落ち着いた空間は
ティータイムにくつろぎを運ぶ

コーヒー、紅茶にハーブティー。紅茶やハーブティーは、女性からの指示が多いのだそう。このカフェに用意されているのは、世界三大銘茶と呼ばれる紅茶をはじめ、甘い香りのするフレーバーティー。そして、やや酸味があったり、色が可愛らしくかったり、美肌に効果が期待できるなど、女性を思うハーブティーだ。夜遅くまでの営業、カフェインレスティーの用意もあるので、温かなティーをいただきたいながらゆつくりと過ごすのもオススメ。



Warm tea to enjoy in the cafe 
カフェで楽しむあったかティー
読書をしたり、友人と話したり。
カフェでのティータイムは温かなお茶とともに

季節のカップにティーを注ぎ
けやきの木を眺めてやすらぎの時を

ストレートはもちろん、ブレンドやフレーバーボード、アレンジを加えたバリエーションティー。紅茶はなんと30種類。1杯目から3杯目まで飲み方のカードが添えられ、違った楽しみ方を教えてくれる。ハーブティーも15種類ほど揃い、本物志向の方も足を運ぶのだそう。ティーを味わうカップは、季節により200脚ずつ交代で店頭に並び、好みのカップでいただくことができる。店内のギャラリーを觀賞しながら、芸術に触れられるのも醍醐味。

Recommended
ティー & スイーツ



ピーチアブリコット
×
パンケーキ (プレーン)

フルーツピッツが入ったフレーバーハーブティー。キュートな甘酸っぱさのあるティーには、フワフワもっちり、シンプルなパンケーキが、さらに香りや風味を引き立てくれる。



ローズヒップ
×
ケーキ

肌あれや目の疲れにも良いローズヒップ。爽やかな甘い香りと同様に酸味を損なわないために、ケーキはシンプルで甘さは控えめ。ケーキは日替りだが、数種からチョイスできる。

ポットのティーが濃くなりすぎたら、お湯の継ぎ足しも無料でOK。気軽にスタッフに声を掛けて

|| SHOP DATA ||



MC珈琲店

豊橋市三ノ輪町本興寺3-57
TEL:0532-63-5333

営業時間 ▶ 8:00~22:00
休日 ▶ 年中無休
駐車場 ▶ 30台有り

Recommended
ティー & スイーツ



スカボロフェア
×
ショコラクラシック

4種のスパイスなど、全8種のハーブをブレンドしたオリジナルハーブティー。濃厚なショコラクラシックには、爽快感のあるティーが良く合う。飲み終えた後は体がポカポカに。



ダージリン オータムナル
×
スコーン

力強さのあるダージリンでも、秋摘みの茶葉は柔らかな味わい。イギリスのティータイムに欠かせないスコーンには、マスターオスメのジャムとクリームチーズが添えられる。

ケーキやスコーンの注文でドリンクが100円引き。アフタヌーンティーセット(一部予約制)も用意

|| SHOP DATA ||



珈琲・紅茶専門店 Scene

浜松市中区上島1-13-8 2F
TEL:053-472-0064

営業時間 ▶ 11:00~19:00(L.O.18:00)
休日 ▶ 毎週火・水曜日
駐車場 ▶ 10台有り
<http://sceneblog.hamazo.tv/>

香り際立ち、心が豊かになる 緑茶、ほうじ茶のおいしい淹れ方

お家でも楽しもう！
ほっと
豆知識

お茶には、その種類によって香りや旨みを引き出す淹れ方があります。
お湯の温度も高ければ良いというものではありません。
それぞれのお茶の特徴を活かしたおいしい淹れ方をご紹介します。



- 1 サーバーの温水モード(約80~89℃)のお湯を、一度湯のみに移し替えておく。
- 2 急須に茶葉を1人あたりスプーン2杯ほど入れる。(濃いめが好き人は少し多めに)
- 3 湯のみのお湯を急須に注ぎ、1分ほど待つ。
- 4 急須を2~3回軽くまわして、湯のみに少しずつ濃淡のないよう均等に最後の一滴までしっかり絞りきる。

ここがポイント 緑茶は、高温で淹れると苦味や渋味成分が一気に出てしまいます。適温のお湯でじっくり旨味を引き出しましょう。



- 1 急須に茶葉を1人あたりスプーン2杯ほど入れる。(濃いめが好き人は少し多めに)
- 2 サーバーの高温モードのお湯を直接急須へ入れる。(香りを出すために約90~93℃ほどの熱めのお湯)
- 3 30秒ほど待つ。
- 4 急須を2~3回軽くまわして、湯のみに少しずつ濃淡のないよう均等に最後の一滴までしっかり絞りきる。

ここがポイント ほうじ茶は、高温のお湯で淹れても渋味や旨味は強く出ないので、高温で香り立ち良く淹れましょう。

サーラの水のウォーターサーバーは、4タイプの温度調整ができ、とても便利です。



Warm tea to enjoy in the cafe

茶葉から淹れる一滴一滴に
手仕事の良さと温かみを感じて

静岡県内をはじめ、全国の緑茶やほうじ茶、ウーロン茶、和紅茶などがいたただけるお茶カフェ。特徴や生産者などの説明書きが添えられ運ばれてくるお茶は、一煎めは急須のお茶を器に淹れきり、二煎めからは自ら急須にお湯を注いで味の違いを楽しめる。カフェはもちろん、お店で販売されるお茶は全て、日本茶インストラクターの店主が吟味したもの。茶葉から淹れる味わいとその時間。障子の外を眺め、お茶の温かさを感じながら、ゆるやかなときを。

お茶とお菓子のセットは100円引き。
お茶を使った軽食も楽しめる他、
日本の手仕事にこだわったグッズも揃う

SHOP DATA



お茶の間のおと
浜松市東区半田山5-25-1
TEL:053-443-8750

営業時間 ▶ 10:10~17:00(金は21:00まで)
休日 ▶ 毎週日・月曜日 ※臨時休業あり
駐車場 ▶ 5台有り
<http://ocha-noto.com/>

Recommended
ティー
&
スイーツ



森町のほうじちゃ
×
季節の上生菓子

焙じの高い香りに甘味やキレを感じる、自然流栽培にこだわった農家さんのほうじ茶。緑茶に合わせると思われがちな和菓子とも好相性で、上品な甘さの練り切りとともに。



牧之原 大走り(深蒸し)
×
抹茶のぶらまんじえ

牧之原市でつくられた深蒸し茶。美しい水色と、程よい渋み、深み。お店の抹茶をつかったプラマンジェは、二層仕立てのなめらかテイスト。和洋のコラボレーションを堪能して。

お友だち紹介キャンペーン

お友だちやお知り合いをご紹介いただいた方に、素敵なプレゼントを差し上げます。
さらに紹介で新規お申し込みをされたお友だち、お知り合いにもプレゼントがございます。
応募期間／2016年11月30日(水)まで

お知り合いをご紹介していただいた方にプレゼント!

ご成約いただいたお知り合いの方にもプレゼント! ※他のキャンペーンとの併用はできません。

※ご契約は、1年以上の継続利用をお願いいたします。

サーラカード
5,000ポイント
プレゼント!

または

D-パック(12ℓ)3本
無料で進呈

※サーラの水契約時にサーラカードの同時申込が可能です。



D-パック(12ℓ)3本
無料で進呈
※お試しD-パックを含みます。

ウォーターサーバー
レンタル料が
半年間無料

他社の宅配水からのお乗り換えの場合
D-パック(12ℓ)3本
追加で**無料**進呈



※キャンペーン期間は延長する場合があります。※富士の湧水をご契約のお客さまからのご紹介に限ります。※富士の湧水のご契約は、12ヶ月以上のご愛飲をお願いいたします。※キャンペーン期間内にウォーターサーバーを設置されたお客さまが対象となります。(ウォーターサーバーの設置にはご契約後、数日間かかる場合がございますので、ご注意ください。)※ご紹介いただいたお友だち、知人の方がご成約に至らない場合は、キャンペーン対象外となります。予めご了承ください。※他のキャンペーンとの併用は出来ません。

おトクで役立つ最新情報をGet!

お手持ちのスマートフォンでチラシやウォーターサーバー、D-パックの「富士の湧水ロゴ」「サーラマーク」「フリーダイヤル」を撮影すると、各サービス情報をご覧頂けます。

1 SkyDesk Media Switchをインストールしてください。(ダウンロード無料)

- I. App Store/Google Play[®]にアクセス
- II. 「Media Switch」で検索
- III. インストールを実行

※App Storeは、Apple Inc.が運営するiPhone、iPad、iPod touch向けアプリケーションソフトウェアのダウンロードを行なえるサービスの名称です。その他の掲載されているサービス、商品名等は各社の登録商標または商標です。



2 SkyDesk Media Switchのご利用手順



こちらのQRコードからでもダウンロードサイトに直接アクセスできます。



iPhone Android

④ マークがガイドの中に入るようにして撮影し送信すると...

富士の湧水

サーラの水からの「おトクで役立つ」最新情報へアクセス

生活にフィンクオリティ

sala

サーラグループの各種情報へアクセス

富士の湧水に関するお問い合わせは 0120-37-8726 サーンの水株式会社

Dパックの配送カレンダー、サーバーの「取り扱い説明書」などの便利な情報へアクセス



[発行元/お問合せ]

生活にフィンクオリティ

sala サラの水株式会社

〒441-8006 愛知県豊橋市高洲町字西屋敷139番地

☎ 0120-37-8726 9:00~18:00 月~金(祝祭日を除く)

http://www.sala-water.sala.jp サラの水 検索

