

この商品ってどんな味??

みんなで試飲! ~「CO・OP 紅茶ティーバッグ」の巻~



『寒い季節、あったか〜い紅茶が飲みたくなるね!』

そんな職員の声から、『CO・OP 紅茶ティーバッグ』を試飲してみました♪
紅茶を使った簡単ケーキやクッキー作りにも挑戦しました!

あくまで品質保証部内での感想です。



CO・OP 紅茶ティーバッグ
セイロン茶葉 100%使用

- ♥ クセが無いね!
- ♥ 渋みがあるね..。
- ♥ 香りがきつくないから、飲み易〜い♥
- ♥ 値段が安いのが嬉しい♪♪♪



↓箱に、こんなこと書いてあるけど...

「セイロン茶葉」や「ハイ・グロウン茶葉」ってどういう意味??

~セイロン茶葉 100%のこだわり~

ていねいに手摘みされるセイロン紅茶。

その中でも、ほどよい渋みと清涼感のある香りが特徴の ハイ・グロウン茶葉だけを使用しました。



「セイロン茶葉」とは・・・スリランカで生産された茶葉のことです。

スリランカは、1972年までセイロンと呼ばれていました。セイロンティーとはスリランカ産の紅茶の総称です。

★スリランカでは『茶園と加工工場の標高』によって、「ハイ・グロウン・ティー」「ミディアム・グロウン・ティー」「ロー・グロウン・ティー」の3つの種別に分けられます。

- ハイ・グロウン・ティー (High Grown Tea : 高地産の茶葉)
標高 1200m 以上の産地。 花の様な香りがあり、深いコクと渋みが特徴。
- ミディアム・グロウン・ティー (Medium Grown Tea : 中地産の茶葉)
標高 600m~1200m の産地。 バランスの良い紅茶で芳しい香りがありやや渋め。
- ロー・グロウン・ティー (Low Grown Tea : 低地産の茶葉)
標高 600m 以下の産地。 コクや甘味のある濃厚な味わいで、香りが少なめ。



♪ ハンオイル♪ 炊飯器で紅茶アップルケーキ

- 《 材 料 》
- ホットケーキミックス …… 200g
 - 卵 …… 1個
 - 紅茶(ティーバッグ) …… 2パック
 - 水 …… 2/3カップ

 - りんご …… 1個
 - 蜂蜜(または砂糖) …… 大さじ1~2
 - レモン汁 …… 小さじ2 (※)
 - (※レモン汁はなくてもよい)

1. レンジ可能なカップ(マグカップなど)に、紅茶1パックの葉を取り出して入れる。
2/3カップの水を注ぎ、電子レンジで2分半加熱し、冷ましておく。
2. りんごを皮付きのまま5ミリくらいのくし形に切ってお皿に並べ、蜂蜜(または砂糖)とレモン汁をまわしかけ(なくてもよい)、電子レンジ500Wで5分加熱する。



3. 炊飯器の底に、電子レンジで加熱したりんごを並べる。
4. ボウルに卵を割りほぐし、1. のレンジで煮出し冷ました紅茶を葉ごと入れ、さらにもう1パックの紅茶の葉も出して入れる。
ホットケーキミックスをふるいにかけるながら入れてざっくり混ぜ、りんごを並べた炊飯器に流し入れる。
5. 炊飯器の『早炊き』モードで加熱する。
6. 炊飯が終われば出来上がり~♪

☆紅茶アップルケーキの完成で~す☆



☆ 手軽に! ☆ 紅茶のクッキー

- 《 材 料 》
- 薄力粉 …… 200g
 - 上白糖 …… 60g
 - 紅茶(ティーバッグ) …… 3袋 ※袋から出して使用
 - 塩 …… ひとつまみ
 - サラダオイル …… 60cc
 - 牛乳 …… 60cc

- 【 作り方 】
1. 薄力粉・砂糖・茶葉・塩をボウルに入れ、よく混ぜておく。
 2. サラダオイルと牛乳を入れて、ゴムべらですり混ぜて、まとめる。
 3. スプーンですくって、好きな形に薄く伸ばす。
 4. 180度に温めたオーブンで20分ほど焼く。



- ☺ 甘すぎず、サクサク軽~い♪
バターいらずの簡単クッキー☆
- ☺ 紅茶の香りをもっと楽しみたい方は、紅茶を多めに!
- ☺ 卵を使ってないので、卵アレルギーの方もOK♡
- ☺ お口の中でほんのり紅茶の香りかします♪