



“美しい2層の色合い” ポンジュースティー

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

きれいな色に魅せられるフルーティーなセパレートティー。
ポンジュースの酸味がアクセントとなり、紅茶の風味を際立たせます。



作って Eating!
食べてみました。

「見た目だけ?」「ガムシロップ入れすぎ?」と少し不安でしたが、甘味と酸味のバランスがちょうど良く、すっきり爽やかな味わいで想像以上に美味です。おもてなしドリンクにも最適です。

▶ 作り方

1. ポンジュースはあらかじめ冷やしておく。
2. 紅茶ティーバッグを熱湯に入れ、2倍の濃さの紅茶を作る。
3. コップにポンジュース・ガムシロップを入れてよく混ぜ合わせ、その後氷を入れる。
4. 紅茶を氷に当てながらゆっくり注いで、できあがり。

▶ 材料(1人分)

- ポンジュース …………… 50ml
紅茶ティーバッグ ……… 2袋
熱湯 …………… 150ml
ガムシロップ …………… 2個
氷 …………… 適量

▶ 一口メモ

紅茶は通常よりも濃い目にし、氷に当てながら静かにゆっくり注ぐようにすると、きれいな2層が出来上がります。

