

紅茶とアメリカンワッフルが楽しめるお店「マザーリーフ」
「フルーツとマスカルポーネチーズクリームのワッフル」新登場

～夏にぴったりのワッフルやドリンクを発売～

紅茶とアメリカンワッフルを提供するカフェ「マザーリーフ」(<http://www.motherleaf.jp/>)では、2015年6月15日(月)～8月下旬までの期間限定で、「フルーツとマスカルポーネチーズクリームのワッフル」、「ハイビスカス&フルーツティー」や「ハーブティーと焼き菓子のセット」を新発売します。同時に「カシスオレンジのワッフル」など、夏におすすめの期間限定メニューも販売します。



【フルーツとマスカルポーネチーズクリームのワッフル】※新商品・期間限定

毎日お店で生地から作りあげるサクサクの食感のワッフルの上に、自家製のマスカルポーネチーズクリームをたっぷりとのせ、色とりどりのフルーツ(マンゴー、フランボワーズ、ブラックベリー、キウイフルーツ)をトッピングしました。マスカルポーネチーズクリームは、北海道産の生乳を使用したマスカルポーネチーズに、生クリームやレモン汁、ダイス状にカットしたレモンの砂糖漬けを加え、すっきりと仕上げました。甘酸っぱいフルーツとふわっととろけるようなクリームがマッチした夏にぴったりのワッフルです。

また、こちらのワッフルと相性のよい紅茶としておすすめのペアリングティーは、濃厚なコクのルフナ^{※1}と、ほんのり甘いキャンディ^{※2}を合わせた「ルフナとキャンディのブレンドティー」です。風味豊かなブレンドで、マスカルポーネチーズクリームの味わいを一層引き立てます。

※1 スリランカのルフナという標高が低い地域で作られた紅茶で、甘い香りと深み、キレのある渋味が特徴です。

※2 スリランカのキャンディ地方で作られた紅茶で、渋みやクセが少なく、ライトで飲みやすい紅茶です。

<同時発売商品>

◇ カシスオレンジのワッフル ※期間限定

ワッフルの上にバニラアイスとカシスクリームをのせ、生クリーム、カシスソース、オレンジをトッピングしました。果肉感を残した自家製のカシスソースの甘酸っぱさとバニラアイスの優しい甘さが、サクサクのアメリカンワッフルと絶妙にマッチします。



◇ ハイビスカス&フルーツティー ※新商品・期間限定

お客さまからの要望が多かったノンカフェインのフルーツティーをご用意しました。ハイビスカスやローズヒップを中心に、ブラックベリーの葉、ローズヒップの種をブレンドしたハーブティーに、グレープフルーツ果汁を加え、スライスしたグレープフルーツとオレンジをトッピングしました。酸味のあるハーブティーに、柑橘類が加わり、すっきりとした味わいで見た目にも涼しげな夏らしいフルーツティーです。



◇ ハーブティーと焼き菓子のセット ※新商品・期間限定

ハーブティーとオリジナル焼き菓子のセットです。焼き菓子はサクッと焼き上げたバニラ風味のサブレに、レモンの砂糖漬けとレモン風味のバタークリームをはさみました。ハーブティーは、「ルイボスブレンドティー」か「カモミールシトラスティー」からお選びいただけます。「ルイボスブレンドティー」は有機ルイボス、有機ハイビスカスの花、有機マリーゴールドの花を合わせ、ほんのり甘みを感じられる飲みやすいハーブティーです。「カモミールシトラスティー」はカモミールの花やローズヒップ、レモングラスやオレンジピールなどを合わせた、さわやかな飲み口です。



<商品概要>

- 商品名・価格 : 「フルーツとマスカルポーネチーズクリームワッフル」
単品: 900 円～960 円 / ドリンクセット: 1,120 円～1,230 円
「カシスオレンジのワッフル」
単品: 930 円～980 円 / ドリンクセット: 1,150 円～1,250 円
「ハイビスカス&フルーツティー」 700 円～770 円
「ハーブティーと焼き菓子のセット」 690 円～790 円
(「ルイボスブレンドティー」「カモミールシトラスティー」単品は 520 円～620 円)
※店舗により価格が異なります。詳しくは、下記問い合わせ先までご質問ください。
- 販売期間 : 2015 年 6 月 15 日(月)～8 月下旬
- セット対象ドリンク : アイスティー、ホットストレートティー(茶葉 11 種より)、ホットコーヒーなど
- 販売店舗 : 全 20 店舗(北海道:3、青森県:1、新潟県:1、東京都:5、千葉県:1、群馬県:1、
(2015 年 5 月末現在) 神奈川県:1、大阪府:2、兵庫県:1、広島県:1、福岡県:2、佐賀県:1)

<マザーリーフについて>

「マザーリーフ」(<http://www.motherleaf.jp/>)は、紅茶専門家 磯淵 猛(いそぶち たけし)氏が厳選したスリランカの茶園直送の本格紅茶が楽しめるお店です。使用している茶葉は、スリランカで摘み取り 24 時間以内に加工した紅茶の新茶“フレッシュティー”の中から、特にマイルドで香りの高い茶葉を厳選し、可能な限り新鮮な状態で直送されたものです。スリランカ産の茶葉は軟水である日本の水とも相性がよく、渋みの少ないすっきりとした口当たりが特長です。この紅茶と相性の良い、焼きたてで甘さ控えめのアメリカンワッフルやオリジナルスイーツ、本格的なお食事メニューなどを取り揃えています。

<参考> : 磯淵 猛(いそぶち たけし)氏について

1951 年愛媛県生まれ。青山学院大学卒業。1979 年、鎌倉にて紅茶専門店「ディンブラ」を開業。1994 年 2 月株式会社ティー・イソブチカンパニーを設立。同年 11 月、店舗、会社を現在の藤沢市に移転。経営コンサルティング・プロデュースを行うほか、紅茶研究者、紅茶エッセイストとして活躍。NHKをはじめテレビ・ラジオの出演多数。