

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」

「栗と木苺のモンブランワッフル」登場

～秋の季節にぴったりなパフェやドリンクも同時に発売～

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8月26日(水)～11月下旬まで、期間限定で「栗と木苺のモンブランワッフル」を発売します。同時に、「栗と木苺のモンブランパフェ」や、「サングリアティー」、「角切りりんごのアイ스티ー」なども販売します。



【栗と木苺のモンブランワッフル ※期間限定】

毎日お店で、オリジナルブレンドの粉から生地を作りあげるアメリカンワッフルは、サククリと軽い食感が特徴です。その手作りのワッフルの上に、バニラアイスと生クリームをのせ、包み込むようにマロンクリームをたっぷりと絞りました。さらに、木苺や渋皮付きの栗、木苺ソースをトッピングし、見た目にも華やかで秋らしいデザートに仕上げられています。濃厚でまろやかなマロンクリームと、木苺のほのかな酸味がマッチしたおすすめのスイーツです。

<同時発売商品>

◇ 栗と木苺のモンブランパフェ ※期間限定

サククリとした食感のフィアンティーヌ(薄いクレープ生地をフレーク状にしたもの)の上に、バニラアイスと生クリーム、甘酸っぱい木苺ソースを段々に重ね、その上にマロンクリームをたっぷりと絞りました。マロンクリームの上には、渋皮付きの栗やオレンジ、木苺をトッピングしています。栗の甘みに、木苺のすっきりとした酸味がアクセントとなり、スプーンですくうたびにさまざまな味が楽しめる、秋だけの特別なパフェです。



◇ サングリアティー ※期間限定

スペインのサングリアをイメージした、アルコール不使用のアイスティーです。りんご、バナナ、レモンと砂糖漬けのオレンジ、そしてシナモンを漬け込んだ赤葡萄ジュースとキャンディ茶葉で作ったアイスティーをミックスしました。昨年も使用したオレンジのほか、りんご、バナナ、レモンをスライスしてさらにトッピングしています。ワインを使わず、赤葡萄ジュースとフルーツで仕上げた、サングリア風のオリジナルアレンジティーです。



右:「サングリアティー」

左:「角切りりんごのアイスティー」

◇ 角切りりんごのアイスティー ※期間限定

粗めにくだいた角切りりんごに、キャンディ茶葉のアイスティーと紅茶で作ったシロップを注いで、ミントをトッピングしました。くせのないキャンディ茶葉が、りんごの爽やかな風味を引き立てます。太めのストローとスプーンを添えて提供し、りんごのサクサクした食感がお楽しみいただける、秋にぴったりのアイスティーです。

*プラス 20 円でミルクティーも選択可能です。

<商品概要>

- 商品名・価格 : 「栗と木苺のモンブランワッフル」
単品:940 円~1,110 円 /ドリンクセット:1,160 円~1,380 円
「栗と木苺のモンブランパフェ」
単品:890 円~1,000 円 /ドリンクセット:1,110 円~1,270 円
「サングリアティー」 670 円~730 円
「角切りりんごのアイスティー」 670 円~730 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 8 月 26 日(水)~11 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 7 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、紅茶研究家 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、紅茶研究家、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。

※本資料中の価格は全て税込です。