

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」

「贅沢いちごとヨーグルトのクリスマスワッフル」登場

～焼き菓子とドリンクをセットにしたクリスマス限定メニューも同時に発売～

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」では、2015年11月26日(木)～12月25日(金)の期間、クリスマス限定の「贅沢いちごとヨーグルトのクリスマスワッフル」を発売します。同時に、「クリスマス焼き菓子セット」、「クリスマスティー」も期間限定で販売します。



【贅沢いちごとヨーグルトのクリスマスワッフル】※期間限定

毎日お店で生地から作りあげるサクリとした食感のワッフルの上に、苺のアイスクリームとヨーグルト風味のアイスのをせ、ホイップクリームを絞りました。その上に大きめにカットした苺と木苺を乗せ、果肉感のあるストロベリーソースとプレーンヨーグルトをトッピングしました。苺本来の甘みと、さわやかなヨーグルトの酸味がマッチした、冬の季節にピッタリのワッフルです。サンタクロースなどのデコレーションで、クリスマスの華やかなムードを演出します。

<同時発売商品>

◇クリスマス焼き菓子セット ※期間限定

クリスマスによく食べられる焼き菓子「シュトーレン」「スペキュロス」と、ドリンクのセットです。ドイツ発祥の「シュトーレン」はクリスマスの定番お菓子で、ドライフルーツ(レーズン、チェリー、オレンジピール、アップル、パインアップル)とナッツ(アーモンド、くるみ)に、スパイス(ナツメグ、カルダモン、シナモンなど)を加えて焼き上げ、粉砂糖をまぶしました。豊かなスパイスの香りとナッツとドライフルーツの食感をお楽しみいただけます。「スペキュロス」は、カリッとした歯ごたえが特徴のシナモンクッキーです。溶かしバターに小麦粉を混ぜ、スパイス(シナモン、カルダモン、クローブなど)を加えていねいに焼き上げました。温かい紅茶などのドリンクとスパイスの効いた焼き菓子が寒い季節にぴったりです。



◇クリスマスティー ※期間限定

マザーリーフオリジナルのクリスマス期間限定の紅茶です。味、香り、色と三拍子揃ったスリランカ産のディンブラの紅茶にアールグレイの紅茶をブレンドし、シナモン、ローズヒップ、レモングラス、スペアミントを配合しました。クリスマスカラーの赤(ローズヒップ)と緑(レモングラスとスペアミント)に、エキゾチックなシナモンの香りを添え、クリスマスを表現しています。セットドリンクとしてもお選びいただけます。

* 画像はクリスマス焼き菓子セットをご覧ください。

<商品概要>

- 商品名・価格 : 「贅沢いちごとヨーグルトのクリスマスワッフル」
単品:960円~1,110円 /ドリンクセット:1,180円~1,380円
「クリスマス焼き菓子セット」
ドリンク付きでの販売:950円~970円
「クリスマスティー」
単品:520円~670円 /セットドリンクとしてもお選びいただけます。
※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11月26日(木)~12月25日(金)
- 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7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10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、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。