

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」

「木苺とパッションフルーツのクリームワッフル」新登場

～夏にぴったりのさわやかなワッフルとさっぱりとしたドリンクを発売～

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、2016年6月20日(月)～2016年8月下旬までの期間限定で、「木苺とパッションフルーツのクリームワッフル」を販売します。同時に、「マンゴーとマスカルポーネチーズクリームワッフル」、「マンゴー杏仁ミルクティー」や「ハイビスカス&フルーツティー」など夏におすすめの商品も販売します。



【木苺とパッションフルーツのクリームワッフル】※新商品

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、自家製の木苺ジャムと生クリームをあわせた木苺クリーム、オリジナルのパッションフルーツクリームをのせ、オレンジや木苺の果実と生クリームをトッピングし、さらに木苺ソースをかけました。パッションフルーツクリームは、パッションフルーツピューレに、カスタードや生クリームを混ぜ合わせ、メレンゲを加えることでふんわりとしたクリームに仕上げています。さわやかなフルーツの酸味と甘みが堪能できるすっきりとした、夏にぴったりのワッフルです。

また、おすすめのペアリングティーは、「ディンブラとキャンディのブレンドティー」です。ディンブラ^{※1}とキャンディ^{※2}はどちらもくせがなくすっきりと飲みやすく、今回のさわやかなワッフルとの相性抜群です。

※1 スリランカ南部の山岳地帯から西の標高の高い地域で作られる紅茶で、年間を通して高品質な茶葉が作られます。

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

<同時発売商品>

◇マンゴーとマスカルポーネチーズクリームのワッフル ※新商品

サクサクのアメリカンワッフルに、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、ブラックベリー、赤すぐり、甘みの強いペルー産ケント種のマンゴーをトッピングし、「マンゴーの王様」と呼ばれるアルフォンソ種を100%使用したマンゴーソースをかけました。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。みずみずしいマンゴーの甘みとふわっととろけるようなマスカルポーネチーズクリームがマッチしたおすすめの商品です。



◇マンゴー杏仁ミルクティー ※新商品

アイスティーにマンゴーソース、スライスしたグレープフルーツを入れ、杏仁ミルクをあわせました。マンゴーソースは、アルフォンソ種のマンゴーを使用したソースやケント種のマンゴー果肉をピューレにしたものなどを混ぜあわせており、果肉を少し残すことでストローから飲むときにマンゴーの食感が感じられます。また、風味豊かな杏仁ミルクは別添えでご用意しており、入れる前と後で味の変化をお楽しみいただけます。しっかりとした紅茶の味わいとマンゴーの果肉感、杏仁ミルクのまろやかな甘みがあわさったフルーティなドリンクです。



◇ハイビスカス&フルーツティー

ハイビスカスやローズヒップを中心に、ブラックベリー、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。お客さまからの要望が多かったノンカフェイン商品です。



<商品概要>

- 商品名・価格 : 「木苺とパッションフルーツのクリームワッフル」
単品: 960 円～1,080 円 / ドリンクセット: 1,180 円～1,350 円
「マンゴーとマスカルポーネチーズクリームワッフル」
単品: 960 円～1,110 円 / ドリンクセット: 1,180 円～1,380 円
「マンゴー杏仁ミルクティー」680 円～750 円
「ハイビスカス&フルーツティー」700 円～770 円
※店舗により価格が異なります。詳しくは問い合わせ先までご質問ください。
- 販売期間 : 2016 年 6 月 20 日(月)～2016 年 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 7 種より)、ホットコーヒーなど
- 販売店舗 : マザーリーフ全 19 店舗(北海道:2、青森県:1、新潟県:1、東京都:5、千葉県:1、群馬県:1、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。

<この件に関する問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報 IR グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389
〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F
<http://www.mos.co.jp/company/> E-mail. pr@mos.co.jp

※本資料中の価格は全て税込です。