

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」

秋の季節にぴったりな「モンブランワッフル」登場

～期間限定のワッフルやフルーツティーも発売中～

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11月1日(火)～2017年1月上旬までの期間限定で、「モンブランワッフル」を発売します。その他、「檸檬とマスカルポーネチーズクリーム」のワッフルや「サングリアティー」「角切りリンゴのアイ스티ー」など秋におすすめの商品も販売しています。



【モンブランワッフル】※期間限定

オリジナルの配合でブレンドした生地から焼き上げたアメリカンワッフルの上に、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絞りました。さらに渋皮付きの栗の甘露煮をのせ、スティック状に仕上げたサクサクとしたメレンゲをトッピングしています。濃厚でまろやかなマロンクリームと、サクサクとしたメレンゲの食感がアクセントとなり、秋の味覚を堪能できるスイーツです。

また、おすすめのペアリングティーは、「ルフナとキャンディのブレンドティー」です。ルフナ^{※1}と、くせの少ないキャンディ^{※2}を合わせた風味豊かなブレンドで、コクのあるモンブランワッフルとの相性抜群です。

※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、甘い香りとまろやかな味、キレがあるのが特徴です。

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

<その他 期間限定商品>

◇檸檬とマスカルポーネチーズクリームのワッフル ※期間限定(販売中)

サクッと軽い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、香りづけに生のレモンの皮をすりおろし、食感にヘーゼルナッツをのせました。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。マスカルポーネチーズのまろやかさとレモンのさわやかさがよく合い、しつこさがなくふわっととろけるようなクリームのワッフルです。



◇サングリアティー ※期間限定(販売中)

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。リンゴ、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。仕上げとして、リンゴ、バナナ、レモン、オレンジをスライスして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立てたサングリア風のオリジナルアレンジティーです。



◇角切りリンゴのアイスティー ※期間限定(販売中)

粗めにくだいた角切りリンゴにキャンディ茶葉のアイスティーを注いで、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、リンゴ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、リンゴの果肉の食感も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 : 「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
「檸檬とマスカルポーネチーズクリームワッフル」
単品: 860 円~940 円 /ドリンクセット: 1,080 円~1,210 円
「サングリアティー」700 円~770 円
「角切りリンゴのアイスティー」680 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 : 「モンブランワッフル」/2016 年 11 月 1 日(火)~2017 年 1 月上旬
「檸檬とマスカルポーネチーズクリームワッフル」/販売中~2017 年 3 月
「サングリアティー」「角切りリンゴのアイスティー」/販売中~2016 年 11 月中旬
- 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)
(2016 年 8 月末現在)

<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。