

ON-AIR
第一回目 1/24

神戸紅茶の「紅茶鑑定士」
米山さんに伺いました!

紅茶鑑定士とは?

紅茶は同じ産地・茶園のもので、収穫される年や季節によって味も香りも異なります。そのため紅茶鑑定士が茶葉のサンプルをテイastingして茶葉の見分けを行ったり、茶葉の味や香りなどを評価して、オークションで競りおとす価格を決めています。

また、世界の産地で作られる茶葉は、紅茶の本場である英国の硬水を基準とした品質づくりがなされているので、日本の水、すなわち軟水に合う茶葉を見分けるのも紅茶鑑定士の重要な仕事。紅茶鑑定士はティーブレンダーを兼ねることが多く、気候の変化による茶葉の品質レベル差をブレンドすることによって常に安定させています。

多い日には一日に
300~400杯!もテイasting
されるといふ紅茶鑑定士・米山さん!
日本で紅茶鑑定士と認定されて
いる人は何人いるのですか?

きちんと数えては
いませんが、日本には
10人もいないですね。



ゴールデンルールさえ
守っていただければ、
おいしく淹れられます!

Tea of Life

【ティー・オブ・ライフ】

神戸紅茶 × Kiss FM KOBE

Kiss Music Presenter Tuesday Edition
Special Corner

Kiss Music Presenterで
1/24~2/7の3週に渡ってお送りしたコーナー
「Tea of Life-ティー・オブ・ライフ-」
その放送の模様と紅茶鑑定士・米山さんへ伺う
おいしい紅茶の淹れ方をレポート!

ON-AIR
第二回目 1/31

紅茶の美味しい淹れかた

紅茶を家で淹れるときは温度が重要なんです。紅茶を淹れるには、
ゴールデンルールというものがあって、それを守って頂ければ、
誰でも簡単においしい紅茶を淹れられるんですよ。



茶葉やお水は、
新鮮なものを
使うこと!



茶葉・お湯の量
抽出の時間など
正確に量ること!

ティースプーンで
正確に!



抽出中、温度が
下がらないよう
しっかり保温!

出来る限り
100度で抽出する
のがベスト!



ON-AIR
第三回目 2/7

神戸紅茶の冬のオススメ紅茶

くせのない強い味わいのアッサム紅茶とフレッシュな香りのケニア紅茶を、
英国式ミルクティー用にブレンドしました。ミルクで際立つココの深さがお楽しみ
いただける紅茶です。寒い冬には体の中から、ほかほかになってもらいたいので、イングリッシュブレックファストが
冬のオススメですね。

「イングリッシュブレックファスト」
をおすすめします。

【神戸紅茶】
イングリッシュブレックファスト
ティーバッグ 20P ...420円



A taste of Kobe history
to serve with special friends or alone.
神戸紅茶

オンラインストアも
充実!
種類も豊富です!

神戸紅茶株式会社は、1925年から、一世帯あたりの
紅茶の消費量日本一の神戸で紅茶の取り扱いを行っ
てきました。国内に数人しかいない紅茶鑑定士が世
界の産地から厳選した高級茶葉だけを買い付け、日
本の水に合わせてブレンド。
本当においしい紅茶を、紅茶ファンの皆様にお届け
します。

神戸市東灘区住吉浜町16番地2
TEL:078-822-1001(9:00~17:00)
<http://www.kobetea.co.jp/>

コラボ紅茶完成!

キスナーさんに募集した「理想の紅茶」を
実際に作って頂きました!

「バレンタインも近いので、ときめくような恋する気持ちになる紅茶を是非
作って欲しいです!」ということで「恋スル気持ちニナル紅茶」をご用意して頂
きました。

米山さん:これはですね、自分の恋愛感を発表するような感じなのでメチャ
クチャ恥ずかしいんですけど...昔、好きだった子が、柑橘系の香りがする子
だったので、それ以来、恋のイメージが甘酸っぱい香りになってしまったんで
す。というわけで今回作った「恋スル気持ちニナル紅茶」は、甘酸っぱい柑橘系
フルーツの香りの紅茶にしました。色鮮やかな花びらやオレンジピールをちり
ばめて、見た目もおしゃれに仕上げますし、渋みの少ないやわらかな味わい
は、チョコレートなどの甘いスイーツとの相性もバッチリです。



SC・藤原岬さんを
イメージした
ミサキコウチャも

PRESENT!

前回に引き続き
今回もプレゼント企画を予定中!
お楽しみに♪