

大好評につき二回目!!

神戸紅茶 PRESENTS
Tea Party
 ティーパーティ
 in KOBE GARDEN CAFÉ
 2012.11.4.Sun

Tea Party
 会場はこちら"KIITO"
 キイト

2012年11月4日。抽選で選ばれたキスナー20組40名がデザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)に集まりました。この日は第二回目の「神戸紅茶 Tea Party」の開催日。同会場ではこうべガーデンカフェのイベントも行われ、様々なフード・雑貨・サービスのお店もずらり。



活版印刷や各国の雑貨、そして神戸の洋菓子やワイン、ネイルコーナーや写真撮影ブースまでオシャレなものが勢ぞろい!



神戸紅茶さんのブースも出店。この日限定のコラボ紅茶や定番もの、一風変わったフレーバーティーも販売中。

Tea Party
紅茶を淹れてみよう

ティーバッグとリーフティー。それぞれ美味しい淹れ方のコツを神戸紅茶の有田さんに伺います。間近で見るデモンストレーションに、参加者の皆さんは真剣なまなざし。



ゴールデンルールさえ守れば、紅茶は簡単に美味しく淹れます！有田さんの手さばきに注目!!



有田さんに淹れて頂いた紅茶を岬さんが試飲、「やっぱり濃く美味しい!」。コツについて軽く復習した後、いよいよ参加者の皆さんが実際に紅茶を淹れてみます。各テーブルには神戸紅茶の有田さん、紅茶鑑定士の米山さん、そして岬さんもまわって、淹れ方を直接レクチャーします。



お湯はびったり注いでね。

この日は特にお子様の参加が多く、テーブルのあちこちで率先してお茶を淹れる姿。初めてのおもてなし、上手くできたかな?



自分たちで淹れた紅茶をいただきます! 正しい淹れ方を実践して飲む神戸紅茶の美味しさに笑顔。「普段飲むものと全然違う!」「凄い良い香り!」と感動の声が上がります。



美味しい紅茶が淹れられました! ぽーす!

美味しい紅茶の淹れ方って?

熱さが肝心!

ポットやカップなどは湯通しして温めておきます。注ぐお湯もできるだけ100℃に近いものを。抽出中はティーコジーやタオルなどを被せて熱を保って。

きちんと計ること!

ティーバッグの場合は1杯に1個、リーフティーの場合は茶葉をスプーンで人数分。注ぐお湯の量と抽出時間も分量に合わせてきちんと計りましょう。

NGも覚えておこう!

実は紅茶にコーヒーフレッシュは合いません。牛乳かエミミルク(無糖の練乳)を使いましょう。紅茶によってはダーズリンなど、ミルクティーに向かない種類も。

Tea Party
紅茶に関するクイズ

紅茶について様々な知識を得たところで、紅茶に関するクイズ大会を開始! 番組コーナーでもすっかりお馴染みの米山さんと岬さんからスペシャルヒント!



ナイスキヤラと噂の紅茶鑑定士米山さん

皆さん一生懸命に頭をひねります。ヒントはティーパーティの何気ない説明の中にも!



難問揃いに関わらず、10問中9問正解のペアが3組もいらっしゃいました!



賞品のプレゼンターは神戸紅茶代表の司子さん。美味しい神戸紅茶のセットが贈られました。

例えばこんな問題も...

Q. 紅茶を冷やした際に、白く濁る現象をなんと言う? (A-Cから選んで下さい)
 A. クリームダウン B. ホワイトアウト C. フェードアウト 正解は、Aのクリームダウン。

Tea Party
ジャンケン大会

最後は会場にいるお客さん全員参加でのジャンケン大会! 岬さんの声に合わせて皆で「じゃんけんぽん!」優勝したのはかわいなお嬢さん。「おめでとー!!」



一発勝負のジャンケンで一喜一憂。おとなも子どもも笑顔で腕を振り上げます。



イベント終了後、出口では岬さんから、記念品を手渡す。「今回も楽しかった! 次回もあるといいな」と岬さん。

オンラインストアも充実! 種類も豊富です!

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

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/

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来ました。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。本当に美味しい紅茶を、紅茶ファンの皆様にお届けします。