マウンテン通信 VOL. 28
MOUNTAIN PRESS 2005 July

2005年夏マウンテンのおすすめは… 水出し

アイスコーヒーもアイスティーもお水でおいしくできます

コーヒーは……ほどよいコクと甘さがグー!! 胸焼けしないヨ！

紅茶は……渋みが少なくマイルドです!! にごらないヨ！

作り方＜4人分＞

水出しアイスコーヒー	水出しアイスティー
アイス用の豆……５０ｇ	紅茶葉……１２ｇ
水…５００cc～５５０cc	水……１ℓ

★コーヒーも紅茶も作り方は同じです

①容器にコーヒーの粉(紅茶葉)を入れ、分量の水を注ぎ、よくかきまぜます。

②室温で6～8時間置きます。
（冷蔵庫に保管する場合は長めに）

③ペーパー（紅茶は茶こし）で漉して出来上がり。氷を入れて召し上がれ。

★アイスコーヒー用の豆

アイスコーヒーブレンド、マイルドアイス、オーガニックムンドノーヴォ、etc…

★アイスティー向きの紅茶

アイスティーブレンド、アップル、ジャスミン、フルーツカクテル、ヴァケーション、ニルギリ

さらに便利なグッズ！

アイスコーヒーのために

★水出し用のコーヒーパック

自分でコーヒーの粉をつめて使います。
こす手間が省けてうれしい！

★ウォータードリップ専用ポット

水でドリップして保管しておくポットです
700ml 5人用・1200ml 8人用

ヒット商品

アイスティーのために

★水出し専用アイスティー（ティーバッグ入り）

高品質のセイロンティーを10gずつパックしてあります。
1ℓの水に2～3時間つけておくだけ。
スッキリまろやかアールグレイ風味のアイスティーができます。

夏休みスペシャルコーヒー

すいかブレンド

（白）と（黒）

“すいかの種が入っているの？”
“すいかの味がするの？”

そんなご質問にお答えします。
すいかの種が入っている訳でなく、すいかの味がする訳でもありません。
それではなぜ、“すいか”？
色の違う豆がポツポツと入っている様子がなんだかすいかみたい！ということで、この名前になりました。
（白）はマイルド、（黒）はストロング
どちらも夏向きのさっぱり味です。暑い夏もHOTでどうぞ！

NEW!

・スペシャルティー

ネパール　春摘み

透き通った水色（すいしょく）。
新緑を思わせる青々しい香り。
甘さの奥に感じるさわやかな渋み
まさに春摘みならではのスペシャルティーです。

・ハーブティー

フルーツカクテル

いろいろなフルーツに、ハイビスカスとひまわりの花をブレンドしたフルーツティー。
キレイなピンク色のお茶はノンカフェインでビタミンたっぷり。甘酸っぱいアイスもこれからの季節にピッタリです。

・フルーツティー

ヴァケーション

バラの花びらがアクセントになった愛らしいお茶です。
トロピカルフルーツの華やかな香りがリゾート気分にさせてくれます。
ホットはもちろん、ほの甘アイスもおすすめ！