

紅茶マスターが選ぶ アンダンテのパンと紅茶のマリアージュ。

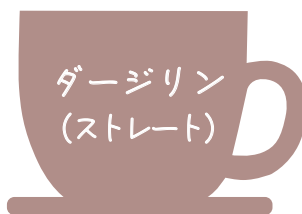
ホッとひと息つきたいときや、ご友人との大切なひとときに
紅茶に合わせたパンはいかがですか？

監修:山崎 栄里子 (やまざき えりこ)
日本紅茶協会 ティーアドバイザー
日本安全食料料理協会 紅茶マスター

Marriage



グルマンディーズ



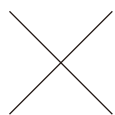
ダーズリン
(ストレート)

軽い食感でほの甘い生地のパンと
爽やかな味わいのダーズリンは
どちらの特徴も崩さずマッチ。

バターやジャムを付ける場合は
渋みとコクが強めの
「ウバ(ストレート)」がおすすめ。



ショコラエレーヌ

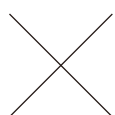


アップル

ベリーの酸味とほろ苦い甘さの
チョコレートに、果実感のある
アップル風味が相性抜群。



クグロフ

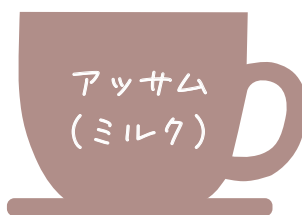


ダーズリン
(蜂蜜)

優しい甘さの生地と、ティースプーン
1杯程度の蜂蜜入りダーズリンが◎
甘いもの好きの方はたっぷりの
蜂蜜を入れてどうぞ。



デニッシュヴォーグ



アッサム
(ミルク)

深みとコクのあるアッサムは
濃いめに煮出してミルクを注いで。
たっぷりのチョコの味わいが
調和します。