

紅茶マイスターが選ぶ 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)

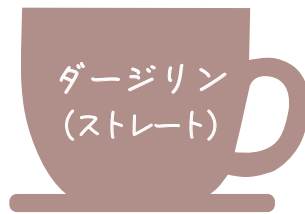
日本紅茶協会 ティーアドバイザー

日本安全食料料理協会 紅茶マイスター

Mariage



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

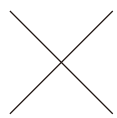


アップル

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。



クロワッサン“パリジェンヌ”

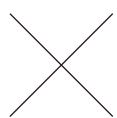


ダーズリン

バターのコクや香りがしっかりと
しているため爽やかな味わいの
ダーズリンがすっきりと流してくれます。
バターの香りと調和を楽しみたい方は
しっかり目に蒸らした「ミルクティー」で
どうぞ。



パン・ド・クレム



セイロン
(アッサム)

もったりと濃厚なカスタードクリームには
渋み・コクがあるストレートの
セイロンやアッサムがおすすめ。