

CHALIFE

Drink Chef

料理とのティーペアリング「水出しハーブ緑茶」ドリンクシェフ

料理のソースに合わせ、すっきり、なじむ、アクセント、引き立てるの4つの目的でブレンド。

同じ料理でも合わせるハーブ緑茶を変えることで料理の味わいの変化を楽しめます。



海風の涼やかシェフの ハーブ緑茶

マヨネーズ焼きなど酸味とコクの濃い味わいをレモングラスとローズマリーの清涼感ある香りが爽やかに切り替える棒茶ベースのハーブ緑茶です。渋味が少なく穏やかな甘旨味の棒茶は、酸味、油味、旨味の強いマヨネーズによくなじみます。トマトをメインにしたパスタやスープ、チーズ系ドレッシングなどにもよく合います。

深緑のなごやかシェフの ハーブ緑茶

中辛ぐらいの日本のカレーの後味をすっきりさせるイメージでブレンドしました。カレーの強さに負けずに和らげる深蒸し茶をベースに、爽やかな香りと軽やかな味わいでカレーの味をなじませ、やさしくすっきり切り替えてくれるレモングラスと、キリッと酸味のあるハイビスカスをブレンド。カレーの油分や辛味をすっきりさせる味わいです。

太陽の朗らかシェフの ハーブ緑茶

生トマトと塩コショウのパスタやピネガー系ドレッシングなど、シンプルな料理の味わいを華やかに引き立てるイメージでブレンドしたハーブ緑茶です。軽やかな甘旨味と渋味のある浅蒸し茶が生トマトの爽やかな酸味とコクになじみつつ、甘い香りのカモミールが華やかに引き立て、ジンジャーのスパイシーな味と香りで引き締めます。

月夜の穏やかシェフの ハーブ緑茶

イタリアンドレッシングサラダなどの酸味を深蒸し茶とダンデライオンルートが和らげ、ミントが爽やかなアクセントとなっています。酸味、旨味、塩味というシンプルな味わいに対し、甘香ばしいダンデライオンルートと清涼感のミントという個性が正反対のハーブを合わせることで香りに厚みをつけ、料理の風味に幅を持たせました。

星空の煌やかシェフの ハーブ緑茶

野菜のチーズ焼きなどのコクのある味わいを、透明感がありながらほんのり甘香ばしい玄米茶がさっぱりと切り替え、カモミールとジンジャーが深めるハーブ緑茶です。濃厚なチーズの後味をさっぱり切り替えたい時は冷たく。モッツアレラ系のやさしいチーズなどの時は冷たくしすぎずにカモミールの香りを活かすのがおすすめです。