

# 桑茶レシピ

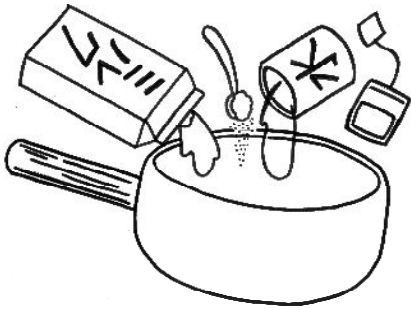
## ～桑ミルクティー～

桑は、ヨーロッパでは“マルベリー”という名のハーブとして知られています。そこで、今回は**桑茶をミルクティーにアレンジ**した飲み方をご紹介します。

材料 (2人分です)

- ・桑茶ティーパック 1袋
- ・水 100cc
- ・牛乳 100cc
- ・砂糖 大さじ1(量はお好みで調節して下さい)
- ・シナモン・ジンジャーなどの香辛料 適宜

### 作り方



①小鍋に**桑茶のティーパックとお水**をいれ、2分ほど弱火にかけ濃いめに煮出します。そこに**牛乳と砂糖**をたして弱火で沸騰寸前まであたためます。

②カップに注ぎ、仕上げに**お好みで香辛料**を入れ、よくかき混ぜていただきます。

いつもの桑茶が気分一新!結構いけました!自信作です。ぜひ試してみてくださいね。

※シナモンなどの香辛料は、ほんの少しだけ入れるのがポイント。入れすぎに注意してね。



# お客様から教わった

## 桑茶アレンジレシピ

今回はお客様から営業スタッフが直接教わってきた桑茶のおいしい飲み方をご紹介します。

### 作り方



①いつものように桑茶をいれます。



パンパカパーン

梅干し君が登場!

②そこに梅干しを1個入れ、梅干しをつぶしながらかきまぜて出来上がり。

材料:

毎食桑茶1袋

梅干し1個

※梅干しは梅肉の柔らかいものがおすすめ!

たったこれだけなのに飲みやすく、おいしいんです!ぜひ試してみてください。

※ちなみに中に入れた梅干しもおいしいですよ。

