

## ～アイ스티ーの美味しい いれ方 (オン・ザ・ロック方式)～

### 🍃 はじめに

ホットティーを作ります。※ホットティーの作り方は、リーフティーの美味しいいれ方参照  
茶葉の量は変えずにお湯の量を半分にして2倍の濃さのホットティーを作ります。



### 🍃 氷で冷やす

砕いた氷をたっぷり入れたグラスにホットティーを注ぎます。  
氷で急激に冷やすことで、味や香りが逃げるのを防ぎます。



### POINT

氷はできるだけ細かく砕きます。  
表面積が広くなり急激に冷やすことができます。

### ? 紅茶が白くなってしまった?

→ クリームダウン

味や香りには影響がありませんが、紅茶が冷やされることで、  
紅茶の主成分であるカフェインとタンニンが結合し、白く濁って見える現象です。

### POINT

タンニンの含有量の多い紅茶はクリームダウンしやすいので  
タンニンの含有量の少ない紅茶(アールグレイ/セイロンブレンドなど)を選ぶと  
透明感のあるアイ스티ーが作りやすいです。

### 🍃 できあがり



スライスレモンやミントなどを  
添えると華やかな印象になります。

ミルクを添えてアイスマルクティーにしてもよいですね！

