



ドイツの老舗ハーブティーブランド  
ポンパドール

# スパイシーなホットワイン用ハーブ グリュー

お家で  
手作り

ドイツ語でGlühは“赤々と燃え熱を帯びる”という意味です。  
古くからドイツ周辺諸国では様々なハーブを漬け込んだワインが発達してきました。  
厳しい冬を乗切る生活の知恵で生まれた「グリュー」は  
ホットワインを手軽にお楽しみいただけるハーブ&スパイスミックスです。  
本格的な味と香り、身体と心を芯から温めるホットワインをお召し上がりいただけます。



15 ティーバッグ入



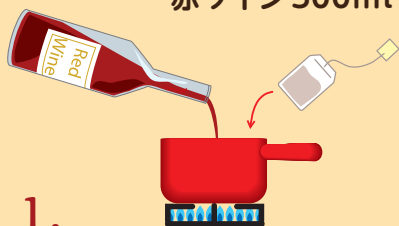
カフェイン0

無着色

\*オレンジピール  
\*シナモン  
\*クローブ

## おいしいグリュー(ホットワイン)の作り方

赤ワイン500mlに対しグリューティーバッグを1~2袋用意します。



1.

鍋に赤ワイン(500ml)を入れ、  
グリューティーバッグ1~2個と  
お好みで砂糖を入れ、蓋をして  
火にかけます。



2.

鍋のワインが十分温まったら  
(沸騰はさせないでください)  
火からおろし、蓋をしたまま  
5分程蒸らしてください。  
スパイスの香りが引き出されます。



3.

陶器や耐熱ガラスの  
カップに注ぎ分けます。

赤ワインの  
代わりに

白ワイン

ぶどうジュース  
◎お子様にも◎

●砂糖の代わりにレモン・ハチミツ・ジャム・洋酒等を加えても美味しくお召し上がりいただけます。  
※グリューが出来上がった後、すぐにティーバッグを取り出して当日中にお飲みください。

ハーブティーとしても  
お楽しみいただけます



〈熱湯〉  
250ml

〈浸出時間〉  
5~8分