

Tea & Food

— 組み合わせを楽しむ紅茶 —

Théand

テアンド



一緒に食べる物と合わせた時、相性のよい味わいになるよう
ブレンドしたペアリング紅茶。

食べ物と紅茶それぞれの美味しさを組み合わせることで、
さらに「美味しい!」の世界が広がります。

ミルクや砂糖を加えず、ぜひストレートで
Tea と Food のペアリングをお楽しみください。



パンが引き立つ紅茶

— セイロンブレンド —

パンの小麦やバターを引き立たせる、洗みの少ない茶葉をブレンドした、セイロンベースの紅茶。すっきりしつつ、しっかりとコクがある味わい。

● おすすめのパン ●

コク 2葉
洗み 2葉
すっきり感 4葉

- ・トースト
- ・クロワッサン
- ・バターロール
- ・バゲット など

原材料名：紅茶（スリランカ、インド）



ケーキと楽しむ紅茶

— アッサムブレンド —

コク深くまろやかな味わいのアッサムベースの紅茶。生クリームやバターと相性がよく、程よい洗みがスイーツの甘さをすっきりさせます。

● おすすめのケーキ ●

コク 4葉
洗み 3葉
まろやか 3葉

- ・ショートケーキ
- ・ロールケーキ
- ・シュークリーム
- ・ミルクレープ など

原材料名：紅茶（インド、スリランカ）



和菓子と合わせる紅茶

— ダージリンブレンド —

ほうじ茶のような香ばしさも感じられる、キレのある味わい。和菓子の風味と調和するダージリンベースの香り高いブレンド。

● おすすめの和菓子 ●

コク 2葉
洗み 3葉
香ばしさ 4葉

- ・どら焼き
- ・おはぎ・大福
- ・お饅頭・羊羹 など

原材料名：紅茶（インド、日本）