Interview カンタン ミルクティーで、もっと楽しく牛乳を

紅茶の香りとミルクのやさしさが味わえるミルクティー。寒いこの季節は、ホットで楽しむという方が多いはず。そこで、プロに淹れ方を教わったというJAS協会の井澤俊正さんに、おいしい淹れ方など、ミルクティーについてお話をうかがいました。

みんなが楽しめるミルクティー

「たまたま入った喫茶店で飲んだミルクティーに感動して、それからその喫茶店に通うようになりました。店長さんに淹れ方を教えてもらい、今ではそれを自己流にアレンジして楽しんでいます」と井澤さん。さらに、どんな人にミルクティーをすすめたいですか?という質問には「ミルクティーは、紅茶の香りがほどよく牛乳と混ざり合っているので、牛乳が苦手という人にもおすすめです。お子さん用には、ハチミツを加えるのもいいでしょう」とのこたえ。「みんなが楽しめる」それがミルクティーの魅力のひとつかもしれません。

家族とのコミュニケーションアイテムにも

「ミルクティーはきまって休日の朝や午後に飲みます。家族でゆったりしたい時の一杯といった感じです。私が淹れるミルクティーはなかなか評判がいいんですよ」と笑顔で話す井澤さん。すっかり家族とのコミュニケーションアイテムのひとつになっているようです。

おいしくて、楽しくて、カラダもあたためてくれる魔法の一杯。あなたも「ミルクティー習慣」はじめてみませんか。

井澤さん流 ミルクティーの淹れ方(3人分)

1. 小鍋に水を50ml程度入れて沸騰したら火を止め、紅茶の葉を大さじ1加えて10秒ほど蒸らす。

2. そこに牛乳を400ml加えて再び火をつける。沸騰する直前に火を止め、茶こしでこしながらカップに注ぐ。