

茶柱 その139

掛川お茶大使 & 日本茶インストラクター

吉岡亜衣加のお茶の間通信



自宅でもかんたん♪ お茶を使った自家製シロップを作りました

暑い日が続いておりますが、皆さまいかがお過ごしでしょうか？ 私は暑いのがとっても苦手なので、早く夏が過ぎないかなあと思うこともあるのですが、そんな気持ちと相反して夏のイベントや夏ならではの食は大好きだったりします。サマライプや夏祭り、花火、そうめん、かき氷、BBQなどなど楽しみたいっばい

です。
その中でも私が毎年欠かさず楽しんでいるのはかき氷。専門店もあるので店でこたわりのあるかき氷を食べるのも良いですし、自宅でかき氷機を使って好きなシロップをセレクトして食べるのも良いですね。
私はお茶のシロップが好きなのです

が、家庭用としてあまり店頭に並んでおらず、ポピュラーなイチゴやブルーハワイなどをセレクトしていました。しかし、作れるのでは？ とふと思いつきを探してみると、ありました！ 少し私なりにアレンジを加えて作ってみました。ご紹介させていただこうと思います。

準備するものは緑茶粉末、ガムシロップ、水です。まず緑茶粉末大さじ1に水大さじ1を入れて混ぜます。少し練るような感じですね。そこにガムシロップを2つ加えてよく混ぜたら完成です。水とガムシロップの量はそれぞれお好みで調整してみてください。混ぜるときにダメ



お好みで甘味を乗せて。お茶の香りとほろ苦さが心地よく、すっきりといただけます。



私が毎年楽しんでいるかき氷。今年はお茶シロップを作ってみました♪



材料は、緑茶粉末、ガムシロップ、水です。緑茶粉末と水を練るように混ぜたら、ガムシロップを加えて再びよく混ぜて完成♪

になりやすいので気をつけて混ぜたり、シェイカーがあればそちらを使用するのも良いと思います。お茶の香りとほろ苦さが心地よく、すっきりといただけます。甘みが欲しい方は小倉あんやミルクを添えると良いですね。私は栗が好きなのでマロングラッセと一緒にいただきましたが、こちらも相性が良くオススメです。
簡単に作れる緑茶シロップで、ぜひご家庭でもひんやり癒されるひと時を楽しんでみてくださいね。