

オリジナル紅茶とハーブティー

ローズ&エムのオリジナルブランドの紅茶です。

風の散歩道ティー (紅茶) *

ルワンダ産の紅茶を中心にストレートでもミルクでも美味しく飲めるようにブレンドしました。ゆっくりと寛いでお楽しみください。

ダーズリンティー (Darjeeling) *

世界三大紅茶の一つダーズリンティーです。特徴は淡い水色ながらも、香り高い香味をもっている「紅茶のシャンパン」と呼ばれています。さっぱりとした味わいながらも、繊細な香りと渋みを感じられます。

アッサム C.T.C (AssmC.T.C) *

アッサム地方の紅茶を C.T.C 製法と呼ばれる方法で仕上げています。C.T.C とは Crush.Tear.Curl の略で、茶葉を押しつぶして、引きちぎるように細かくし、再び丸めることによって、丸い形状に成形します。ミルクとの相性が非常に良くローズ&エムの人気メニュー「濃いめのミルクティー」はこの茶葉を使っています。

アールグレイ (Earl Grey) *

ホットでもアイスでも人気の紅茶です。名前はイギリスのグレイ伯爵に因んでつけられました。柑橘系のベルガモットから精製した香油を使い着香します。

ミックスベリー (Mix Berry) *

ラズベリー、ストロベリー、ブルーベリーの3つの香りが混ざり合っています。仄かな酸味が人気のフレーバです。ホットでもアイスでも人気の紅茶です。

キャラメル (Caramel) *

アッサム C.T.C にキャラメルの香りをつけたフレーバーティです。キャラメルの甘い香りとミルクとの相性が非常に良く、寒い日にはお勧めしたい一杯です。

アップル (Apple) *

定番のアップルフレーバーの紅茶です。フレッシュなアップルの香りと甘みが特徴の紅茶です。

シーズンダーズリンティー (SeasonDarjeeling)

ダーズリンでは年に3回、春、夏、秋に収穫され、それぞれ 1st flush、2nd flush、Autumnal と呼ばれています。

近年ダーズリン地方のストライキ等により収穫量が減り、お値段が高騰しています。

出来るだけお値段を抑えつつ、美味しいダーズリンを提供したいと思っています。

30g 入り ¥1400 (2019年 Autumnal。価格はシーズンによって変動する場合があります。)

レモングラス (Lemongrass) ハーブティーノンカフェイン

国産の有機栽培されたレモングラスです。香りが高く爽やかな風味が人気です。

30g 入り ¥1000 ティーバッグ ¥150



*の製品の価格です。

価格は税抜価格です。また、価格は予告なく変更になる場合がございます。

- ・リーフ 70g 入 ¥1400
- ・ティーバッグセット L (TB12 個入) ¥1000
- ・ティーバッグセット M (TB6 個入) ¥650
- ・ティーバック 1 個 ¥150
- ・ティー BOX (TB8 個入) ¥1200

47クラブ店がオープンしました。
<https://www.47club.jp/roseandm>



LINE公式アカウント始めました。
登録してください。



SNSで最新情報を発信しています!



facebook



Twitter



Instagram



ヤフーショップ店



赤い看板が目印

Rose & M

東京都三鷹市下連雀4-17-10ひだりまきビル 1F

tel/fax 0422-26-8670 水曜定休

open 11:30

mail:roseandm181@gmail.com

<http://www.roseroom.shop/>



三鷹駅南口から中央通りを直進。
徒歩約13分。



うれしの茶シリーズ

佐賀県嬉野市で4代（現在は5代目）続く茶農家、三根孝一緑茶園さんのお茶を扱っています。
数々の受賞歴があり、20014年には内閣総理大臣賞を受賞しています。

うれしの茶（蒸し製玉緑茶）は、葉が柔らかく、甘みが強い特徴を持つ人気の高いお茶です。
甘みが強い理由は、栽培中の光合成にあります。

お茶は光合成をし過ぎてしまうとカテキンが増え苦みが強くなる性質を持つため、
栽培途中で10日間～12日間被覆をし、遮光することで葉を柔らかくし甘味を引き出しています。

価格は税抜価格です。また、価格は予告なく変更になる場合がございます。

うれしの緑茶 水出し ティーバッグ (3.5入×10個) ¥1100

うれしの茶（蒸し製玉緑茶）は、若い方や女性の方でも飲みやすいように、渋みを少なくし、
甘みを感じられるようにしました。また、加工の際、蒸しの工程を深く長く行ない、
蒸気の当て方を工夫することで、茶葉にしっかりと色が付き、見た目にも美しいお茶を作りだすことに成功しました。

500mlの常温水に1個（3.5g）を目安に入れ、よく馴染ませてから冷蔵庫に入れて下さい。

出にくい場合は、ペットボトルの場合は振って、ジャグの場合はかき混ぜるとよく出ます。

お好みの濃さになったらお飲み下さい。

もちろんホットでも美味しくいただけます。その場合は70度くらいのお湯で淹れて下さい。

うれしの緑茶 ななつの リーフ 50g 1100円

うれしの緑茶ブレンドです。甘味の中に少し渋みを感じられるようなブレンドにしました。

茶葉の美味しさを引き出すためにお湯の温度は70度くらいで入れてください。

うれしの緑茶 さえみどり リーフ 50g 1100円

やぶきた種とあさつゆ種から生まれた品種です。

上品で爽やかな香りと、柔らかな甘味・旨味がしっかりと感じられます。

バランスが良く高音でも低温でも楽しめます。

2019年の日本茶 AWARD ファインプロダクト受賞茶葉と同じ品種です。

うれしの緑茶 リーフ 80g 1100円

定番の味です。やぶきたです。清涼感のある渋みがあり、ご飯や和菓子など
日常的に飲まれています。

うれしのほうじ茶 リーフ 100g 1100円

秋冬番茶を使用しています。香ばしい香りをお楽しみください。

うれしの紅茶 リーフ 50g 1000円

うれしの緑茶を紅茶に仕上げました。

渋みが少なく穏やかな味です。そのままストレートでお飲みください。



うれしの緑茶 水出しの茶葉



うれしの緑茶 水出しティーバッグ



うれしの緑茶 水出し 3時間程経ちました。



すっきりとした味わいにほんのり甘味が
感じられます。

