



ニュースレター第102号



チーズティーを簡単に作ることができる商品をご紹介します

タピオカが流行った今年もあと1ヶ月です。巷ではタピオカの次は何か？そんな話をよく聞きます。ある人はバナナジュースや以前紹介したレモネードも次のトレンドだと話していました。そして今回ご紹介するのは「チーズティー」。台湾発のドリンクです。紅茶やフレーバーティーの上にチーズフォームをトッピングして提供する飲み物です。本来はスチーマーでチーズフォームを作るのですが今回はチーズフォームを冷凍した商品をご紹介します。これ一つで簡単にチーズティーを作ることができます。

チーズティーとは？

「ウーロン茶や台湾茶、紅茶などのお茶の上にフワフワなチーズクリーム（基本的にクリームチーズ、ミルク、生クリームなどで作られている）を乗せた飲み物。発祥は中国と言われており、そこからアジアやアメリカなどへ広がっている。日本ではあまり知られていないが、とってもおいしい新感覚のチーズティーは世界的にブームになりつつある。」

実際に作ってみました。使用するドリンクは手に入りやすい商品で試作しました。



左からミルクティー・ストレートティー
烏龍茶・レモンティー
カップに氷を入れてドリンクを注ぎます



解凍したチーズフォームを注ぎます



カップの上面スレスレまでチーズフォームを注いで完成

気になる味は？

女性はミルクティーが好きだという意見がありました。男性は甘さが控えめなストレートティー。という傾向のようです。飲んだ感想としては甘さと塩味のバランスが良く未体験の味でした。またストローを使わず直接カップに口をつけて飲んでもらいます。チーズフォームの泡が上唇について子供が生ビールを飲んだ後のような写真が撮れるのがInstagramに投稿される理由だそうです。若年層に支持される理由がわかる気がします。

また暖かいストレートティーでも試しましたがチーズフォームが冷たいのとドリンクの暖かさでクリームが浸透しやすく味はイマイチだという意見もありました。やはり冷たいドリンクとして販売したほうが良いと思います。そしてチーズフォームですが1本200gで520円（税別）送料は別途かかります。冷凍状態で納品いたします。前日に冷蔵解凍してご利用いただけます。少し早いです。来年の春先から取り組むと面白い商品になるかもしれません。サンプルもご用意しますのでお試してください。

