

2023年10月5日(木)
日本緑茶センター株式会社

寒い季節にホットワインをティーバッグで手軽に楽しめる 『ホットワインハーブミックス』数量限定発売

ワインの代わりにぶどうジュースでノンアルコールドリンクとしてもおすすめ

日本緑茶センター株式会社は、手軽にホットワインをティーバッグで楽しめる『ホットワインハーブミックス』を、2023年10月6日(金)より数量限定発売いたします。



■ホットワインとは？

ホットワインは、主に赤ワインにハーブやスパイス、砂糖を入れて、火にかけ温めて作る、ヨーロッパでは寒い季節の定番ドリンクです。フランスでは「ヴァンショー」と呼ばれています。

『ホットワインハーブミックス』は、ティーバッグの中にフルーツ・ハーブ・スパイスが入っているので、ワインと一緒に煮ると、手軽にホットワインが完成します。ティーバッグタイプなのでカップ1杯から作ることができます。

■バーベキューやアウトドアでも！どこでも簡単にホットワインが楽しめます

ワインにティーバッグを入れて温めるだけで、おうちでもアウトドアでも、手軽に本格的な味わいが楽しめます。ワインだけではなく、ぶどうジュースやオレンジジュース、りんごジュースで作ると、お子様やアルコールを控えた方も一緒に楽しめるノンアルコールドリンクに。寒い季節にからだを温める、おすすめのドリンクです。

■ヨーロッパのクリスマスマーケットを意識したデザイン

ワインレッドをベースにホットワインのグラスのデザインを採り入れ、冬のクリスマスマーケットの雰囲気イメージしました。クリスマスマーケットは日本でも最近では全国で開催され、冬のイベントとして定着しています。

■おいしいホットワインの作り方

【材料】 1 杯分

- 『ホットワインハーブミックス』 1ティーバッグ
- 赤ワイン 150ml
※ぶどうジュースなどでも作れます。
- 砂糖 お好みで

【作り方】

鍋にすべての材料を入れて、10 分程温めます。(沸騰はさせない)

火を止めフタをして 5~10 分蒸らして出来上がり。

※出来上がったらティーバッグをすぐに取り出し、当日中にお飲みください。



【電子レンジを使用する場合】 1 ティーバッグ・赤ワイン 100ml (800W/1 分半→蒸らし 10 分)

※ハーブティーとしてもお飲みいただけます。(1 ティーバッグ/熱湯 150ml/5 分)

※必ず耐熱容器をご使用ください。

『ホットワインハーブミックス』 商品概要

ブランド名: ティーブティック

商品名: ホットワインハーブミックス

内容量: 12.6g(2.1g×6 ティーバッグ)

原材料名: シナモン、クローブ、ハイビスカス、アップル、カルダモン、
オレンジピール、アニス

価格: 税込 486 円

発売日: 2023 年 10 月 6 日(金) ※数量限定商品

主要売場: 全国輸入食料品店、量販店、
オンラインストア「ティーブティック」(www.tea-boutique.jp)



日本緑茶センター株式会社公式サイト www.jp-greentea.co.jp

オンラインストア「ティーブティック」 www.tea-boutique.jp

【一般の方のお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 お客様相談室 TEL 0120-821-561(平日 9-17 時受付)