

2022年10月7日(金)
日本緑茶センター株式会社

寒い冬の人気ドリンク・ホットワインをティーバッグで手軽に作れる！ 「ホットワインハーブミックス」今年も発売

クレイジーソルト、ポンパドール・ハーブティー、茶語(Cha-Yu)、ティーブティックを手がける日本緑茶センター株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:北島大太郎)は、寒い季節におすすめのホットワインが手軽に作れるティーバッグ「ホットワインハーブミックス」を、昨年ご好評につき2022年10月14日(金)に今年も発売いたします。



ホットワインは、ハーブやフルーツ、スパイスなどをワインに入れて温めたホットカクテルです。ヨーロッパでは、寒い季節の野外イベントやマーケットでは、ホットワインを片手からからだを温めながらお買い物を楽しみます。

日本でも、最近は冬にホットワイン(スパイスワイン)のボトルがお店に並び、冬のおしゃれなドリンクとして SNS への投稿も増えています。今夏放送のドラマでは、フランス語の「ヴァン・ショー」という名前でホットワインが登場して、注目を集めました。ドイツでは「グリューワイン(ヴァイン)」、英語では「マルドワイン」と呼ばれています。

この「ホットワインハーブミックス」は、ワインにティーバッグを入れて温めるだけで、手軽にシナモンやフルーツが香るフルーティーなホットワインを作ることが出来ます。飲みきれずに残ってしまったワインの活用法として、寒い季節にぴったりのおすすめかんたんレシピです。赤ワインのほか白ワインのホットワインでも作れます。

アルコールが苦手な方やお子様は、ワインの代わりにぶどうジュースやオレンジのジュースを使って、ノンアルコールでもお楽しみいただけます。

秋冬のおうち時間を一緒に過ごすドリンクとして、ぜひおためしください。



【商品特徴】

スパイシーでフルーティーな味わい！

シナモンとキャラボのスパイシーな香りと、ハイビスカスやアップルのフルーティーな酸味が広がり、カラダもココロもホッとする濃厚な味わいです。



どこでも簡単にホットワインが楽しめる！

作り方は、赤ワイン・または白ワイン 150mlに対して本品 1 ティーバッグを、鍋と一緒にに入れて蓋をして、10 分間沸騰させずに温めます。甘さがほしい場合は、砂糖と一緒に入れてください。火を止めたら、蓋をしたままさらに 10 分間蒸らして出来上がりです。

おうち時間&アウトドアで楽しむおしゃれなドリンク！

からだを温めるホットワインは、寒い季節のおうち時間のドリンクとして、また冬のアウトドアのドリンクとしても、鍋で手軽に作れるのでおすすめです。

お子様やアルコールが苦手な方のために、赤ぶどうジュースやオレンジジュース、リンゴジュースなどで作ると、皆さんと一緒に楽しみいただけます。フルーツを入れて、また他のハーブティーを足したアレンジメニューもおすすめです。

■スパイシールイボスティアー レシピ→<https://www.jp-greentea.co.jp/recipe/3403/>



北欧のイメージしたノルディックデザイン

パッケージは、寒い冬をイメージしてノルウェーなど北欧の伝統的なノルディック柄を採用。クラフトの袋にざらつきのある風合いのシールを使用することで、ナチュラルな雰囲気表現しています。



【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
発売日： 2022 年 10 月 14 日(金)
原材料名： シナモン、ハイビスカス、オレンジピール、アップル、キャラボ、チコリルート／香料
内容量： 16g(2.0g×8 ティーバッグ)
価格： 税込 410 円
主要売場： 輸入食料品店、量販店 弊社オンラインストア「ティーブティック」 他



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

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

【本件に関する一般の方のお問い合わせ】お客様相談室 TEL:0120-821-561(平日 9:00~17:00 受付)