



『KOBE Chaiwalla』

(神戸 チャイワラ)

チャイと聞くとインドのミルクティーを思い浮かべがちですが、
チャイワラは「お茶屋さん」という意味があります。

日々の食生活の中で最も身近なお茶を使って、
国際色豊かな神戸からスパイスやハーブの魅力を
日本全国に広めたいと考えております。



神戸スパイス オリジナルブレンドティー

KOBE SPICE Original Blend Tea



「飲みやすさ」に配慮し、紅茶をベースにしたスパイスブレンドティーとハーブブレンドティーを各2種類。お料理、スイーツともに美味しく召し上がっていただけます。『世界のスパイスを神戸から！あなたの暮らしを“Spice”でより豊かに』というコンセプトで、世界各地から集めた厳選スパイスやハーブを皆様の生活に取り入れていただきたいと思います。まずはお手軽にお楽しみ頂けるように、「お茶」をテーマにしました。

* エキゾチックブレンド “異人館の香り”



香りと紅茶の旨みに加え、スッキリとした後味が魅力的なスパイスティー

紅茶（茶葉、ダージリン）
シナモン / オールスパイス
ローブ / グリーンカルダモン

* サンバ! フラワー カーニバルティー



スパイシーなお料理と相性抜群！ビタミンの爆弾ローズヒップが魅力的！

紅茶（ダージリン、ニルギリ）
ローズヒップ、/ カモミール
ジャーマン / レモングラス

* 北野坂のアーリーモーニングティー



ペパーミントの爽快感と身体を温め胃腸を整えるショウガの効果が得られます。

紅茶（茶葉、ダージリン、ニルギリ）ペパーミント / ドライジンジャー / レモングラス

* 神戸メリケンブレンド “海岸通りの風”



ジュニパーベリーの森林を思わせる心地よさ、キャラウェイシードの香りがクセになる

紅茶（茶葉、ニルギリ）
ジュニパーベリー / キャラウェイシード / フェンネルシード

神戸スパイス 手作りマサラチャイセット

便利さよりも作る楽しさ！

世界にひとつだけ、原型のスパイスを使った
あなただけのマサラチャイができます。





便利よりも作る楽しさ。あなただけのマサラチャイを。

マサラチャイとは、紅茶とスパイスを煮出して作るスパイスを効かせたインドのミルクティーです。

この『インドの手作りマサラチャイセット』は、原型のスパイスを5種類を使用。

本格的な香りをより楽しめ、好みに合わせて手作りでマイブレンドを作られるのが大きな特徴です。

身体を温めるジンジャーチャイやリラックスできるカルダモンチャイなどその日の気分に合わせて楽しめます。大切なお客様のおもてなしにはオリジナルチャイをいかがでしょうか。

セット内容のご紹介



アッサム CTC：
大粒アッサム CTC なので短時間で深いコクと程よい渋みを煮出すことができます。



クローブ：
クローブは丁子（チョウジ）百里香という別名もあり非常に強い香気を持ち古くから日本でも重宝されています。



グリーンカルダモン：
和名では小荳蔻（しょうずく）スウェーデンなどの北欧でも頻繁に使われているメジャーな香辛料です。



ブラックペッパー：
胡椒の木から取れた未熟な実を乾燥させたものの独特の辛味があります。



シナモンスティック：
樹皮のまま細長く巻いた形のシナモンスティックです。飲み物やデザート類の香りづけにも重宝されています。



ジンジャースライス：
ガリや紅しょうがと言った薬味に使われるジンジャー。日本ではほんのりと辛味をつける為に用いられています。



プチギフトなどにもオススメ。2つ折りパッケージ。

内容量：アッサム CTC(30g)、シナモンステック (1 本)、グリーンカルダモン (8 粒)、クローブ (5 粒)、ジンジャースライス (3g)、ブラックペッパー (30 粒)
幅 x 縦幅 x 厚み：250 x 160 x 10 (mm) ※広げた状態。

アイスとホット当店オススメの
ブレンドと入れ方のレシピも同封。
1 セットで約 4 杯分のマサラチャイが作れます。

