

6. 原材料・アレルギー表示

- ◆ 栗マロンかぼちゃのマフィン by Zucca
カボチャピューレ、卵、牛乳、小麦粉、アーモンド、マカダミアナッツ、パンプキンシード、ベーキングパウダー
- ◆ 栗マロンかぼちゃのモンブラン
かぼちゃペースト、生クリーム、牛乳、小麦粉、砂糖、洋酒、卵、バター、ココアパウダー、コーンスターチ / トレハロース、香料
- ◆ フランボワーズ&キャラメルムース (林檎仕立て)
生クリーム、フランボワーズピューレ、ナパージュ、ホワイトチョコレート、砂糖、卵、水飴、ゼラチン、洋酒 / ゲル化剤 (ペクチン)、小麦粉、バター
- ◆ 神戸赤ワインと林檎のヴェリーヌ
赤ワイン、砂糖、生クリーム、牛乳、卵、レモン果汁、りんご、ブラックペッパー、レモン / 凝固剤、香料
- ◆ Ch Tea Room Kobe 特製ハートのマカロン
砂糖、アーモンドプードル、卵、生クリーム、スイートチョコレート、バター / 香料、着色料 (赤色 102 号)
- ◆ トッピング用チョコ (蜘蛛の巣 / こうもり / 林檎用チョコスティック)
水飴、砂糖、カカオマス、ココアパウダー、全粉乳 / 着色料 (炭末、酸化チタン) 光沢剤、乳化剤、香料 ※一部に大豆含む
- ◆ バニラプレーンスコーン
小麦粉 (異人館小麦粉)、生クリーム、バター、卵 (淡路島もみじ卵使用)、バニラ、ベーキングパウダー
- ◆ オリジナルフランス産バタークリーム
バター (フランス産)、卵、砂糖、生クリーム
- ◆ マリアージュフレール ティーバッグ (マルコポーロ、フレンチブレイクファーストティー) ※1
茶 (紅茶)

※1 アフタヌーンティースタンド付きの商品をご購入された方にお付けしております。



Sweet Home Afternoon Tea Set

食材取り扱い説明書

7. アンケートのお願い



今後の企画・開発の参考、品質向上のため
本商品に関するアンケートを実施しております。
お手数をおかけいたしますが、ご協力のほど宜しくお願い申し上げます。
※左のQRコードを読み込んでご回答頂けます。

8. 店舗情報

【Ch Tea Room Kobe】
〒650-0033 兵庫県神戸市中央区江戸町 98-1 東町江戸町ビル1F
Tel:078-392-2360
店舗運営責任者：小島 裕介
<営業許可番号>菓子製造業 0319SA2255 号

Thank you.

この度はご利用頂き、誠にありがとうございます。



"おうちにHappyを届けたい"
その想いをアフターヌーンティーに込めました。
神戸から全国のお客様に
日常では味わえないひとときを。
楽しく作り、お食事をしながら
ささやかな幸せを感じて頂けますように。

ChTeaRoom Kobe

Special Collaboration



About Zucca

長年かけて栗かぼちゃに向き合い、探求してきたからこそわかる、
野菜の真のおいしさと価値。わたしたちは、たくさんの人たちにその良さを伝えるため、
「Zucca FINE VEGETABLE & DELI」をつくりました。

野菜本来の自然の味を伝えるため、シンプルな味つけや調理方法を選んでいます。
また、調味料も無添加のものにこだわり、旬の食材と無添加の調味料をできるだけ使い、
栄養たっぷり、心と体が喜ぶ味に仕上げています。

大切な人と、美味しい食材を、楽しくいただく。
そんな日々の幸せを大切にしているお店です。



Zucca FINE VEGETABLE & DELI
〒658-0048
神戸市東灘区御影郡家1丁目23-13
【HP】 <https://deli.zuccazucca.com/>
【Instagram】 @zucca_fvd

1. 目次

0. はじめに・About Zucca	…1~2P
1. 目次	…4P
2. セット内容	…5P
3. 食材の消費期限・保存方法の注意点	…6P
4. 調理方法	…7~8P
スイーツの作り方	…7P
マフィン・スコーンの作り方	…7P
5. 美味しい紅茶の淹れ方	…9~10P
6. 原材料・アレルギー表示	…11P
7. アンケートのお願い	…11P
8. 店舗情報	…11P

2. セット内容

※全て1名様用の数量で記載しております。2名様用は全て2倍となります。

説明書・ペーパーアイテム

ChTeaRoomkobe	・食材取り扱い説明書	… 1冊
	・アフタヌーンティースタンド ※1	… 1個
	・Ch ロゴ入りメニュー表カード	… 1枚

スイーツ (4種)



A. フランボワーズ&キャラメルムース (林檎仕立て)	… 1個
B. 神戸赤ワインとリンゴのヴェリーヌ	… 1個
C. Ch Tea Room Kobe 特製 ハートのマカロン	… 1個
D. 栗マロンかぼちゃのモンブラン	… 1個

H. トッピング用チョコ (蜘蛛の巣 / コウモリ / 林檎用チョコスティック)	… 各1個

スコーン&マフィン



E. 栗マロンかぼちゃのマフィン by Zucca	… 1個
F. バニラプレーンスコーン	… 2個
G. オリジナルバタークリーム	… 1個

・リボン、ワックスペーパー (スコーン用)	… 各2枚

マリアージュ フレール 紅茶 (2種) ※1



M. マルコ ポーロ	… 1パック
N. フレンチブラックファーストティー	… 1パック

※1 アフタヌーンティースタンド付きの商品をご購入された方にお付けしております。

3. 食材の消費期限・保存方法の注意点

- ① 本商品は冷凍食品ではなく、輸送の目的で商品を冷凍しております。
- ② 商品到着後は美味しくお召し上がり頂くため、直ぐに箱から食材を取り出し、下記の表の通り、冷蔵庫または常温での保存をお願いしております。
- ③ 冷凍庫での長期保存はお避け下さい。
- ④ 調理される際は、食材の小包装は開封せず、冷蔵庫で6時間以上解凍して下さい。
- ⑤ 消費期限は冷蔵庫で解凍後、2日となります。お早めにお召し上がり下さい。

冷蔵保存のもの (A~H)

- A. フランボワーズ&キャラメルムース (林檎型)
- B. 神戸赤ワインとリンゴのヴェリーヌ
- C. Ch Tea Room Kobe 特製 ハートのマカロン
- D. 栗マロンかぼちゃのモンブラン
- E. 栗マロンかぼちゃのマフィン by Zucca
- F. バニラプレーンスコーン
- G. オリジナルバタークリーム
- H. トッピング用チョコ (蜘蛛の巣 / コウモリ / 林檎用チョコスティック)

常温保存のもの (M・N)

- M. マルコ ポーロ
- N. フレンチブラックファーストティー

※M,N. はアフタヌーンティースタンド付きの商品をご購入された方にお付けしております。

4. 調理方法

※食材は全て小包装された状態で、冷蔵庫で6時間以上解凍してから調理して下さい。

《スイーツの作り方》

ご用意いただくもの

H. トッピング用チョコ (蜘蛛の巣 / コウモリ / 林檎用チョコスティック)

- A. フランボワーズ&キャラメルムース (林檎仕立て) B. 神戸赤ワインとリンゴのヴェリーヌ
C. Ch Tea Room Kobe 特製ハートのマカロン D. 栗マロンかぼちゃのモンブラン

- ① スイーツは、冷蔵庫で6時間以上解凍後、各包装を外し、お召し上がり下さい。
- ② H. トッピング用チョコ (蜘蛛の巣 / コウモリ / 林檎用チョコスティック) をスイーツに飾り付けて下さい。
※完成イメージでは A. フランボワーズ&キャラメルムース (林檎仕立て) と D. 栗マロンかぼちゃのモンブランに飾り付けています。

《マフィン・スコーンの作り方》

ご用意いただくもの

- E. 栗マロンかぼちゃのマフィン by Zucca F. バニラプレーンスコーン (2 個)
H: オリジナルバタークリーム

・リボン、ワックスペーパー (スコーン用)

【焼きたてのような「ふわかり」食感に仕上がる召し上がり方】

- ① E. のマフィンと F. のスコーンを冷蔵庫から取り出し、常温に戻す。
- ② リボンを取り外し、霧吹きなどでスコーンに水を少し吹きかける。
- ③ ラップでふんわりと包み、電子レンジ (600W) で 20~30 秒ほど温める。
- ④ 温めたスコーンのみをアルミホイルで軽く包み、オーブントースターで 3~4 分温める。

【ふんわりと柔らかな食感に仕上がるお手軽な召し上がり方】

- ① E. のマフィンと F. のスコーンの包装袋の端を 2cm ほどハサミで切り、電子レンジにそのまま入れ、500W で 30 秒温めて下さい。
または、電子レンジ対応のタッパーに入れて蓋をし、500W で 20 秒温めて下さい。
※冷めると少し硬くなりますので、召し上がる直前に温めて頂く事をお勧めしております。
※右ページの完成図のように、温めたスコーンにワックスペーパーとリボンを巻いて頂くと見た目にも華やかなアフタヌーンティーをお楽しみ頂けます。

完成イメージ (食器などはイメージです)



5. 美味しい紅茶の淹れ方

マリアージュ フレール 紅茶のご紹介

※アフタヌーンティースタンド付きの商品をご購入された方にお付けしております。

M. マルコ ポーロ

マリアージュフレールの代名詞とも呼ばれる紅茶。

中国とチベットに咲くオリエンタルな花の豊潤な香りとフルーツの甘さが口に含んだ瞬間にふわっと広がります。まろやかな飲み心地と豊かな風味は、濃いめのミルクティーとして飲んでも美味しくお召し上がり頂けます。

N. フレンチブラックファーストティー

Sweet Home Afternoon Tea Set 限定で味わえる、Ch Tea Room Kobe お勧めの紅茶。ほのかに香る甘いショコラのような味わいと、洗練された飲み心地が優雅なお食事にぴったり。紅茶が苦手な方でも、クセが少ないので飲みやすい一品です。

《ホットティーの淹れ方》

ご用意いただくもの (ティーカップ約2杯分)

- ・ 蓋付きのティーポット
- ・ ティーカップ
- ・ ティーバッグ1個 (茶葉 約2.5g)
- ・ 沸かしたてのお湯 200CC + 適量 (ポットとティーカップ温め用)



- ① ティーカップとポットに適量のお湯を注ぎ、予め温めておきます。
- ② ポットを温めていたお湯を捨て、ティーバッグをポットに入れます。
- ③ ポットに沸かしたてのお湯 200CC を直接注ぎます。
- ④ お湯を注ぎ終えた後はすぐに蓋をし、じっくりと3分間蒸らし抽出します。
- ⑤ ポットからティーバッグを静かに取り出します。
※ティーバッグを絞ると苦みやえぐみが出てしまうため、優しく引き上げるだけにしましょう。
- ⑥ ティーカップを温めていたお湯を捨て、ポットから紅茶注ぎ、お召し上がり下さい。
※紅茶は最後の一滴をゴールドドロップといい、一番美味しいとされています。最後まで注ぎきるようにしましょう。

《マグカップで作る美味しい紅茶の淹れ方》

ご用意いただくもの

- ・ 大きめのマグカップ (容量 200CC 以上)
- ・ ティーバッグ1個 (茶葉 約2.5g)
- ・ 沸かしたてのお湯 200CC + 適量 (マグカップ温め用)

- ① 適量のお湯を大きめのマグカップに注ぎ、予めカップを温めておきます。
- ② マグカップの中の湯を捨て、ティーバッグ1個を入れ、沸かし立ての湯を約 200CC 注ぎ入れます。
- ③ ラップなどで飲み口を全て塞ぎ、蓋をしてじっくり3分間蒸らし抽出します。
- ④ カップの中を軽く混ぜ、ティーバッグを静かに引き上げ、香り引き立つ美味しい紅茶の完成です。

《簡単アイ스티ーの作り方》

ご用意いただくもの

- ・ ティーポット (または大きめのマグカップ)
- ・ 沸かしたてのお湯 100~120CC
- ・ ティーバッグ1個 (茶葉 約2.5g)
- ・ 氷 適量
- ・ グラス (耐熱用)
- ・ グラニュー糖 5g 程度 ※甘みをつけたい方のみ



- ① ティーポット (または大きめのマグカップ) にティーバッグを入れ、沸かしたてのお湯を100~120CC注ぎ、その後3分間蒸らします。
※甘みをつける場合はここでグラニュー糖を入れ、溶かします。
5g程度が程良い甘さになります。
- ② 氷をグラス (耐熱用) にたっぷり入れ、①のホットティーを注ぎ入れ、軽くかき混ぜ急冷し、出来上がりです。
※紅茶を冷やすとクリームダウンする (白く濁ること) がありますが品質には問題ありません。