



*Sweet Home  
Afternoon Tea Set*

食材取り扱い説明書



# 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。

Ch Tea Room Kobe

# 1. 目次

0. はじめに	…1P
1. 目次	…2P
2. セット内容	…3P
3. 食材の消費期限・保存方法の注意点	…4P
4. ティースタンドの組み立て方 ※1	…5P
5. 調理方法	…6～7P
ミニハンバーガーの作り方	…6P
デザートの作り方	…7P
スコーンの作り方	…7P
6. 美味しい紅茶の淹れ方	…8～9P
7. 原材料・アレルギー表示	…10P
8. アンケートのお願い	…10P
9. 店舗情報	…10P

## 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

ChTeaRoomkobe

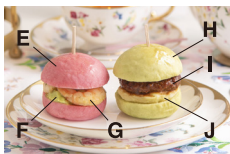
・食材取り扱い説明書 … 1冊

### スイーツ (4種)



- A. Ch Tea Room Kobe 特製ハートマカロン … 1個
- B. 丹波きな粉のピンクロールケーキ … 1個
- C. トロピカルジュレのヴェリーヌ … 1個
- D. オペラ・ガトーショコラ … 1個

### セイボリー (2種)

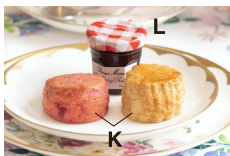


- ◆アボカドシュリンプバーガー
- E. ビーツ風味のバンズ (赤) … 1個
- F. アボカドディップ … 1個
- G. ガーリックシュリンプ (2尾入り) … 1個

- ◆ハーブポテトハンバーガー
- H. ほうれん草風味のバンズ (緑) … 1個
- I. デミグラスハンバーグ … 1個
- J. ハーブ入りマッシュポテト … 1個

・ハンバーガー用ピック … 2本

### スコーン (2種)



- K. バニラプレーンスコーン … 各1個
- クランベリー&ラズベリースコーン
- L. フランス産チェリージャム (スコーン用) … 1個

### 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

### ペーパーアイテム ※1



- ・ティースタンド※2 … 1組
- ・ペーパーランチョンマット … 1枚
- ・Ch ロゴ入りメニュー表カード … 1枚

※1 ペーパーアイテム付きの商品をご購入された方にお付けしております。 ※2 組み立て方は 5Pをご覧ください。

### 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。

#### 冷蔵庫保存の食材 (A~K)

- A. Ch Tea Room Kobe 特製ハートマカロン
- B. 丹波きな粉のピンクロールケーキ
- C. トロピカルジュレのヴェリーヌ
- D. オペラ・ガトーショコラ

◆アボカドシュリンプバーガー

- E. ビーツ風味のバンズ (赤)
- F. アボカドディップ
- G. ガーリックシュリンプ (2尾入り)

◆ハーブポテトハンバーガー

- H. ほうれん草風味のバンズ (緑)
- I. デミグラスハンバーグ
- J. ハーブ入りマッシュポテト

- K. バニラプレーンスコーン、クランベリー & ラズベリースコーン

#### 常温保存の食材 (L~N)

- L. フランス産チェリージャム (スコーン用)

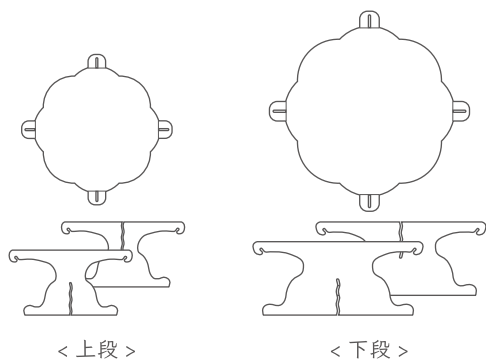
- M. マルコ ポーロ
- N. フレンチブラックファーストティー

※M.N. はペーパーアイテム付きの商品をご購入された方にお付けしております。

## 4. ティースタンドの組み立て方

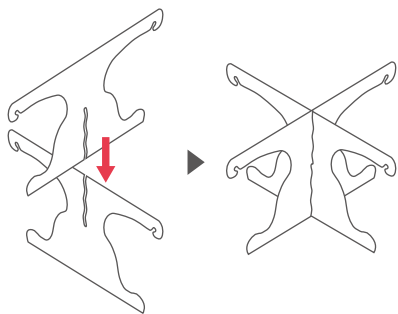
※ペーパーアイテム付きの商品をご購入された方にお付けしております。

### 組み立て式ティースタンド セット内容

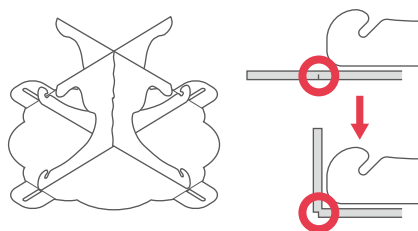


《組み立て方》※清潔な台の上で行ってください。

①足を交互に差し込みます。

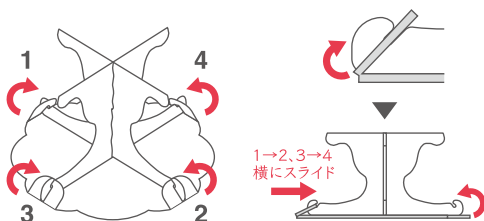


②テーブル部分をひっくり返し、  
テーブルのツメと足の位置を揃えます。



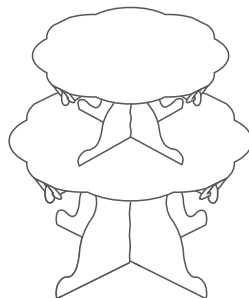
※足を止めるテーブル部分のツメは  
切り込みがある方を下にして下さい。

③1～4の順に、テーブルのツメを  
足にかけて固定します。



※反対側を引っかける際(1→2、3→4の時)  
足を少し横にスライドして固定して下さい。  
※強く引っ張るとツメが破れる恐れがあります。

④①～③の手順をもう一度繰り返し  
2段に重ねたら完成です。



## 5. 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をして下さい。

### 《 ミニハンバーガーの作り方 》

ご用意いただくもの

◆アボカドシュリンプバーガー

E. ビーツ風味のパンズ (赤)

F. アボカドディップ

G. ガーリックシュリンプ (2尾入り)

◆ハーブポテトハンバーガー

H. ほうれん草風味のパンズ (緑)

I. デミグラスハンバーグ

J. ハーブ入りマッシュポテト※1

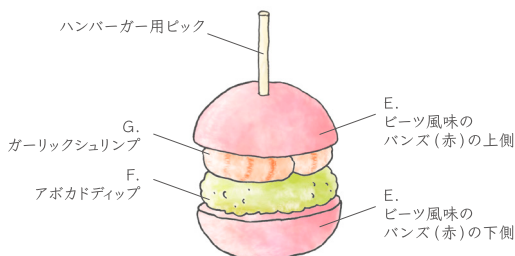
※1 ハーブ入りマッシュポテトには乾燥ローズマリーが入っているため、黒い斑点のようなものが見られます。  
商品の劣化や異物ではございませんので予めご了承下さい。

・ハンバーガー用ピック

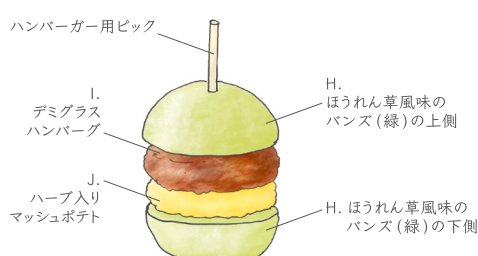
- ① 1リットルほどの水を鍋に入れ、火にかけ沸かし、  
G. ガーリックシュリンプ (2尾入り)、J. ハーブ入りマッシュポテト、I. デミグラスハンバーグの食材を袋のまま直接湯の中入れ、火を消し5分ほど湯煎で温めて下さい。  
(※F. アボカドディップは冷たいまま使用します)
- ② 5分後、温まった①をお湯から取り出します。
- ③ E. ビーツ風味のパンズ (赤) と H. ほうれん草風味のパンズ (緑) を全て横半分にカットします。  
※パンズはお好みで、温めたトースターで20秒ほど焼くとより美味しく頂けます。  
(電子レンジでの温めは、風味を損なう場合がございますのでご遠慮下さい。)
- ④ カットした E. ビーツ風味のパンズ (赤) の下側に、冷たい F. アボカドディップを絞り、その上に温めた G. ガーリックシュリンプ (2尾入り) の海老のみ (液体は破棄する) を乗せます。
- ⑤ E. ビーツ風味のパンズ (赤) の上側で挟み、仕上げにハンバーガー用ピックを刺します。
- ⑥ カットした H. ほうれん草風味のパンズ (緑) の下側に、温めた J. ハーブ入りマッシュポテトを全て絞り、その上に温めた I. デミグラスハンバーグのハンバーグのみ (液体は破棄) を乗せます。
- ⑦ H. ほうれん草風味のパンズ (緑) の上側で挟み、仕上げにハンバーガー用ピックを刺します。

### 《 盛り付けの参考イラスト 》

#### Avocado shrimp burger



#### Herb potato hamburger





## 《スイーツの作り方》

ご用意いただくもの

A. Ch Tea Room Kobe 特製ハートマカロン

B. 丹波きな粉のピンクロールケーキ

C. トロピカルジュレのヴェリーヌ

D. オペラ・ガトーショコラ

- ① デザートは、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。  
※D. オペラ・ガトーショコラのみ、チョコレートコーティングが剥がれやすい為、  
容器から取り出す際、扱いにご注意ください。

## 《スコーンの作り方》

ご用意いただくもの

K. バニラプレーンスコーン、クランベリー＆ラズベリースコーン

L. フランス産チェリージャム（スコーン用）

- ① スコーンは包装袋の端を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。  
② お好みてL. フランス産チェリージャムをつけてお召し上がり下さい。



完成イメージ

## 6. 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

※ペーパーアイテム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. フレンチブレイ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。

## 《暑い季節にお勧めの簡単アイ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。

## 7. 原材料・アレルギー表示

### ◆ アボカドシュリンプバーガー（パンズ含む）

エビ、ニンニク、アボカド、パプリカ、小麦粉、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳、ホエイパウダー、小麦グルテン、ピーツ、食塩、イースト、トレハロース、イーストフード、ビタミンC

### ◆ ハーブポテトハンバーガー（パンズ含む）

合い挽き肉、デミソース、小麦粉、じゃがいも、ローズマリー、クリームチーズ、バターオイル、全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、小麦グルテン、ほうれん草ピューレ、食塩、イースト、トレハロース、イーストフード、乳化剤、香料、ビタミンC

### ◆ 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）

### ◆ 丹波きな粉のピンクロールケーキ

卵、生クリーム、薄力粉、糖類（砂糖、トレハロース、蜂蜜）、サラダ油、バター、香料、着色料（赤色 102 号）

### ◆ トロピカルジュレのヴェリーヌ

生クリーム、卵、白ワイン、グアバ、砂糖、キルシュ、パッションフルーツ、ゼラチン、酸味料、香料、トマト色素

### ◆ オペラ・ガトーショコラ

チョコレート、卵、砂糖、生クリーム、薄力粉、ココアパウダー、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、保存料（ソルビン酸 K）、酸化防止剤（亜硫酸 Na）

### ◆ バニラプレンスコーン

薄力粉、バター、生クリーム、卵、砂糖、炭酸水素ナトリウム、リン酸二水素カルシウム

### ◆ クランベリー & ラズベリースコーン

薄力粉、バター、クランベリー、生クリーム、卵、砂糖、香料、着色料（赤色 102 号）、炭酸水素ナトリウム、リン酸二水素カルシウム

### ◆ フランス産チェリージャム

チェリー、砂糖、濃縮レモン果汁、ゲル化剤（ペクチン）、（材料の一部にオレンジ、リンゴを含む）

### ◆ マリアージュフレール ティーバッグ（マルコポーロ、フレンチブレックファーストティー）※1

茶（紅茶）

※1 ペーパーアイテム付きの商品をご購入された方にお付けしております。

## 8. 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。

## 9. 店舗情報

【Ch Tea Room Kobe】

〒650-0033 兵庫県神戸市中央区江戸町 98-1 東町江戸町ヒル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