

コープの職員

料理に  
チャレンジ!

口に広がる上品な香りで  
幸せなひとときを♪



CO-OP 紅茶ティーバッグ  
セイロン茶葉100%使用

毎日料理はしていますが、仕事・育児・家事と  
ばたばたとした日々です。デザートはイベント  
のときにしか作らないです。おいしく、きれい  
に作れるようがんばります!



山田さん 今回挑戦するのは…  
コープデリ 朝霞センター 営業担当 入職7年目  
ペーパーカーを押している方など、コープがあったら  
いいのではないかなという方を見つけたら、コープ  
のご紹介のため声をかけるようにしています。その  
際は一方的にならないように、お相手のことが聞ける  
よう、質問しながらお話を進めています。

## 紅茶ゼリー (フルーツのせ)

Step 1 紅茶を淹れる



ティーポットにティーバッグと  
沸騰させた湯を入れて1分半蒸らす。

2 混ぜ合わせる



①を小鍋に入れてよく混ぜ合わせたら、  
Step1の紅茶を少しずつ入れてダマに  
ならないようによく混ぜる。

3 加熱する



Step2を火にかけてヘラで混ぜながら、  
ひと煮立ちしたら火を止める。

4 冷やす

鍋ごと氷水であて、  
ヘラで30～40秒  
ほどかき混ぜながら  
粗熱を取り、器  
に入れて冷蔵庫で  
1時間以上冷やす。



ポイント  
氷水で急冷することで紅茶が  
白濁するのを防ぎます。

5 フルーツ等を飾る



キウイフルーツを1cm弱の厚さに切って  
星型でくり抜いたら、ブルーベリーと共  
にゼリーの上に飾りつけ、お好みでコー  
ヒーフレッシュが生クリームをかける。

ミントを飾って... 完成!



きれいに  
固まりますように!

材料(2人分)  
CO・OP 紅茶ティーバッグ  
セイロン茶葉100%使用  
..... 1個  
湯..... 300ml  
① グラニュー糖..... 大さじ2  
アガー..... 小さじ1と1/4(5g)

ゴールドキウイフルーツ、  
ブルーベリー.....各適量  
コーヒーフレッシュまたは  
生クリーム(お好みで).....適量  
ミント.....適宜  
※紅茶の種類や蒸らし時間が長い  
ことによって、ゼリーにした際  
白濁することがあります。

さっぱりとした味わいで清涼  
感があり、夏にぴったりだ  
と思いました。コーヒーフレッ  
シュを入れるとコクが出ま  
す。工程も少なく作りやすい  
ので、子どもと一緒に作れ  
そうです。今度作ります!



動画も公開中!



次回は CO・OP 国産米の米粉 を使った料理に挑戦する予定です!