

バブルティーについて (その②)

ベースになるドリンクの種類や、バブルティーのバリエーションなどについて伺いました。



かみやま かいと
神山 海人さん
iku cup 店員

Q: ドリンクの種類にはどんなものがありますか？

A: 最近では、ベースになるドリンクに工夫が凝らされ、世界各国のお茶（ティー）でも作られるようになりました。例えば、スリランカのセイロンティーや日本の緑茶、中国の烏龍茶でバブルティーを味わうことができます。

Q: バブルティーのバリエーションについてお聞かせて下さい。

A: ナチュラル志向のお客さんが増えているので、当店では茶葉からお茶を入れ、本来のお茶を吟味することができるバブルティーもあります。甘さも調節することができ、添加物も含まれてないので、身体にはとっても良いです。

Q: 読者にメッセージを。

A: 台湾発祥のバブルティーですが、パースで飲むバブルティーは、本場とも言われている台湾でも飲めないものが数多くあります。お茶そのものやトッピングに工夫されたパースならではのバブルティーをぜひ、この夏は楽しんでください！

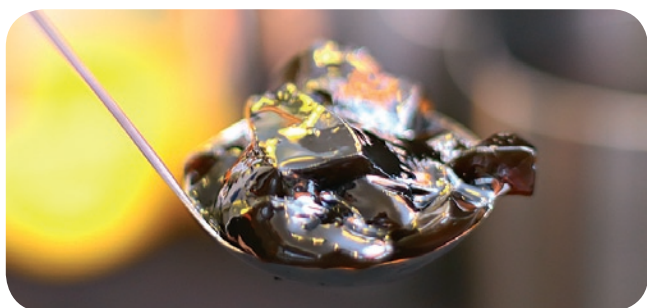
トッピングのいろいろ

パースでは、バブルティーとトッピングは切っても切れない仲。セーゴやタピオカは、その代表格ですが、その他にもゼリーやプディングタイプなどのものがあります。また、各販売店には様々なオリジナルのトッピングもあるので、その中から選べるのも嬉しいです。ドリンクに合うトッピングを見つけて、自分だけのお気に入りを探しだしてみるものきつと楽しいでしょう。今回は、数あるトッピングの中から以下4種類を紹介します。



セーゴやタピオカ

小粒のものから大粒のものまで幅広くバリエーションがある。鮮度が高いものほどモチモチし、食感が良い。



ハーバル／グラスゼリー

原料は仙草と呼ばれる植物。その葉や茎を乾燥させて、煮詰めたものをゼリーにする。味は少しほろ苦い甘さ。



レインボーゼリー

見た目も華やか。また、噛めばゼリーからほんのり甘いシロップが染み出し、ドリンクに絡まる。



ライチゼリー

ライチの味が香る歯ごたえある食感が特徴。また、他のフルーツ味のゼリーも取り揃う。