梅フレーバーアイスティー

コンビニに行くと、フルーツフレーバーティーを買ってしまいます。
紙パックで500ml入りのやつ。季節ごとに色々なフレーバーが出るのでついつい買っちゃうんですよね。

フルーツフレーバーティーは、自宅でも作れます。
紅茶にフルーツを入れて本格的に楽しむこともできますし、果実シロップがあればもっと手軽に楽しめちゃいます。

今回は自家製の梅シロップを使って「梅フレーバーアイスティー」を作ってみましょう。

梅フレーバーアイスティーの作り方

材料

梅シロップ（※「梅シロップの作り方」）
無糖アイスティー
お好みでレモン

作り方（概要）

氷を入れたグラスに、梅シロップを注ぐ
無糖アイスティーでグラスを満たせばできあがり
甘いのが苦手な場合は、お好みでレモン果汁をほんの少しプラス。味が引き締まります

梅シロップやアイスティーの銘柄や分量は、調整しながらお好みの分量でどうぞ。

梅シロップが甘めに仕上がっている場合やのどが渇いているときなどは、レモンをほんのちょこっとプラスするとサッパリします。暑い日やすっぱめが好きな人におすすめ。

梅シロップを注ぐ

アイスティーを注ぐ

レモンティーに近い風味ですよ。

果実シロップを作ったらぜひアイスティーにも合わせてみてくださいね!