

舌知  
頭味

松本 玲奈 / Matsumoto Rena

මව්පුමෝටෝ රන  
மாட்சுமோட்டோ ராணா

現在の住まい

大阪市生野区(コリアンタウンの近く)

仕事

教職員 (特別支援教育、保健体育)

専門

保健体育、特別支援教育、青年期教育、  
障がい福祉、バレーボール

舌で知り、  
頭で味わう  
スリランカ



舌知  
頭味

松本 玲奈 / Matsumoto Rena

මව්පුමොටො රන  
மாட்சுமோட்டோ ராணா

- 略歴 1984年 兵庫県川西市で生まれる  
2007年 スリランカ初上陸(青年海外協力隊)  
～計5年スリランカ在住  
2016年 日本帰国→教職員(特別支援教育)  
2021年 Serendiva THE TEA BOUTIQUEを  
大阪心斎橋にOPEN

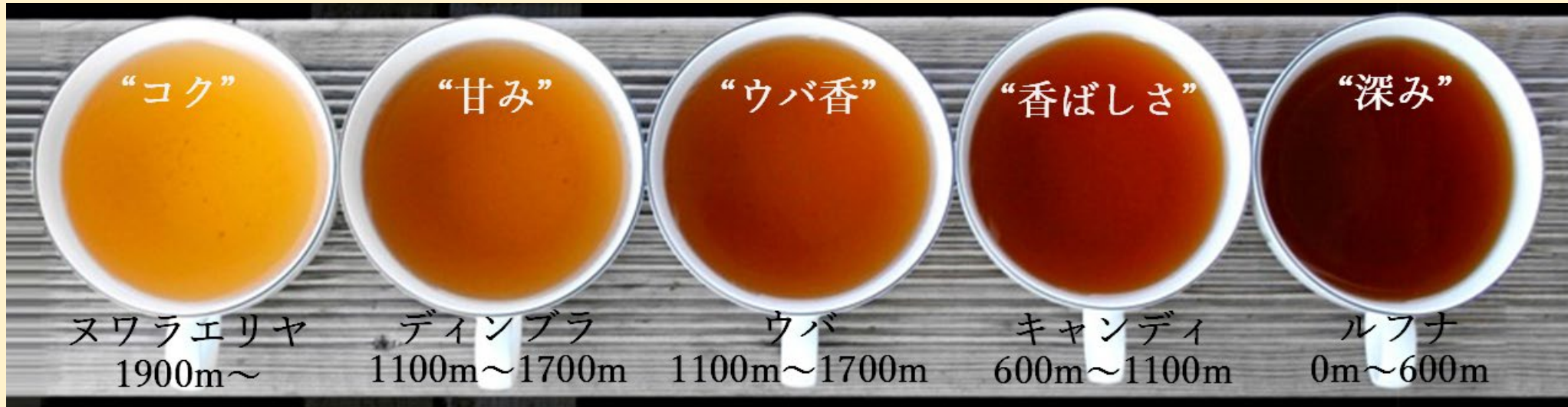


舌で知り、  
頭で味わう  
スリランカ

連絡先 [facebook](#)で検索してください！

舌知  
頭味

# マイ・スパイシー・フォト



舌で知り、  
頭で味わう  
スリランカ

舌知  
頭味

# マイ・スパイシー・スタティスティクス

本当においしい紅茶の淹れ方知っていますか？

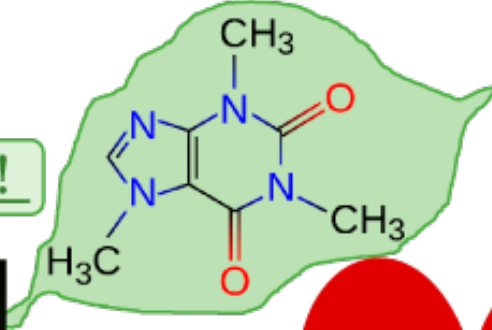
お湯を注いで3分蒸らす

茶葉はかきまぜてはいけない





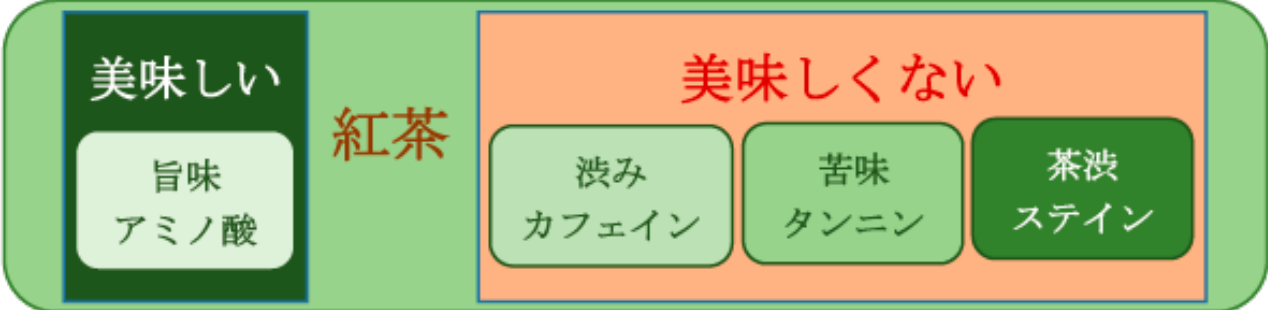
# 紅茶を科学の目で！



新芽—アミノ酸豊富  
紅茶に香りと甘味

若い葉—アミノ酸少ない  
紅茶に琥珀色、香りと甘味を

成長葉—アミノ酸極小  
紅茶に濃い色と渋み苦味を



**時間で抽出を制御可能に！**

栄養・ミネラル豊富な土壌と様々な環境要素が美味しい紅茶を栽培・製造の鍵！  
(熱帯直下のセイロン島の土壌は栄養豊富で茶の栽培に適した環境条件・要素は整っている)

舌知  
頭味

# マイ・スパイシー・スタティスティクス

## 日本の水にあわせたおいしい紅茶の淹れ方

- ① 茶葉をポットに淹れる
- ② 熱湯を注ぐ
- ③ 20～30回かきまぜる
- ④ 茶葉を取り出す
- ⑤ 20分ほど蒸らす

動画はこちら↓



舌知  
頭味

# マイ・スパイシー・スタティスティクス

## おいしい紅茶の選び方

スリランカ紅茶局  
認定とは言え…

- ① 無農薬・無添加（香料×）
- ② 昔ながらの製法（大量生産×）
- ③ シングルオリジン（ブレンド×）
- ④ 直輸入（ヨーロッパ経由×）



舌知  
頭味

# アイ・スペシャル・アイテム

興味を持ってくださった方へ（宣伝）

## 【カフェで飲める店】

- ・ Café Cathay（東成区今里）
- ・ YUN CAFÉ DACQUOISE IN OSAKA（生野区鶴橋）
- ・ Café MOON（北区南森町）
- ・ YuMe one coffee café浅草（浅草）

## 【スイーツ】

- ・ 障がい者地域生活応援団あかね（就労継続B型）※心齋橋店でのみ販売！
- ・ YUN CAFÉ DACQUOISE IN OSAKA（ダックワーズ）

《イベント出店》

3/23(土)・3/24(日)

「梅小路フェス」

～Do You KYOTO?～

@京都梅小路公園



舌知  
頭味

# マイ・スペシャル・アイテム

## ご清聴ありがとうございました！



舌で知り、  
頭で味わう  
スリランカ