



立食パーティで提供するメニューの一例。手前右から時計回りに、ルイボスティーでトマトを煮込んだスープとルイボスティー入りパン、ルイボスティーで煮たリンゴをのせたアップルケーキ、ルイボスティーでもどしたゼラチンを使ったストロベリータルト。ドリンクは左からルイボスティーの粉末を使ったシリアル入りバナナスムージー、ミント入りフルーツスムージー、アイスルイボスティー。パーティはアフリカンドラム演奏などのアトラクション付きで1人\$15.00~20.00。

ルイボスティー (ホット)

Rooibos Tea (Hot)

試飲する場合は、通常はホットでガラスのカップで提供 (\$1.00)。アイスの場合はルイボスティーでつくったアイスキューブを使用し、溶けて味が薄くなるのを防いでいる。



水から入れて煮出すのが抗酸化物質を多く含んだルイボスティーを淹れるコツ。ルイボスティーはアルカリ性なので、水も特注品のオレゴン産アルカリ性自然水を使用しているという。

10月には隣にカフェもオープンし、新たなルイボスメニューが登場する予定だ。

「当店で契約している農家はルイボスが初めて発見された地域にあるので、本来のルイボスの味を提供できるんです」と話すのはオーナーのニラ・マスリンさん。マスリンさんはルイボス料理研究家としても知られ、大学に招かれて講演することもしばしば。店でも週数回のペースで、ルイボス入りフードが並ぶ立食パーティを開いている。

現在、市場に出回っているルイボスティーは、9割以上が生産者組織「ルイボス・リミテッド」によって生産されているが、お茶の質にこだわる同店は、あえてこの組織に属さない農家5軒と独自契約。農家とともに研究を重ね、茎の混入率3%未満の上品ですっきりした味のルイボスティーを生産することに成功した。

農家と一緒に作り出した純度の高いお茶が人気の秘訣

ここ数年、ロサンゼルスでは抗酸化物質を豊富に含み、脳の老化を抑える働きがあるといわれるルイボスティーがすっかり一般化。スーパーの棚にもルイボスのティーバッグが並ぶようになった。このルイボス人気の火付け役の一つになったのが、2000年にオープンした専門店「ルイボス・ティーハウス」。南アフリカから直輸入した高品質のルイボスティーが評判で、南アフリカ産のハーブを加えたオリジナルブレンドティーにも根強いファンが多い。店内にはアンティークのソファが置かれ、お茶の試飲をしながらゆっくりとくつろげるのも魅力。ヘルシーなトレンドスポットとして地元メディアにも頻りに登場する話題の店だ。



オーナー
マイケル・ブルームベルグさん
Michael Bloomberg
ニラ・マスリンさん
Nira Maslin

ブルームベルグさんは南アフリカ出身。ミュージシャンで、映画の音楽効果技師でもあるが、ルイボスティー研究家のマスリンさんと出会って店をはじめからは「ルイボス中心の生活」を送っている。



左/ルイボスティーの粉末エキス。水に溶かすだけでアイスルイボスティーが作れる。適量は水1ℓに対して小さじ1杯。(100g入り\$20.00) 右/ルイボスティーの小売り用パッケージ。ティーバッグ20袋入り(左\$5.00)と、茶葉100g入り(右\$6.00)の2種類。茶葉はすべて同一価格で、量り売りはしていない。



ルイボス・グリーン

Rooibos Green

未発酵のルイボスでつくったティー。青っぱさや苦みはほとんど感じられず、甘く、やわらかな味わい。抗酸化物質によるルイボスの効能をより強く求めるお客に人気。



ルイボス・ウィズ・バニラビーンズ

Rooibos with Vanilla Beans

ルイボスティーにこだわったマダガスカル産バニラビーンズを5%ブレンド。やさしくまるやかな味が特徴。低脂肪牛乳や豆乳を加えて、ヘルシーなミルクティーにして飲む人が多い。



ルイボス&アフリカンジンジャー

Rooibos & African Ginger

ルイボスティーに乾燥させたアフリカショウガをブレンド。ほのかな甘みとショウガ風味がほどよい人気商品。アフリカショウガは頭痛、生理痛などに効果があるといわれている。

