ティーコーディネイター
熊崎俊太郎が探索する

ハッピーティータイム

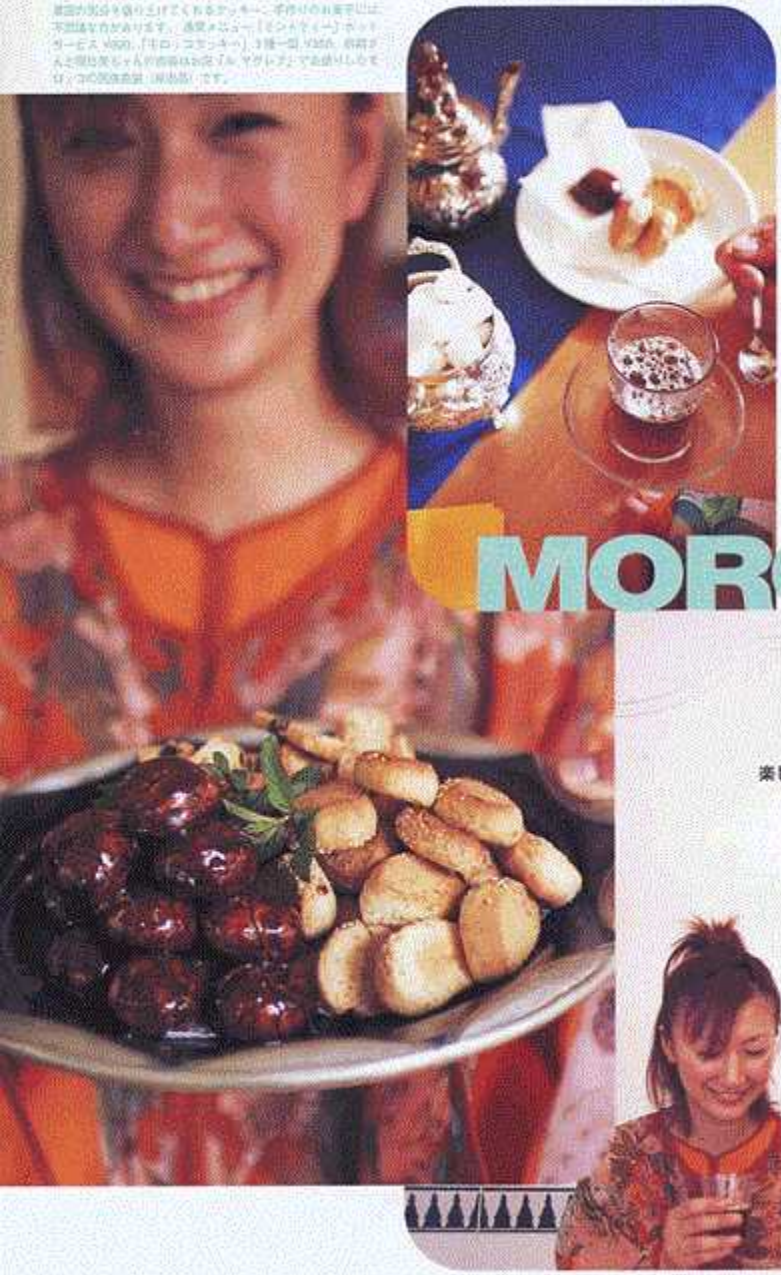
・WORLD TEA STYLES・

撮影／田村義裕（tapp.）、スタイリング／松浦さ子
構成・文／熊崎俊太郎、モデル／小川明日香

#022 モロッコ

ミントティーとモロッコ料理

MOROCCO



MOROCCO

紅茶、烏龍茶、緑茶、ハーブティー・・・。
世界の国々には、さまざまな「お茶」があります。
今日も世界中で、それぞれのレシピや、食器や、
お菓子や、ファッションで、いろいろなスタイルの、
楽しいティータイムが繰り広げられていることでしょう。
地球をひとめぐりして、皆さんを多彩な
ワールド・ティー・スタイルにご案内します。

今月のTea Style

夏は終わったけれど、まだ暑い夕刻。元気で優しい味の料理が食べたくてモロッコ料理店へ行くと、シェフが写真集を見せてくれた。濃い青の空と海、白い壁、熱い風。テラス席で食後のミントティーを飲みながら、日増しに高くなっていく紫色の夕焼けの彼方、遠い異国を想像してみる。

Point 1 【北アフリカの定番は爽やかミントティー】

日本とまったく異なる気候の北アフリカ地域。爽やかな風味で気分すっきり、水分と糖分を手軽に補給できるミントティーが定番なのも納得です。写真のティーセットやファッションから、遠い異国の文化を感じてください。

Point 2 【素材の旨味たっぷりヘルシー料理で幸せ。】

モロッコ料理は、野菜たっぷり、じっくりと煮込むなど旨味を深く出すのが特徴。味付けもクドくないし辛さも控えめで、パテた身体を回復させるにはもってこい。世界最小パスタのクスクスや、三角の器・タジンのメニューは必食。