

アフタヌーンティの楽しみ方

スリーティアスタンドについて

もともとアフタヌーンティのフードは、**一皿ずつサービス**されていました。

現在のホテルやレストランでは、3段のスリーティアスタンドでまとめて提供されることも多いため、**食べ進める順番**を知っておきましょう。

アフタヌーンティは、もともと**食事の代わり**として楽しまれていたもの。
基本的には、**塩味のあるものから甘いものへ**と進みます。



上段 ペイストリー

甘みのある
生菓子や焼き菓子

中段 スコーン

下段 セイボリー

サンドイッチなど
塩味のあるもの

食べ進める順番（基本）



セイボリー
(下段)



スコーン
(中段)



ペイストリー
(上段)



焼きたてのスコーンが別のお皿でサービスされたり、
途中や最後に提供されたりすることもあります。
その場合は、**お店のサービスに合わせて楽しみましょう。**

ティーペアリングとマナー

01 セイボリー



ティーペアリング

セイボリーには、さっぱりとした味わいの紅茶がおすすめです。



ディンブラ



キャンディ



ニルギリ



ヌワラエリヤ



和紅茶 など

これらが無い場合は、



ダーズリン
(セカンドフラッシュ)



キームン

などを選んでみましょう。

いずれも、まずはストレートティーで楽しむのがおすすめです。



ティーペアリングとマナー

02 スコーン

ティーペアリング

スコーンは、**バターのコク**と、ほんのりとした甘みを楽しむ焼き菓子です。

そこに紅茶を合わせることで、**口の中がすっきりとし、スコーンのおいしさをもう一度楽しむ**ことができます。

特におすすめなのは、**アッサム**や**ウバ**など、**コクのある紅茶**。バターやクロテッドクリーム of 濃厚な味わいを、紅茶がすっきりと整えてくれます。

スコーンをひと口、紅茶をひと口。

交互に楽しむことで、どちらのおいしさも感じやすくなります。

また、ジャムやクロテッドクリームをたっぷり合わせるなら、**アールグレイ**など、**柑橘系の香りをもつ紅茶**もおすすめ。爽やかな香りが加わることで、クリームやジャムの甘さも心地よく楽しめます。

スコーンには、**ミルクティー**もおすすめです。



おすすめの紅茶



アッサム



ウバ



アールグレイ



ミルクティー
もおすすめです。

ミルクが先？ 紅茶が先？ 論争

「**ミルクが先か、紅茶が先か？**」

この問いは、**英国紅茶論争**ともいわれ、130年もの間、議論が続いています。

英国王立化学協会は、**ミルクを先に入れたほうがおいしい**という結論を出しました。

その理由は、熱い紅茶に冷たいミルクを注ぐよりも、冷たいミルクに紅茶を注いだほうが、**ミルクのタンパク質が熱によって変化しにくい**からです。

ちなみに昔は、安価で質の低い磁器は熱湯を直接注ぐと割れることがあったため、先に冷たいミルクを注いで温度を和らげていました。

一方、上質な磁器を使える身分の人は、紅茶を先に注ぐことができました。そのため、**王室や貴族の方々は「紅茶が先」**だったともいわれています。



ティーペアリングとマナー



02 スコーンの楽しみ方

スコーンの種類

カントリースコーン

カントリースコーンには、「**オオカミの口**」と呼ばれる割れ目があります。この割れ目から、**横に割って**いただきます。



アフタヌーンティスコーン

アフタヌーンティで提供されるスコーンは、手で割るとポロポロと崩れてしまうこともあります。その場合は、**ナイフを横から入れて切り分けてもOK**です。



スコーンに縦にナイフを入れるのはマナー違反



スコーンには、**縦にナイフを入れない**ようにします。大切な食器を傷つけてしまうことはもちろんですが、その由来にも理由があります。スコーンは、スコットランドの歴代の国王の戴冠式で使われた「**王座の石**」に由来するともいわれています。（諸説あり）そのため、神聖なスコーンに縦にナイフを入れることを、**神への冒瀆と考える人もいます**。

ティーペアリングとマナー



02 ジャムとクロテッドクリーム

スコーンは、**ジャムとクロテッドクリーム**をつけて食べるのが主流です。共有で用意されている場合は、**自分が使う分だけを自分のお皿に取り分けましょう**。お皿の手前に置いておくと、使いやすくなります。そして、ここにも2つの楽しみ方があります。

デボンシャースタイル

クロテッドクリーム → ジャム



クロテッドクリームを**先に塗り**、その上にジャムをのせます。スコーンの熱でクリームが少し溶けるのが好みの方にも。

コーニッシュスタイル

ジャム → クロテッドクリーム



ジャムを**先に塗り**、その上にクロテッドクリームをのせます。

ティーペアリングとマナー



03 ペイストリー

最後は、ケーキやタルト、マカロンなどの
ペイストリー(生菓子・焼き菓子などのスイーツ)。
季節のフルーツを使ったケーキやタルト、
チョコレートを使ったお菓子などが並びます。



ティーペアリング

ペイストリーは、使われている**素材や味わいに合わせて、
紅茶を選んでみましょう。**

フルーツを使った
ケーキ・タルト



ダーズリン



ニルギリ

などのストレートティー

モンブラン・バターを
使った焼き菓子



アッサム



ウバ

濃厚なチョコレート



アッサム



ウバ



アールグレイ

プリン・ムース・ゼリー



ヌワラエリヤ



キャンディ