



筑波乳業

秋冬レシピのご提案

タピオカドリンクや日本のフードトレンドをけん引している韓国、台湾などのアジアグルメ。

甘いものが恋しくなる寒い季節にも、体の中から温まるアジアスイーツがおすすです。今回はそんなあったかスイーツを手軽に取り入れられるレシピをご紹介します！



豆や芋の甘煮、果物や団子、タピオカなどとミルク(ココナッツ、牛乳、豆乳など)をミックスしたほのかな甘さ
 がおいしい、夏は冷たく、冬はホットなぜんざいスタイルで食べられるベトナムのポピュラースイーツです。
 高級スーパーのエスニックスイーツシリーズで発売され、話題となった他、^{12/27}チェー専門店もオープン！豆花と
 並び、王道アジアスイーツとして認知されてきています。



HOT さつまいもと小豆のホットチェー

【材料(2人分)】

- 牛乳 100ml
- ココナッツミルク 200ml
- トッピング(お好みの量)
- ゆであずき
- バナナ
- さつまいも(茹で)
- タピオカデザート(正栄食品工業)
- ローストアーモンドダイス(正栄食品工業)
- コンデンスミルク

【作り方】

- ① トッピング用のバナナを輪切りに、さつまいも(茹で)は2センチ角に切る。
- ② 小鍋にココナッツミルクと牛乳を入れて、弱火で沸騰しないよう温める。
- ③ 器に②を注ぎ入れ、お好みの量のトッピングをする。
 コンデンスミルクの量で甘さを調整できます。



テイクアウトメニューに！

COLD

いちごミルクのチェー



【材料(2杯分)】

- いちごのシトー(ベトナム風シェイク)
- 冷凍いちご 120g
- 牛乳 300ml
- コンデンスミルク 大さじ1
- チェーの具
- 黒タピオカ 10g
- バナナ 1/2本
- いちご 2個
- ゆであずき 大さじ2
- フルーツミックス(缶詰) 適量
- クラッシュアイス 適量

【作り方】

- ① 器に「チェーの具」を層になるように盛り合わせる。
- ② 「いちごのシトー」の材料をすべてミキサーにかける。
- ③ ②を①に注ぎ、クラッシュアイスを盛る。



コンデンスミルク

国産生乳とショ糖で作ったコンデンスミルク(加糖練乳)です。トッピングのほか
 コク味アップなど、1つで大活躍する万能食材です。
 手軽なハンディータイプで、使用量に合わせて2サイズからお選びいただけます。



- 【製品名】コンデンスミルク
- 【賞味期限】製造後360日
- 【保存条件】**常温**
- 【荷姿】480g×12本、1kg×6袋

デザート、トッピング、惣菜の調味料などに



専門店続々!

さつまいもスイーツ

SNSで映えに意識が高い韓国では、さつまいも(=コグマ)を豪快に盛り付けたスイーツが話題。さつまいもの【甘】×ビターキャラメル【苦】のコラボレーションでやみつきトレンドスイーツに。



【材料(1皿分)】

- やきいも …………… 1本
- アイス(バニラ) …………… 適量
- ビターキャラメルN …………… 適量
- さつまいもチップス …………… 適量

PICK UP 02 ビターキャラメルN

香ばしく苦みの利いたキャラメルソースです。乳原料を使用し、無香料・無着色で仕上げました。逆さまにしても立つ、最後まで使い切りやすいボトルタイプの商品です。



パッケージデザインは変更することがございます。



レシピサイト

- 〔製品名〕 ビターキャラメルN
- 〔賞味期限〕 製造後300日
- 〔保存条件〕 **常温**
- 〔荷姿〕 **290g×24本**

デザート、トッピング、ソースの隠し味などに



お酒がなくても楽しめるアーモンドミルクのモクテル

「モクテル」とはイギリス発祥のノンアルコールカクテルの総称です。

日本では2009年頃から普及し始めたノンアルコール。コロナ禍で飲酒シーンが激減し、ホテルやレストランでもメニュー数が一気に増えました。若い人を中心に飲まない人も増えており、飲む人の「代替品」ではなく、ノンアルコールそのものを楽しむ商品・メニューが注目を浴びています。



PICK UP 03 濃いアーモンドミルク

幸せは、濃いほうがいい。

アーモンドを原料とした植物性ミルクです。牛乳や豆乳の代わりに料理、ソース、ドリンクなど幅広くお使いいただけます。1000mlあたり約80~120粒のアーモンドをおしみなく使っていますが、同じ植物性ミルクの豆乳と比べて豆臭さもなく美味しく仕上がります。

- 〔製品名〕 濃いアーモンドミルク~まろやかプレーン~
- 〔賞味期限〕 製造後1年
- 〔保存条件〕 **常温**
- 〔荷姿〕 **1000ml×12本**



レシピサイト

料理やデザートに



アーモンドミルクモヒート



【材料(1杯分)】

- モナン モヒートミント・シロップ… 50ml
- 濃いアーモンドミルク~まろやかプレーン~ …………… 130ml
- ミント …………… 3g
- うすぎりアーモンドスライス …………… 適量

【作り方】

- ① グラスに氷(※分量外)を入れ、モヒートミントシロップ、アーモンドミルク、ミントを加え、ステア(軽く混ぜる)する。
- ② ①にうすぎりアーモンドスライス、ミント(分量の中の1枚)のをせ完成。



カルーアアーモンドミルク



【材料(1杯分)】

- モナン アイリッシュ・シロップ… 15ml
- 濃いアーモンドミルク~まろやかプレーン~ …………… 125ml
- インスタントコーヒー …………… 適量

【作り方】

- ① グラスに氷(※分量外)を入れ、アイリッシュシロップを注ぎ入れる。
- ② ①にそっとアーモンドミルクを注ぎ入れ、インスタントコーヒーを散らす。

