



夏のドリンク提案

 筑波乳業

製品のご紹介

① 荷姿 ② 温度帯 ③ 賞味期限(製造日含む)

夏のドリンク提案

01 濃いアーモンドミルク

たっぷり食物繊維

原材料はアーモンドと食物繊維だけ。※
植物由来の食物繊維入り。
まろやかで、すっきりとした自然な美味しさ。

※ アーモンドミルクは、アーモンドと水から作られた植物性飲料です。

まろやかプレーン

一番人気のアーモンドミルク。
アーモンドの濃厚な風味が特徴で
飲料や料理に適しています。

たっぷり食物繊維

まろやかプレーン



① 1000ml×6本
② 常温
③ 1年

① 1000ml×12本
② 常温
③ 1年

03 コンデンスミルク

保存性を高めるために砂糖を加え、
生乳(牛乳)を約2.5倍に濃縮したも
の。国産の生乳と砂糖を使用。

① 480g×12本(チューブ)
1kg×6袋(スパウトパウチ)
② 常温
③ 360日

チューブ

スパウトパウチ



02 ヨーグルトペースト

酸味のある加糖タイプのヨーグル
トペースト。
牛乳・クリームのコクと、爽やかな
酸味が特徴。

① 1kg×6袋
② 常温
③ 300日



04 デザートシロップ(チョコ風味)

チョコレート味が楽しめるトッピン
グソースです。トッピングソースと
して幅広いメニューに使用できま
す。

① 590g×12本
② 常温
③ 360日



01 濃いアーモンドミルク使用レシピ

夏のドリンク提案



パイナップルアーモンドフラッペ

練乳とアーモンドミルクをあわせたまろやかなミルクに、甘く香り豊かなパイナップルを合わせて贅沢に仕上げました。パインとさわやかな香りのローズマリーをトッピングした南国イメージのドリンクです。

○材料 (1杯分)	○作り方
コンデンスミルク …… 20g	1 トッピング以外の材料をミキサーで混ぜる。
濃いアーモンドミルク	
たっぷり食物繊維 …… 40g	2 【1】をカップに注ぐ。
パイナップル缶(果肉) …… 40g	
ガムシロップ …… 22g	3 パイナップルとローズマリーをトッピングする。
氷 …… 150g	
【トッピング】	
パイナップル缶 …… 適量	※よく混ぜてお召し上がりください。
ローズマリー …… 適量	

アーモンドミルクティー

アールグレイの香りが華やかに広がるアーモンドミルクティーです。

○材料 (1杯分)	○作り方
アールグレイ紅茶ティーパック …… 1個	1 アールグレイ紅茶ティーパックに熱湯を注いで3分程煮出す。
お湯 …… 75g	
グラニュー糖 …… 15g	2 【1】にグラニュー糖を加え、溶けるまでよく混ぜる。
濃いアーモンドミルク	
たっぷり食物繊維 …… 100g	3 カップに氷を入れ【2】を注ぎ、上からアーモンドミルクを氷にあてながら、静かに注ぐ。
氷 …… 100g	

練乳ピーチフラッペ

桃とミルクの香りがふわりと広がるやさしい甘さのフラッペです。
アーモンドミルクを使用することで風味の広がり
とコクがありつつ すっきりとキレの良い後味に
仕上がります。

○材料 (1杯分)	○作り方
桃シロップ漬け(果肉) …… 100g	1 桃シロップ漬け(果肉)適量をトッピング用に角切りにする。
濃いアーモンドミルク	
たっぷり食物繊維 …… 50g	2 桃と濃いアーモンドミルク まろやかプレーンをミキサーにかけ、練乳、ガムシロップ、氷を加えさらに攪拌する。
コンデンスミルク …… 50g	
ガムシロップ …… 18g	3 グラスに注ぎ、ホイップクリーム、角切り桃、ミントをトッピングする。
氷 …… 100g	
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 25g	
角切り桃 …… 10g	
ミント …… 適量	

グレープアーモンドミルクティー

葡萄の華やかな香りとアーモンドミルクティーとの相性が良く、鮮やかな紫と白のコントラストが目を引き一杯です。

○材料 (1杯分)	○作り方
濃いアーモンドミルク	1 軽量カップなどでアーモンドミルク、ロイヤルミルクティーベース、ガムシロップをよく混ぜ合わせる。
たっぷり食物繊維 …… 160g	
ロイヤルミルクティーベース(無糖) …… 20g	2 ナガノパープルジュレをカップの内側に垂らしながら入れる。
ガムシロップ …… 22g	
ナガノパープルジュレ UC (上野忠) …… 30g	3 【2】に氷を入れ、上から【1】を注ぎ入れる。
氷 …… 100g	
	※よく混ぜてからお召し上がりください。

02 ヨーグルトペースト使用レシピ

夏のドリンク提案



マンゴーラッシー

濃厚マンゴーの贅沢なラッシー。
ヨーグルトペーストを用いることで簡単にラッシーが作れます。

○材料 (1杯分)	○作り方
A マンゴーピューレ・・・10g	1 計量カップに【A】をいれ、よく混ぜる。
A 牛乳 …………… 120g	
A ヨーグルトペースト 25g	2 マンゴーピューレをグラスに注ぎ、氷を入れる。
マンゴーピューレ …… 15g	
【トッピング】	3 【1】を注ぎ、ミントをトッピングする。
ミント …………… 適量	

※よくかき混ぜてからお飲みください。

フロズンヨーグルトレモネード

レモンとヨーグルトの甘酸っぱさがさわやかなフロズンドリンクです。

○材料 (1杯分)	○作り方
レモネードベース …… 40g	1 ミキサーにトッピング以外の材料をすべて入れる。
ヨーグルトペースト …… 40g	
氷 …………… 180g	2 滑らかになるまで2分間攪拌する。
【トッピング】	
ローズマリー …… 適量	3 【2】をカップに入れる。
レモンの輪切り …… 1枚	4 ミントとレモンの輪切りをトッピングする。

アサイーヨーグルトスムージー

スーパーフードと呼ばれ注目されるアサイーにヨーグルトペーストをあわせた甘酸っぱい濃厚スムージー。美味しく手軽に栄養補給ができる、夏に飲みたいドリンクです。

○材料 (1杯分)	○作り方
アサイー …………… 50g	1 材料をすべてミキサーにかけ
ヨーグルトペースト …… 40g	る。
コンデンスミルク …… 15g	2 【1】をカップに注ぐ。
牛乳 …………… 55g	3 ミントをトッピングする。
氷 …………… 100g	

ヨーグルトコーヒー

ヨーグルトとコーヒー、練乳で作るハノイ発祥のベトナムコーヒーメニューです。ヨーグルトのすっきりとした風味が夏にぴったり◎

○材料 (1杯分)	○作り方
ヨーグルトペースト …… 20g	1 カップにヨーグルトペースト、コンデンスミルクを入れ
コンデンスミルク …… 15g	混ぜ、氷を入れる。
かち割り氷 …… 100g	
無糖コーヒーベース …… 20g	2 計量カップに無糖コーヒー
水 …………… 100g	ベース、水を入れコーヒーを
	作る。
	3 【2】を【1】に静かに注ぎ入れ
	る。

03 コンデンスミルク使用レシピ

夏のドリンク提案



フローズンメロンミルク

ほんのりとした甘さと懐かしさがふんわりと広がる、昭和レトロな味わい。練乳とメロンソースのフローズンドリンクです。

○材料（1杯分）	○作り方
牛乳 …… 50g	1 トッピング以外の材料をミキサーで混ぜる。
コンデンスミルク …… 25g	2 【1】をカップに注ぐ。
メロンソース …… 25g	3 ホイップクリームとチェリーをトッピングする。
ソフトミックス	
ホワイトローズ …… 20g	
ガムシロップ …… 11g	
氷 …… 200g	
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 25g	※よく混ぜてから、お召し上がりください。
チェリー …… 1個	

はじけるフローズンミルクソーダ

青色や黄色の鮮やかなフラッペに、はじけるキャンディフレークを加えかき混ぜて飲むことで、口の中でパチパチとはじける新感覚ドリンクです。

○材料（1杯分）	○作り方
かき氷シロップ …… 30g	1 クラッシュアイスをつくる。
コンデンスミルク …… 30g	2 カップにコンデンスミルクと牛乳を入れて混ぜる。
牛乳 …… 70g	
氷 …… 130g	
【トッピング】	
バニラアイスクリーム …… 20g	3 【2】に【1】を入れ、かき氷シロップをかける。
はじけるキャンディフレーク …… 適量	4 アイスクリーム、キャンディフレークをトッピングする。
	※よく混ぜてから、お召し上がりください。

ドルチェティーラテ

韓国カフェの定番ドリンクのドルチェラテ『연유라떼(練乳ラテ)』をティーアレンジ。

○材料（1杯分）	○作り方
アールグレイ紅茶ティーパック …… 1個	1 ティーパックに熱湯を注ぎ、1分程蒸らす。
熱湯 …… 120g	2 【1】を冷やしておく。
生クリーム(35%) …… 50g	3 生クリームを少しゆめめにホイップし、コンデンスミルクを加えて混ぜる。
コンデンスミルク …… 20g	
氷 …… 100g	
【トッピング】	
ハーブ（タイム） …… 適量	4 カップに【2】と氷を入れ、上から【3】とハーブをトッピングする。

とろっと杏仁ドリンク

杏仁豆腐の素を緩く固めてフルーツソースをトッピングしました。ストローでくるくるとかき混ぜてお好みの食感でお飲みください。

○材料（1杯分）	○作り方
とろっと濃い味杏仁豆腐 …… 30g	1 とろっと濃い味杏仁豆腐とお湯を混ぜる。
お湯 …… 400g	
フルーツソース …… 60g	2 グラスに注いで冷蔵庫で冷やし固める。
コンデンスミルク …… 10g	3 フルーツソースとコンデンスミルクを乗せて太いストローを刺す。

04 デザートシロップ(チョコ風味)使用レシピ

夏のドリンク提案



チョコミントフラッペ

チョコミント風味がクセになるつめた〜い爽やかなドリンクです。

○材料 (1杯分)	○作り方
牛乳 …… 45g	1 ミキサーにトッピングとミルクチョコレート以外の材料をすべて入れ、なめらかになるまで攪拌する。
コンデンスミルク …… 25g	
モナグリーンミントシロップ …… 20g	2 【1】にミルクチョコレートをを入れて食感が残る程度の細かさになるまで攪拌する。
ガムシロップ …… 5g	
氷 …… 140g	3 カップをデザートシロップ(チョコ風味)でデコレーションし【2】を注ぐ。
ミルクチョコレート …… 25g	
【トッピング】	4 ホイップクリームをトッピングする。
ホイップクリーム …… 25g	
デザートシロップ(チョコ風味) …… 適量	

ミルクチョコレートフロースムージー

ふわふわフォームミルクをのせたなめらかチョコスムージーでふわりと涼みましょう。

○材料 (1杯分)	○作り方
デザートシロップ(チョコ風味) …… 30g	1 トッピング以外の材料をミキサーで混ぜる。
ミルクチョコレート …… 30g	
コンデンスミルク …… 20g	2 【1】をカップに注ぐ。
牛乳 …… 20g	
ガムシロップ …… 11g	3 フォームミルク、デザートシロップ(チョコ風味)をトッピングする。
氷 …… 100g	
【トッピング】	
フォームミルク …… 適量	
デザートシロップ(チョコ風味) …… 適量	

アイスカフェモカ

すっきりとした飲み心地の中に、チョコレート風味がほんのりと香る大人のデザートドリンク。チョコレートの甘さとコーヒーのコクが、夏の疲れをやさしく癒してくれます。

○材料 (1杯分)	○作り方
牛乳 …… 100g	1 計量カップにすべての材料を混ぜる。
デザートシロップ(チョコ風味) …… 20g	
コーヒー(濃縮無糖) …… 40g	2 カップに氷を入れ【1】を注ぐ。
氷 …… 100g	

カカオ香るジンジャーソーダ

スパイシーなジンジャーソーダにふわりとカカオが香るドリンクです。クラフトコーラのような特別感のある風味がクセになる、不思議な魅力のドリンクです。

○材料 (1杯分)	○作り方
ジンジャーシロップ …… 20g	1 計量カップに炭酸水と氷以外を入れ、よく混ぜ合わせる。
デザートシロップ(チョコ風味) …… 20g	
ライムジュース …… 5g	2 【1】に炭酸水を入れて軽く混ぜる。
炭酸水 …… 115g	
氷 …… 100g	3 氷を入れたカップに【2】を注ぎ入れる。