



秋のドリンク提案

 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)

秋のドリンク提案

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
③ 365日

① 1000ml×12本
② 常温
③ 365日

02 キャラメルミルク

練乳をベースに、ゆっくり加熱しながら煮詰め、ミルク感のあるキャラメルの美味しさを追及しています。

- ① 300g×24本
- ② 常温
- ③ 300日



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



04 ソフトミックスホワイトローズ

ミルクの香りと乳脂肪の濃厚な味わいが楽しめるソフトクリームミックス。お菓子やドリンクの材料としても使用頂けます。

- ① 900g×14袋
- ② 常温
- ③ 360日



01 濃いアーモンドミルク使用レシピ

秋のドリンク提案



アーモンドミルクのメープルティーオレ

メープルの香りがふんわりと香る、秋らしいアーモンドミルクティー。

○材料 (1杯分)	○作り方
ロイヤルミルクティー ベース 無糖 …… 75g	1 ミルクティーベース、アーモンドミルク、デザートシロップ、メープル風味を鍋に入れ加温する。
濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維 …… 75g	2 【1】をカップに注ぎ入れる。
デザートシロップ メープル風味 (正栄食品工業様) …… 5g	3 トッピング用のアーモンドミルクをフォームする。
【トッピング】	4 【2】に【3】、デザートシロップ、メープル風味をトッピングする。
濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維 …… 20g	
デザートシロップ メープル風味 (正栄食品工業様) …… 5g	

マロンナッティーラテ

マロンの甘い香りが広がるアーモンドミルクドリンクです。アーモンドミルクを使用することで甘さのキレがよく後味をすっきりとさせることができます。

○材料 (1杯分)	○作り方
フレーバーソース マロン (ハーダーズ) …… 20g	1 コップにロイヤルミルクティーベース、フレーバーソース マロンを加え混ぜる。
濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維 …… 80g	2 【1】のコップに氷を入れ、アーモンドミルクを注ぎ入れる。
ロイヤルミルクティー ベース 無糖 …… 60g	3 【2】にホイップクリーム、ハーダーズ フレーバーソース マロンをトッピングする。
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 30g	
フレーバーソース マロン (ハーダーズ) …… 2g	

栗のホワイトチョコレートルテ

栗とホワイトチョコレートの甘さが贅沢なホットドリンクです。アーモンドミルクを使用することですっきりとキレの良い後味に。

○材料 (1杯分)	○作り方
マロンペースト …… 15g	1 マロンペースト、コンデンスミルク、アーモンドミルクを鍋に入れて温め、なめらかになるまで混ぜる。
コンデンスミルク …… 6g	2 ホワイトチョコレートを加えてなめらかになるまで混ぜる。
濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維 …… 80g	3 カップに注ぎ、ホイップクリーム、キャラメルミルク、スライスアーモンドをトッピングする。
ホワイトチョコレート …… 30g	
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 25g	
キャラメルミルク …… 5g	
スライスアーモンド …… 適量	

アーモンドミルクのほうじ茶ラテ

香り高く香ばしいほうじ茶と、濃厚でやさしい甘みを楽しめるたっぷり食物繊維入りの相性が良いです。甘みはお好みで調整してください。

○材料 (1杯分)	○作り方
ほうじ茶ティーパック… 1個	1 ほうじ茶ティーパックに熱湯を注いで1分程煮出す。
はちみつ… お好みの量	2 【1】にはちみつを加えよく混ぜる。
濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維… 180g	3 温めた濃いアーモンドミルクをミルクフォーマーでフォームして、【2】に注ぎ入れる。

02 キャラメルミルク使用レシピ

秋のドリンク提案



ソルティキャラメルラテ

しょっぱさがキャラメルの甘味を引き立てる！
塩 × キャラメルの相性がおいしいカフェラテの
ドリンク提案です。

○材料（1杯分）	○作り方
カフェオレベース …… 35g	1 鍋にカフェオレベース、牛乳、キャラメルミルク、塩を入れて火にかけ、よく溶けるまで混ぜる。
牛乳 …… 105g	
キャラメルミルク …… 20g	
塩 …… 0.05g	
【トッピング】	2 カップに【1】を注ぎ、フォーマーでフォームした牛乳を注ぎ、キャラメルミルクをトッピングする。
牛乳 …… 30g	
キャラメルミルク …… 2g	

おさつキャラメルバターフラッペ

バターとキャラメル香る、秋らしいさつまいもの
フラッペ。トッピングには、追いキャラメルとサ
クサクの芋けんぴをのせています。

○材料（1杯分）	○作り方
バター …… 5g	1 バターをレンジで軽く温めて溶かす。
焼き芋 …… 55g	
牛乳 …… 130g	2 【1】、焼き芋、牛乳、キャラメルミルクをミキサーにかけ、なめらかにした後、フリーザーバックに入れて冷凍庫で凍らせる。
キャラメルミルク …… 10g	
熱湯 …… 45g	3 凍った【2】と熱湯を再度ミキサーにかけ、カップに注ぎ入れる。
【トッピング】	
芋けんぴ …… 3g	4 芋けんぴを袋に入れて砕き、塩を入れて混ぜ合わせる。
塩 …… 少々	
ホイップクリーム …… 30g	5 【3】にホイップクリームを絞り、キャラメルミルク、【4】をトッピングする。
キャラメルミルク …… 2g	

キャラメルチャイ

甘く香ばしいキャラメルの香りとスパイスが溶け
込むような飲むスイーツです。

○材料（1杯分）	○作り方
ロイヤルミルクティー ベース 無糖 …… 55g	1 鍋にミルクティーベース、牛乳を鍋に入れ加温する。
牛乳 …… 75g	
キャラメルミルク …… 15g	2 計量カップにキャラメルミルクとコンデンスミルクを入れ、【1】に注ぎよく混ぜ合わせる。チャイマサラを入れて混ぜる。
コンデンスミルク …… 15g	
チャイマサラ …… 1g	3 カップに【2】を注ぎ入れる、フォーマーでフォームした牛乳を注ぎ、キャラメルミルクをトッピングする。
【トッピング】	
牛乳 …… 30g	
キャラメルミルク …… 2g	

キャラメリーペアーフラッペ

洋ナシ × キャラメル
しゃりしゃりした果肉感と上品な甘さが心地よい
口当たりのフラッペです。アーモンドミルクを使
用することで風味の広がりとおコがありつつ
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
濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維 …… 50g	1 アーモンドミルク、氷、ガムシ ロップ、キャラメルミルクをミ キサーに入れ20～30秒攪拌 する。
氷 …… 100g	
ガムシロップ …… 18g	2 梨シロップ漬け（果肉）を入 れ、食感が残るくらいに攪拌 する。
キャラメルミルク …… 36g	
梨シロップ漬け（果肉）… 100g	3 グラスに注ぎ、ホイップクリー ム、キャラメルミルク、スライ スアーモンド、ミントをトピン グする。
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 25g	
キャラメルミルク …… 2g	
スライスアーモンド…適量	
ミントの葉 ……適量	

03 コンデンスミルク使用レシピ

秋のドリンク提案



ほっこりあずき練乳

あずきの風味と練乳の甘さがやさしく広がる、和のホットドリンクです。

○材料（1杯分）	○作り方
粒あん …… 60g	1 ボウルに粒あんと練乳を混ぜ合わせ、温めた牛乳を注ぎ入れる。
牛乳 …… 90g	
コンデンスミルク …… 10g	
【トッピング】	2 ホイップクリームと粒あんと白玉をトッピングする。
ホイップクリーム …… 15g	
粒あん …… 5g	
白玉 …… 2個	

紫芋の練乳ラテ

ほんのりお芋と練乳の甘い香りが楽しめます。綺麗な紫で華やかなハロウィンドリンクにもおすすめです。

○材料（1杯分）	○作り方
紫芋粉 …… 3.5g	1 紫芋粉に温めた牛乳とコンデンスミルクを加えよく混ぜる。
牛乳 …… 120g	
コンデンスミルク …… 15g	
氷 …… 100g	2 ホイップクリームとキャラメルミルクをトッピングする。
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 15g	
キャラメルミルク …… 2g	

モンブランティーラテ

モンブランケーキをティーラテに。

○材料（1杯分）	○作り方
マロンペースト …… 20g	1 マロンペースト、コンデンスミルク、ロイヤルミルクティーベース、牛乳を鍋に入れて温め、なめらかになるまで混ぜる。
コンデンスミルク …… 5g	
ロイヤルミルクティーベース 無糖 …… 5g	
牛乳 …… 130g	
【トッピング】	2 カップに【1】を注ぎ、マロンホイップクリーム、角切りマロンをトッピングする。
マロンホイップクリーム …… 30g	
角切りマロン …… 2g	

黒ごま練乳ミルク

ハロウィンに飲みたくなる、マシュマロおぼけが可愛い黒ごまラテ。

○材料（1杯分）	○作り方
黒ねりごま …… 20g	1 計量カップに黒ねりごま、コンデンスミルク、牛乳を入れてよく混ぜる。
コンデンスミルク …… 15g	
牛乳 …… 130g	
【トッピング】	2 シュマロにチョコペンで顔を描く。
ホイップクリーム …… 25g	
マシュマロ …… 2個	
チョコペン …… 適量	2 グラスに【1】を注ぎ、ホイップクリームをのせ、【2】をトッピングする。

04 ソフトミックスホワイトローズ使用レシピ

秋のドリンク提案



飲むソフトクリーム 氷コーヒーを溶かしながら

ソフトクリームパウダーを使用した濃厚ミルクドリンクです。コーヒーアイスキューブが溶けてゆっくり変化する美しいマール模様を楽しみながらお召し上げ下さい。

○材料 (1杯分)	○作り方
カフェオレベース (無糖) 45g	1 カフェオレベースを製氷機に入れて凍らせる。
ソフトミックス ホワイトローズ 35g	2 ソフトミックスホワイトローズを熱湯で溶かし、常温になるまで冷ます。
熱湯 175g	3 1をグラスに入れ、2を注ぐ。

パンプキンミルクフラッペ

かぼちゃの甘さとコンデンスミルクのミルクィでクリーミーな甘さがマッチしたフラッペです。秋の味覚を楽しめてハロウィンにもぴったりのドリンク。

○材料 (1杯分)	○作り方
かぼちゃペースト 35g	1 かぼちゃペースト、コンデンスミルク、ソフトミックスホワイトローズ、牛乳、氷、ガムシロップを加えてブレンドする。
牛乳 120g	2 カップの中にホイップクリームと1を層にしながら注ぎ入れる。
コンデンスミルク 40g	3 ホイップとキャラメルミルクをトッピングする。
ソフトミックス ホワイトローズ 20g	
氷 120g	
ガムシロップ 1個 (11g)	
ホイップクリーム 50g	
【トッピング】 ホイップクリーム 20g	
キャラメルミルク 3g	

コーヒーキャラメルフラッペ

甘くてまろやかなキャラメルミルクをミキサーでブレンドし、あの有名店のフラッペを再現してみました。ソフトミックスパウダーを入れることで手軽に本格的なフラッペを作ることができます。

○材料 (1杯分)	○作り方
カフェオレベース 35g	1 ミキサーにトッピング以外の材料をすべて入れる。
牛乳 50g	2 滑らかになるまで2分程攪拌する。
キャラメルミルク 45g	3 【2】をカップに入れる。
ソフトミックス ホワイトローズ 20g	4 ホイップクリーム、キャラメルミルクをトッピングする。
カムシロップ 1個 (11g)	
氷 200g	
【トッピング】 ホイップクリーム 25g	
キャラメルミルク 2g	

ダブルチョコモカフラッペ

あの有名店のフラッペをイメージして、チョコレートシロップと板チョコをミキサーでブレンドし、食感も楽しめるチョコフラッペに。ソフトミックスパウダーを入れることで手軽に本格的なフラッペを作ることができます。

○材料 (1杯分)	○作り方
カフェオレベース 30g	1 ミキサーにトッピング以外の材料をすべて入れる。
牛乳 50g	2 滑らかになるまで2分程攪拌する。
チョコレートシロップ 30g	3 【2】をカップに入れる。
板チョコ(ミルク) 30g	4 ホイップクリーム、チョコレートシロップをトッピングする。
ソフトミックス ホワイトローズ 20g	
カムシロップ 1個 (11g)	
氷 200g	
【トッピング】 ホイップクリーム 25g	
チョコレートシロップ 2g	