

秋冬のドリンク提案

 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)

秋冬のドリンク提案

01 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的美味しさを追及しています。

- ①300g×24本
- ②常温
- ③300日



02 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。

- ①590g×12本
- ②常温
- ③360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。

- ①480g×12本(チューブ)
1kg×6袋(スパウトパウチ)
- ②常温
- ③360日



チューブ

スパウトパウチ

04 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。

- ①1kg×6袋
- ②常温
- ③300日



01 キャラメルミルク使用レシピ



キャラメルナッティーラテ

ヘーゼルナッツフレーバーとアーモンドを使用。キャラメルとナッツの香ばしく甘い香りが贅沢なご褒美ラテです。

○材料 (1杯分)	○作り方
牛乳 …………… 100g	1 鍋に牛乳、カフェオレベース、キャラメルミルクを入れて火にかけ、よく混ぜる。
カフェオレベース …… 30g	ヘーゼルナッツシロップを入れ、軽く混ぜる。
キャラメルミルク …… 10g	2 カップに【1】を注ぎ、ホイップクリーム、キャラメルミルク、アーモンドをトッピングする。
モナン ヘーゼルナッツシロップ …………… 20g	
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 25g	
キャラメルミルク …… 適量	
アーモンド …………… 適量	

※よく混ぜてお召し上がりください。



キャラメルバナナスムージー

キャラメルミルクとバナナの甘さがマッチしたスムージーです。

○材料 (1杯分)	○作り方
牛乳 …………… 75g	1 ミキサーにトッピング以外の材料をすべて入れ、滑らかになるまで攪拌する。
バナナ …………… 50g	2 【1】をカップに入れ、キャラメルミルクランチをトッピングする。
キャラメルミルク …… 30g	
モナン キャラメルシロップ …… 5g	
氷 …………… 100g	
【トッピング】	
キャラメルミルクランチ… 適量	

02 デザートシロップ(チョコ風味)使用レシピ



ホットチョコバナナドリンク

リラクセス効果があるチョコレートで、気分をよわらげ休息を。ほっと一息つけるドリンクです。

○材料 (1杯分)	○作り方
牛乳 …………… 100g	1 半量の牛乳、バナナ、デザートシロップ(チョコ風味)をミキサーで攪拌する。
バナナ …………… 50g	2 【1】を大きめの耐熱ボウルに入れ、500wの電子レンジで30秒加熱する。
デザートシロップ(チョコ風味) …… 10g	3 【2】に残りの牛乳を加えて混ぜ、500wの電子レンジで1分加熱して、さらに混ぜ合わせる。
【トッピング】	4 マグカップに注ぎ、ミルクチョコレートをトッピングする。
ミルクチョコレート… 5g	
バナナ …………… 適量	

※チョコレートを溶かし混ぜてお召し上がりください。



ショコラダークチェリーフラッペ

ダークチェリーとチョコレートが香り立つ、魅惑のホリデーフラッペです。

○材料 (1杯分)	○作り方
牛乳 …………… 70g	1 ミキサーにトッピング以外のデザートシロップ(チョコ風味) …… 20g
デザートシロップ(チョコ風味) …… 20g	材料をすべて入れ、滑らかになるまで攪拌する。
チェリーコンポート …… 20g	2 デザートシロップ(チョコ風味)で飾り付けたカップに【1】を入れ、ホイップクリーム、ダークチェリーコンポートをトッピングする。
モナン チェリーシロップ …………… 20g	
ミルクチョコレート …… 15g	
ダークチェリーコンポート(粒) …… 10g	
コンデンスミルク …… 5g	
氷 …………… 100g	
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 25g	
デザートシロップ(チョコ風味) …… 適量	
ダークチェリーコンポート(粒) …… 2粒	

※よく混ぜてからお召し上がりください。

秋冬のドリンク提案

03 コンデンスミルク使用レシピ



クッキー&ミルク

アイスクリームの人気フレーバーをアレンジした飲むスイーツ。ミルクの層とブラッククッキー層を重ねて。見た目の可愛さとクセになる甘さのドリンクです。

○材料（1杯分）

牛乳 …………… 120g
コンデンスミルク …… 40g
ブラックココア
クッキー …………… 4枚
【トッピング】
ホイップクリーム …… 25g
ブラックココア
クッキー …………… 1枚

○作り方

- 1 トッピング用のクッキーを1枚残して他のクッキーをジップバックに入れ砕き、1/3をグラスに入れる。
- 2 鍋に牛乳とコンデンスミルクを加え、加熱する。
- 3 クッキーが入ったグラスに【2】を注ぐ。
- 4 【3】の上に砕いたクッキーの1/3を入れる。
- 5 ホイップクリームと残りの砕いたクッキー、トッピング用クッキーを飾り付ける。



ロイヤルミルクティーリッチ

紅茶のクラッシュゼリー入りの食感が楽しい紅茶好きのためのドリンクです。

○材料（1杯分）

牛乳 …………… 85g
コンデンスミルク …… 15g
ロイヤルミルクティー
ティーベース …………… 5g
紅茶ゼリー …………… 55g
氷 …………… 100g

○作り方

- 1 牛乳とコンデンスミルク、ロイヤルミルクティーベースを合わせてよく混ぜ、練乳ミルクティーを作る。
- 2 紅茶ゼリーをスプーンで崩してカップに入れ、氷、【1】を注ぎ入れる。

※よく混ぜてからお召し上がりください。

04 ヨーグルトペースト使用レシピ



柚子とみかんのヨーグルトスムージー

秋冬が旬の柑橘の香りとヨーグルトの相性が◎乾燥しがちな季節の心とからだにビタミンとうるおいをチャージ。

○材料（1杯分）

バナナ …………… 50g
柚子茶 …………… 45g
牛乳 …………… 35g
ヨーグルトペースト …… 25g
みかんジュース …… 25g
氷 …………… 80g

【トッピング】

柚子茶（ビール） 適量

○作り方

- 1 ミキサーにトッピング以外の材料をすべて入れ、滑らかになるまで攪拌する。
- 2 【1】をカップに入れ、柚子茶をトッピングする。



ティラミス風ラテ

ヨーグルトペーストと生クリーム、デザートシロップ（チョコ風味）で作るティラミス風ドルチェ・ドリンクです。

○材料（1杯分）

デザートシロップ
（チョコ風味）… 20g
生クリーム …… 20g
ヨーグルトペースト… 10g
無糖コーヒベース… 3g
牛乳 …………… 107g
【トッピング】
デザートシロップ
（チョコ風味）… 適量
ホイップクリーム… 適量

○作り方

- 1 鍋にデザートシロップ（チョコ風味）、生クリーム、ヨーグルトペースト、コーヒベースを入れて加温し、よく混ぜる。
- 2 【1】に少しずつ牛乳を加えて混ぜる。
- 3 【2】をカップに注ぎ、ホイップクリーム、デザートシロップ（チョコ風味）をトッピングする。

※よくかき混ぜてからお召し上がりください。

秋冬のドリンク提案

04 ヨーグルトペースト使用レシピ



腸活★ ベリーの甘酒ヨーグルトスムージー

ミックスベリーとヨーグルトが甘酸っぱくてクセになる♪甘酒スムージーでおいしい腸活習慣始めませんか？

○材料（1杯分）	○作り方
牛乳 …………… 100g	1 材料を全てミキサーに入れて てなめらかになるまで混ぜ る。
冷凍ミックスベリー …… 50g	
ヨーグルトペースト …… 40g	
甘酒（2倍濃縮） …… 25g	
水 …………… 25g	



柚子ジンジャーヨーグルトドリンク

柚子茶とヨーグルトペーストをお湯で割った
簡単・温活ドリンクです。
しょうがが体を内側からぽかぽか温めてくれます。

○材料（1杯分）	○作り方
ヨーグルトペースト …… 30g	1 カップにヨーグルトペースト、 柚子茶を入れる。
柚子茶 …………… 20g	
お湯 …………… 150g	
おろししょうが …… 適量	
	2 お湯を加えて混ぜ合わせる。
	3 おろししょうがを好みの分量 加えて混ぜる。



フルーツゼリーラッシー（イチゴ）

ヨーグルトペーストと牛乳を1：6で混ぜるだけ
の簡単ラッシー。クラッシュゼリーとフルーツ
ソースで層を作ればカラフルで映える季節ドリ
ンクになります。

○材料（1杯分）	○作り方
ヨーグルトペースト …… 15g	1 ヨーグルトペースト、牛乳、レ モン汁をよく混ぜ合わせ、基 本のラッシーを作る。
牛乳 …………… 85g	
レモン汁 …………… 5g	
デザートゼリーイチゴ （正栄食品工業） …… 100g	
フルーツソースイチゴ （正栄食品工業） …… 20g	
【トッピング】	2 お好みのグラスに、フルーツ ソースをグラスのふちに付か ないよう丁寧に注ぐ。
ミント …………… 適量	
	3 【2】の上から細かくしたゼリー を入れ、ラッシーをそそぐ。
	4 お好みのフルーツやミントで トッピングをする。



飲むチーズケーキ

ヨーグルトペーストとバニラアイスを使用した簡
単に作れる飲むチーズケーキです。
お好みのフルーツやグラノーラをトッピングして
自由にアレンジできます。

○材料（1杯分）	○作り方
クリームチーズ …… 50g	1 トッピング以外の材料をミキ サーに入れてかける。
牛乳 …………… 75g	
バニラアイス …… 95g	
ヨーグルトペースト …… 25g	
レモン汁 …………… 5g	
【トッピング】	2 グラスに注ぎホイップクリー ム、レモンの輪切りと、パイを トッピングする。
レモン輪切り …… 1枚	
ホイップクリーム …… 適量	
パイ …………… 適量	