

春夏のドリンク提案

 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)

春夏のドリンク提案

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の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



キャラメル苺のロイヤルミルクティー

甘酸っぱい苺にコンデンスミルクとキャラメルミルクの甘みが合わさったロイヤルミルクティー。

- | | |
|----------------------|--|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| コンデンスミルク …… 20g | 1 計量カップにコンデンスミルクとストロベリーソースを入れ、よく混ぜる。 |
| ストロベリーソース …… 20g | 2 ロイヤルミルクティーベース、水を【1】に注ぎ、よく溶かす。 |
| ロイヤルミルクティーベース …… 60g | 3 カップに氷を入れ【2】を注ぎ入れる。 |
| 水 …… 60g | 4 ホイップクリーム、ストロベリーソースとキャラメルミルクでトッピングする。 |
| 氷 …… 100g | |
| 【トッピング】 | |
| ホイップクリーム …… 25g | |
| ストロベリーソース …… 2g | |
| キャラメルミルク …… 2g | |
- ※飲む際によくかき混ぜてお召し上がりください。



キャラメルマキアート

窯でじっくりと炊いて作られたキャラメルミルクを使用。キャラメルの素材本来の美味しさが味わえる、王道のキャラメルマキアートです。

- | | |
|-----------------|--|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| エスプレッソ …… 20g | 1 カップにエスプレッソを抽出し、牛乳、キャラメルミルクを加え、よく混ぜる。 |
| 牛乳 …… 105g | 2 フォームドミルクを注ぎ、キャラメルミルクをトッピングする。 |
| キャラメルミルク …… 15g | |
| フォームドミルク …… 20g | |
| 【トッピング】 | |
| キャラメルミルク …… 5g | |



キャラメルアインシュペナー

オーストリア発祥の「アインシュペナー (アインシュペナー)」が今韓国で大人気。キャラメルでアレンジしました。

- | | |
|-----------------|--|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| 砂糖 …… 5g | 1 砂糖を入れて生クリームを泡立てる。(韓国カフェ風にするには、ツノが立たなくらいゆるめに泡立てるのがポイント) |
| 生クリーム …… 80g | 2 深煎りコーヒーにガムシロップを加え、よく混ぜる。 |
| 深煎りコーヒー …… 145g | 3 カップの内側さにキャラメルミルクをかける。 |
| ガムシロップ …… 10g | 4 グラスに氷を入れ、【2】を注ぎ入れる。 |
| キャラメルミルク …… 20g | 5 生クリームをのせ、ココアパウダーとハーブをトッピングする。 |
| 【トッピング】 | |
| ココアパウダー …… 適量 | |
| ハーブ(タイム) …… 適量 | |



ラズベリーキャラメルラテ

香ばしいキャラメルとまろやかなミルクが溶け合うキャラメルラテに、ラズベリーソースをトッピング。ラズベリーの甘酸っぱさが特徴の華やかなラテです。

- | | |
|----------------------|--|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| カフェオレベース (無糖) …… 15g | 1 計量カップにカフェオレベース、牛乳、キャラメルミルクを加え、よく混ぜる。 |
| 牛乳 …… 110g | 2 カップの側面にラズベリーソースをかけ、氷を入れる。 |
| キャラメルミルク …… 15g | 2 【1】を加え、ホイップクリームを絞り、キャラメルチップをトッピングする。 |
| ラズベリーソース …… 20g | |
| 氷 …… 100g | |
| 【トッピング】 | |
| ホイップクリーム …… 20g | |
| キャラメルチップ …… 適量 | |

※飲む際によくかき混ぜてお召し上がりください。

02 デザートシロップ(チョコ風味)使用レシピ



塩ミルクショコラ

甘じょっぱさがクセになるチョコレートドリンク。夏の砂浜をイメージしたサクサクのクッキートッピングがポイントです。

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| ★牛乳 …… 125g | 1 ★をよく混ぜる。 |
| ★塩 …… 少々 | 2 【1】をグラスに注ぎ、氷を入れる。 |
| ★デザートシロップ (チョコ風味) …… 35g | 3 ホイップクリームを絞り、砕いた塩クッキーをトッピングする。 |
| 氷 …… 100g | ※飲む際によくかき混ぜてお召し上がりください。 |
| 【トッピング】 | |
| ホイップクリーム …… 適量 | |
| 塩クッキー …… 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。

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



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 | 2 【1】にミルクチョコレートを入れて食感が残る程度の細かさになるまで攪拌する。 |
| モナグリーンミントシロップ …… 20g | 3 カップをチョコレートシロップまたはデザートシロップ(チョコ風味)でデコレーションし、【2】を注ぐ。 |
| ガムシロップ …… 5g | 4 ホイップクリームをトッピングする。 |
| 氷 …… 140g | ※飲む際によくかき混ぜてお召し上がりください。 |
| ミルクチョコレート …… 25g | |
| 【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 | |



チョコっとオレンジ

チョコの風味がふわりと香る、オレンジベースドリンクです。

- | | |
|-------------------------|--|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| デザートシロップ (チョコ風味) …… 25g | 1 計量カップにデザートシロップ(チョコ風味)、コンデンスミルクを入れて混ぜ、オレンジジュースを入れてさらに混ぜる。 |
| コンデンスミルク …… 15g | 2 氷を入れたグラスに【1】を注ぎ入れる。 |
| オレンジジュース …… 120g | |
| 氷 …… 100g | |

03 コンデンスミルク使用レシピ



いちごみるく

マイルドコンクと加糖練乳を使用した甘くて濃厚ないちごみるくです。

- | | |
|-----------------|------------------------------|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| イチゴソース …… 50g | 1 すべての材料をミキサーに入れ滑らかになるまでかける。 |
| マイルドコンク …… 70g | 2 グラスに注ぐ。 |
| コンデンスミルク …… 10g | 3 角切りにしたいちごをトッピングする。 |
| 水 …… 70g | |
| 氷 …… 60g | |
| 【トッピング】 | |
| いちご …… 適量 | |



キウイ練乳フラッペ

キウイの爽やかな酸味と練乳の優しい甘みがマッチ！鮮やかなグリーンで、気分までパッと明るくなるフラッペです。

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| 牛乳 …… 120g | 1 牛乳、氷、コンデンスミルクをミキサーにかける。 |
| 氷 …… 100g | 2 別皿でキウイソースとレモン果汁を混ぜ合わせる。 |
| コンデンスミルク …… 20g | 3 【1】と【2】を注ぎ、ホイップクリームをトッピングする。 |
| キウイソース …… 18g | |
| レモン果汁 …… 2g | |
| 【トッピング】 | |
| ホイップクリーム …… 25g | |
- ※飲む際によくかき混ぜてお召し上がりください。



フルーツミックスジュース

大阪の定番の味！昔懐かしい純喫茶風のフルーツミックスジュースです。

- | | |
|-------------------|---------------------------------------|
| ○材料 (2杯分) | ○作り方 |
| フルーツミックス缶詰 …… 70g | 1 フルーツミックス缶は汁を切る。 |
| コンデンスミルク …… 10g | 2 氷以外の材料をミキサーにかける。 |
| バナナ …… 30g | 3 グラスに氷を入れ、【2】を注ぎ入れる。カットオレンジをトッピングする。 |
| 牛乳 …… 50g | |
| 氷 …… 100g | |
| カットオレンジ …… お好みで | |



スイカミルクスムージー

冷たくてさっぱりなスイカスムージーです。甘い風味とコクのあるコンデンスミルクが、さわやかなスイカとよく合います。

- | | |
|-----------------|-------------------------------|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| スイカ …… 120g | 1 スイカの皮と種を取り除き、大きめにカットして冷凍する。 |
| マイルドコンク …… 40g | 2 すべての材料をミキサーに入れ滑らかになるまでかける。 |
| 水 …… 60g | 3 グラスに注ぎミントのをせる。 |
| コンデンスミルク …… 15g | |
| 氷 …… 30g | |
| 【トッピング】 | |
| ミント …… 適量 | |

04 ヨーグルトペースト使用レシピ



アールグレイヨーグルト

アールグレイの華やかで上品な香りとヨーグルトの爽やかさがマッチ！

- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| ヨーグルトペースト… 100g | 1 ヨーグルトペースト、ロイヤルミルクティーベースを混ぜ合わせる。 |
| ロイヤルミルクティーベース …… 30g | |
| 牛乳 …… 10g | 2 牛乳と【1】をグラスに注ぎ、よく混ぜてから氷を入れる。 |
| 氷 …… 20g | |
| 【トッピング】 | |
| ホイップクリーム …… 25g | 3 ホイップクリームとアールグレイパウダーをトッピングする。 |
| アールグレイパウダー 適量 | |
- ※飲む際によくかき混ぜてお召し上がりください。



レモンヨーグルト

ヨーグルトミルクとレモンの爽やかさがすっきりと夏の渴きを潤わせてくれます。

- | | |
|----------------|---------------------------------|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| 牛乳 …… 120g | 1 計量カップに牛乳とヨーグルトペーストを入れて混ぜ合わせる。 |
| ヨーグルトペースト… 30g | |
| レモンジュレ …… 10g | 2 カップにレモンジュレ、氷を入れ、【1】を注ぎ入れる。 |
| 氷 …… 100g | |
| 【トッピング】 | |
| 輪切りレモン …… 1枚 | 3 輪切りレモンをトッピングする。 |
- ※飲む際によくかき混ぜてお召し上がりください。



フルーティーヨーグルトパラダイス

ヨーグルトペーストでつくるカラフルなフルーツパンチです。フルーツとヨーグルトの酸味と炭酸をしゅわっと味わうさわやかドリンクタイムを☆

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| ★デザートゼリー マスカット (正栄食品工業) …… 70g | 1 計量カップに★材料をを入れ、よくかき混ぜる。 |
| ★ヨーグルトペースト… 15g | 2 【1】に炭酸水を入れ、軽く混ぜる。 |
| ★牛乳 …… 10g | |
| ★お好みのフルーツ…適量 | 3 氷を入れたカップに注ぎ入れ、ミントをトッピングする。 |
| 炭酸水 …… 65g | |
| 氷 …… 100g | |
| 【トッピング】 | |
| ミント …… 適量 | |



フローズンラッシー(ブルーベリー)

ヨーグルトペーストを使用したフローズンドリンクです。

- | | |
|----------------|---|
| ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
| ヨーグルトペースト… 50g | 1 ヨーグルトペーストと牛乳を混ぜ合わせて袋に入れ(食品用ジッパーバッグ等)、封をし冷凍する。 |
| 牛乳 …… 200g | |
| ブルーベリーソース… 15g | 2 袋をもんでシェーク状にする。(固く凍ったときはミキサーにかけると滑らかになる) |
| 【トッピング】 | |
| ブルーベリー… 適量 | 3 グラスにブルーベリーソースをつけて【2】を注ぐ。 |
| ミント …… 適量 | 4 ブルーベリーとミントを飾る。 |