



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)

冬のドリンク提案

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。



03 コンデンスマilk

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



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



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

冬のドリンク提案



ルビーチョコドリンク

ピンク × ハートがなんともラブリーなバレンタイン向けドリンク。牛乳の代わりにアーモンドミルクを使うことで甘すぎず、すっきりとした後味に仕上げることができます。

○材料（1杯分）

濃いアーモンドミルク 1 湯めたルビーチョコドリンク
たっぷり食物繊維 …… 50g をカップに注ぐ。
ルビーチョコドリンク 2 湧めてフォームしたアーモン
(守山乳業) …… 100 g ドミルクを注ぐ。
【トッピング】
ハートマシュマロ …… 3 個 マシュマロを浮かし、イチゴ
イチゴパウダー … 0.5g パウダーをトッピングする。

○作り方

1 湯めたルビーチョコドリンク
たっぷり食物繊維 …… 50g をカップに注ぐ。
2 湧めてフォームしたアーモン
ドミルクを注ぐ。

ジンジャーアーモンドミルクティー

生姜のピリッとした風味とミルクのまろやかな風味と合わさったミルクティー。

○材料（1杯分）

ロイヤルミルクティー 1 鍋にロイヤルミルクティー
ベース 無糖 …… 80g ベース、アーモンドミルク、す
りおろし生姜、はちみつを入れ、レンジ600w1分半温め
る。
濃いアーモンドミルク 2 カップに注ぐ。
たっぷり食物繊維 …… 80g
すりおろし生姜 …… 2g
はちみつ …… 15g
【トッピング】
濃いアーモンドミルク 3 フォームしたアーモンドミル
クミルク、ホイップクリーム、シナモンパウダーをトッピ
ングする。
たっぷり食物繊維 …… 20g
ホイップクリーム …… 30g
シナモンパウダー …… 少々

○作り方

1 鍋にロイヤルミルクティー
ベース、アーモンドミルク、す
りおろし生姜、はちみつを入れ、レンジ600w1分半温め
る。
2 カップに注ぐ。
3 フォームしたアーモンドミル
クミルク、ホイップクリーム、シナモンパウダーをトッピ
ングする。

ショコラオレンジアーモンドラテ

ショコラオレンジの大人なバレンタインドリンク。アーモンドミルクを使うことで、アーモンドの香ばしい風味が付与されるだけでなくさっぱりと飲みやすい後味になります。

○材料（1杯分）

チョコレート …… 10g 1 チョコレートは細かく刻んで
濃いアーモンドミルク おく。
たっぷり食物繊維 …… 125g 2 鍋にカフェオレベース、コンデ
カフェオレベース ンスマイルク、アーモンドミルク
(無糖) …… 20g を入れ、弱火にかける。
コンデンスマイルク …… 2g 3 [2]に[1]を加え、溶けきるま
【トッピング】 でよく混ぜる。
ホイップクリーム …… 25g 4 [3]をカップに注ぎ、ホイップ
デザートソリッド クリームを絞る。
(チョコ風味) …… 10g
ママレードジャム …… 適量
ママレードをトッピングする。

○作り方

1 チョコレートは細かく刻んで
おく。
2 鍋にカフェオレベース、コンデ
ンスマイルク、アーモンドミルク
を入れ、弱火にかける。
3 [2]に[1]を加え、溶けきるま
でよく混ぜる。
4 [3]をカップに注ぎ、ホイップ
クリームを絞る。
5 チョコレートソリッド、ママ
レードをトッピングする。

アーモンドミルクの甘酒割り

甘酒とアーモンドミルクを合わせた身体に優しいドリンクです。冬はホットで、夏は冷やして飲むのがおすすめです。本レシピは濃縮甘酒を使用していますが、ストレートの甘酒でしたら 1:1 の割合がおすすめです。

○材料（1杯分）

濃いアーモンドミルク 1 アーモンドミルクと甘酒を合
たっぷり食物繊維 …… 130g わせよく混ぜる。(ホットの場
甘酒 2倍濃縮 …… 65g 合はレンジ500wで1分半程
温めてください。)

02 キャラメルミルク使用レシピ

冬のドリンク提案



キャラメルティラミスラテ

マスカルポーネの贅沢なコクが楽しめる飲むスイーツです。

○材料（1杯分）

マスカルポーネチーズ …… 45g
キャラメルミルク …… 30g
牛乳 …… 125g
レモン果汁 …… 2g
【トッピング】
ホイップクリーム …… 25g
キャラメルミルク …… 2g
ココアパウダー …… 適量

○作り方

1 マスカルポーネチーズ、キャラメルミルク、牛乳、レモン汁を加えて鍋で加温し、よく混ぜる。
2 【1】をコップにそそぎ、ホイップクリーム、キャラメルミルク、ココアパウダーをトッピングする。

ふわふわミルクのキャラメルラテ

濃厚なキャラメルミルクに、コーヒーの苦味が合わさったホットドリンク。フランボワーズとビスタチオをトッピングし、色鮮やかな赤と緑がクリスマスシーズンにぴったり。

○材料（1杯分）

牛乳 …… 180g
コンデンスマilk …… 15g
キャラメルミルク …… 15g
カフェオレベース（無糖） …… 30g
【トッピング】
フランボワーズ …… 適量
ビスタチオ …… 適量
キャラメルミルク …… 適量

○作り方

1 牛乳とコンデンスマilkを600wレンジで1分程温め、ミルクフォーマーでふわふわのフォームミルクを作る。
2 カップの内側にキャラメルミルクを垂らす。
3 【1】で作ったフォームミルクを入れ、カフェオレベースを上からそっと注ぐ。※フォームミルクはトッピング用に少し残しておく。
4 残しておいたフォームミルクとキャラメルミルク、フランボワーズ、ビスタチオをトッピングする。

キャラメル黒蜜ラテ

黒蜜とキャラメルのこっくりとした甘さが冬の体を温めてくれるドリンクです。

○材料（1杯分）

牛乳 …… 130g
黒蜜 …… 25g
【トッピング】
牛乳 …… 50g
キャラメルミルク …… 5g

○作り方

1 牛乳と黒蜜を600wレンジで1分半温め、よく混ぜる。
2 【1】をカップに注ぐ。
3 フォームした牛乳、キャラメルミルクをトッピングする。

キャラメルアップルパイティーラテ

キャラメルりんごとロイヤルミルクティーを合わせて、ホイップとパイとシナモンをトッピングしました。見た目も華やかな飲むスイーツです。

○材料（1杯分）

ボムアッシュド（正栄食品工業） …… 15g
キャラメルミルク …… 15g
氷 …… 90g
牛乳 …… 100g
【トッピング】
ホイップクリーム …… 25g
キャラメルミルク …… 3g
クラッシュパイ …… 適量
シナモンパウダー …… 適量

○作り方

1 ボムアッシュドとキャラメルミルク、ガムシロップをミキサーでしっかりと混ぜ合わせる。
2 カップに【1】と氷と牛乳を入れて混ぜ、ロイヤルミルクティーベースを注ぎ軽く混ぜる。
3 ホイップクリーム、キャラメルミルク、クラッシュパイ、シナモンパウダーをトッピングする。

03 コンデンスマルク使用レシピ

冬のドリンク提案



スノーベリーホワイトショコラ

イチゴのホワイトショコラにパウダースノーが降りつもる、冬の贅沢ラテ。

○材料（1杯分）

イチゴソース 25g
コンデンスマルク 10g
牛乳 150g
ホワイトチョコ 10g

【トッピング】
ホップクリーム 20g
イチゴソース 適量
ラズベリーパウダー 適量
粉糖 適量

○作り方

1 鍋にいれたイチゴソース、コンデンスマルク、牛乳、ホワイトチョコを弱火にかけ、なめらかになるまで混ぜる。
2 カップに注ぎ、ホップクリームを絞る。

3 イチゴソース、ラズベリーパウダー、粉糖をトッピングする。

ストロベリーチーズケーキフラッペ

ストロベリーチーズケーキを飲むスイーツに。コンデンスマルクを入れることでミルクの濃厚感がアップし、味に奥行きが出ます。

○材料（1杯分）

クリームチーズ 50g
コンデンスマルク 30g
牛乳 65g
レモン汁 5g
氷 100g
イチゴソース 10g

【トッピング】
ホップクリーム 20g
イチゴソース 適量
ホップクリーム 20g
イチゴソース 5g
ビスケット 適量

○作り方

1 クリームチーズをなめらかになるまで混ぜ、コンデンスマルク、牛乳、レモン汁、氷を加えてミキサーにかける。
2 カップにイチゴソースをかけ入れ、[1]を注ぐ。
3 ホップクリーム、イチゴソース、碎いたビスケットをトッピングする。

バニラオレ

まるで雪のような真っ白ドリンク。

○材料（1杯分）

牛乳 120g
コンデンスマルク 15g
バニラエッセンス 7滴

【トッピング】

ホップクリーム 25g
ホワイトチョコ 適量
アラザン 適量

○作り方

1 鍋に牛乳、コンデンスマルクを入れ、弱火にかけ混ぜ合わせる。
2 [1]にバニラエッセンスを垂らし、よく混ぜ、カップに注ぐ。
3 ホップクリームを絞り、ホワイトチョコ、アラザンをトッピングする。

ふわふわ練乳ほうじ茶ラテ

香り高いほうじ茶とふわふわの練乳ミルクでこころ温まる冬のホットドリンクメニューです。

○材料（1杯分）

ほうじ茶ティーパック 1個
熱湯 100g
コンデンスマルク 15g

○作り方

1 ほうじ茶ティーパックに熱湯を注いで1分程煮出す。
2 [1]に練乳を加えよく混ぜる。
3 牛乳とコンデンスマルクを混ぜ温めてからミルクフォームでフォームし、[2]に注ぎほうじ茶をトッピングする。

4 ほうじ茶をトッピングする。

04 デザートシロップ(チョコ風味)使用レシピ

冬のドリンク提案



チョコバナナスムージー

ミキサーで混ぜるだけ！さっぱりなのに濃厚なチョコバナナのスムージーです。

○材料（1杯分）	○作り方
バナナ 50g	1 材料をすべてミキサーにかけます。
牛乳 75g	
練乳 5g	2 【1】をグラスに入れる。
デザートシロップ (チョコ風味) 15g	
板チョコ 15g	
氷 100g	

2層のチョコ風ムースラテ

デザートシロップ（チョコ風味）を使い、ホイップクリームを簡単にチョコムース風にアレンジしました。ふわとろの甘いチョコ味ムースとコーヒーの香りに癒されるドリンクです。

○材料（1杯分）	○作り方
A ホイップクリーム 25g	1 Aをよく混ぜ合わせ絞り袋に
A デザートシロップ (チョコ風味) 5g	入れる。
A カフェオレベース (無糖) 5g	2 カップに温めた牛乳とカフェオレベース、ガムシロップを入れてよく混ぜる。
牛乳 150g	
カフェオレベース (無糖) 50g	3 【2】に【1】をゆっくりと絞り出し、デザートシロップ（チョコ風味）をトッピングする。
ガムシロップ 1個(11g)	
【トッピング】	
デザートシロップ (チョコ風味) 4g	

シナモン香る大人のスパイスチョコ味ドリンク

シナモンとデザートシロップ（チョコ風味）を使ってできるこだわり派のチョコレート味ドリンクです。

○材料（1杯分）	○作り方
牛乳 170g	1 鍋にデザートシロップ（チョコ風味）とシナモンパウダーを入れてよく混ぜ、牛乳（またはマイルドコンクと水）を注いで混ぜながら適温になるまで温める。温まったら
A デザートシロップ (チョコ風味) 40g	2 滑らかになるまで2分程攪拌する。
シナモンパウダー 小さじ1/2	
【トッピング】	
ホイップクリーム 25g	3 【2】をカップに入れる。
シナモンパウダー 適量	4 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。
塩 お好みで	

ダブルチョコモカフラッペ

カフェチェーン店のフラッペをイメージして、デザートシロップ（チョコ風味）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牛乳 50g
デザートシロップ (チョコ風味) 30g	材料をすべて入れる。
板チョコ(ミルク) 30g	2 滑らかになるまで2分程攪拌する。
ソフトミックス ホワイトローズ 20g	3 【2】をカップに入れる。
カムシロップ 1個(11g)	
氷 200g	4 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。
【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) 2g	