

A cluster of colorful snowflakes and small stars in shades of blue, green, and purple, arranged in a semi-circle around the first character of the title.

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。

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 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上げることができます。

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

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)	○作り方
ロイヤルミルクティー ベース 無糖 …… 80g	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。
濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維 …… 80g	2 カップに注ぐ。
すりおろし生姜 …… 2g	
はちみつ …… 15g	3 フォームしたアーモンドミルク、ホイップクリーム、シナモンパウダーをトッピングする。
【トッピング】	
濃いアーモンドミルク 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	

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)	○作り方
チョコレート …… 10g	1 チョコレートは細かく刻んでおく。
濃いアーモンドミルク たっぷり食物繊維 …… 125g	2 鍋にカフェオレベース、コンデンスミルク、アーモンドミルクを入れ、弱火にかける。
カフェオレベース (無糖) …… 20g	3 【2】に【1】を加え、溶けきるまでよく混ぜる。
コンデンスミルク …… 2g	4 【3】をカップに注ぎ、ホイップクリームを絞る。
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 25g	5 チョコレートシロップ、マーマレードをトッピングする。
デザートシロップ (チョコ風味) …… 10g	
マーマレードジャム …… 適量	

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

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) | ○作り方 |
|-----------------|--|
| マスカルポーネチーズ……45g | 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。 |
| 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 | 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。 |
| キャラメルミルク……2g | |
| ココアパウダー……適量 | |

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。フランボワーズとピ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) | ○作り方 |
|--------------------|--|
| 牛乳……180g | 1 牛乳とコンデンスミルクを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。 |
| コンデンスミルク……15g | |
| キャラメルミルク……15g | |
| カフェオレベース (無糖)……30g | 2 カップの内側にキャラメルミルクを垂らす。 |
| 【トッピング】 | |
| フランボワーズ……適量 | 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。 |
| ピスタチオ……適量 | |
| キャラメルミルク……適量 | 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、ピ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) | ○作り方 |
|--------------|------------------------------|
| 牛乳……130g | 1 牛乳と黒蜜を600wレンジで1分半温め、よく混ぜる。 |
| 黒蜜……25g | |
| 【トッピング】 | |
| 牛乳……50g | 2 【1】をカップに注ぐ。 |
| キャラメルミルク……5g | 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) | ○作り方 |
|-----------------------|---|
| ポムアッシュド (正栄食品工業)……15g | 1 ポ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。 |
| キャラメルミルク……15g | |
| カムシロップ……1個(11g) | |
| 氷……90g | |
| 牛乳……100g | 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。 |
| ロイヤルミルクティーベース 無糖……30g | |
| 【トッピング】 | |
| ホイップクリーム……25g | 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。 |
| 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 | |

03 コンデンスミルク使用レシピ

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）	○作り方
イチゴソース …… 25g	1 鍋にいたイチゴソース、コンデンスミルク、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。
コンデンスミルク …… 10g	
牛乳 …… 150g	
ホワイトチョコ …… 10g	
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 20g	2 カップに注ぎ、ホイップクリームを絞る。
イチゴソース …… 適量	
ラズベリーパウダー …… 適量	
粉糖 …… 適量	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。コンデンスミ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）	○作り方
クリームチーズ …… 50g	1 クリームチーズをなめらかになるまで混ぜ、コンデンスミルク、牛乳、レモン汁、氷を加えてミキサーにかける。
コンデンスミルク …… 30g	
牛乳 …… 65g	
レモン汁 …… 5g	
氷 …… 100g	2 カップにイチゴソースをかけ入れ、【1】を注ぐ。
イチゴソース …… 10g	
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 20g	3 ホイップクリーム、イチゴソース、砕いたビスケットをトッピングする。
イチゴソース …… 5g	
ビスケット …… 適量	

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）	○作り方
牛乳 …… 120g	1 鍋に牛乳、コンデンスミルクを入れ、弱火にかけ混ぜ合わせる。
コンデンスミルク …… 15g	
バニラエッセンス …… 7滴	
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 25g	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。
ホワイトチョコ …… 適量	
アラザン …… 適量	3 ホイ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）	○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。
熱湯 …… 100g	
コンデンスミルク …… 15g	2 【1】に練乳を加えよく混ぜる。
【トッピング】	
牛乳 …… 30g	3 牛乳とコンデンスミルクを混ぜ温めてからミルクフォーマーでフォームし、【2】に注ぎ入れる。
コンデンスミルク …… 15g	
ほうじ茶 …… 適量	
	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る。
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入れる。
A デザートシロップ (チョコ風味) …… 5g	
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。温まったらカップに注ぎ、お好みのトッピングを乗せる。
デザートシロップ (チョコ風味) …… 40g	
シナモンパウダー …… 小さい1/2	
【トッピング】 ホイップクリーム …… 25g	
シナモンパウダー …… 適量	
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材料をすべて入れる。
牛乳 …… 50g	
デザートシロップ (チョコ風味) …… 30g	2 滑らかになるまで2分程攪拌する。
板チョコ(ミルク) …… 30g	
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	