

秋冬のドリンク提案

autumn and winter 2026

 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の美味しさを追及しています。

- ① 300g×24本
- ② 常温
- ③ 300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。

- ① 590g×12本
- ② 常温
- ③ 360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



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。

- ① 1kg×6袋
- ② 常温
- ③ 300日



01 キャラメルミルク使用レシピ



くるみとキャラメルのフラッペ

くるみ × キャラメルの香ばしい風味と
優しい甘みで秋を感じるご褒美フラッペ。

○材料 (1杯分)	○作り方
ミルシャリ(フラッペ&シェイクベース) 100g	1 ミキサーでトッピング以外の 材料をすべて入れ、滑らかにな るまで攪拌する。
キャラメルミルク 30g	
氷 130g	2 【1】をカップ入れ、ホイップク リーム、キャラメルミルク、あら めに砕いたバタービスケット、 くるみをトッピングする。
【トッピング】	
ホイップクリーム 20g	※飲む際によくかき混ぜてお召 し上がりください。
キャラメルミルク 5g	
バタービスケット 適量	
くるみ 適量	



キャラメルみたらし団子シェイク

お月見をイメージした、季節感あふれる秋のドリ
ンクです。キャラメルミルクのコクと醤油の塩気
が絶妙に調和し、後を引くおいしさが楽しめます。

○材料 (1杯分)	○作り方
ミルシャリ(フラッペ&シェイクベース) 115g	1 ミキサーにミルシャリと氷を 入れ、なめらかになるまで攪 拌する。
氷 115g	2 ドリンク用とトッピング用に分 けて、キャラメルミルクと醤油 を混ぜ合わせておく。
キャラメルミルク 28g	3 カップに【2】のドリンク用を注 ぎ、その上から【1】を加える。
醤油 2g	4 別皿で【2】のトッピング用1/3 と白玉を和える。
【トッピング】	5 【3】の上にホイップクリームを のせ、【2】のトッピング用の残 り2/3と【4】を盛り付ける。
ホイップクリーム 25g	
キャラメルミルク 5g	
醤油 0.3g	
白玉 2個	



キャラメルメープルティーラテ

メープルの甘い香りと香ばしいキャラメルが秋の
訪れを感じさせる、飲むスイーツです。

○材料 (1杯分)	○作り方
牛乳 120g	1 計量カップに温めた牛乳を ロイヤルミルク ティーベース 20g 入れ、フオーマーで泡立 てる。
キャラメルミルク 10g	2 カップにロイヤルミルクティー ベース、キャラメルミルク、デ ザートシロップ メープル風味(正栄食品工業) 10g を入れて混ぜ合わせる。
【トッピング】	3 【2】に【1】を静かに注ぎ入れ る。
キャラメルミルク 適量	4 キャラメルミルクをトピン グする。



キャラメルスイートポテトラテ (ブリュレラテ)

香ばしくブリュレしたクリームとキャラメルス
イートポテトの甘さがマッチした贅沢なスイーツ
ラテです。

○材料 (1杯分)	○作り方
牛乳 100g	1 トッピング以外の材料を鍋に さつまいもペースト 50g 入れ、火にかけて温めながら 混ぜ合わせる。
キャラメルミルク 5g	
バター 2g	2 【1】をカップ入れ、ホイップク リーム、グラニュー糖をトピン グした後、バーナーで炙って ブリュレする。キャラメルミル クをトッピングする。
【トッピング】	※飲む際によくかき混ぜてお召 し上がりください。
ホイップクリーム 20g	
グラニュー糖 5g	
キャラメルミルク 5g	

02 デザートシロップ(チョコ風味)使用レシピ



ラム風味レーズンショコラフラッペ

ラムを思わせる芳醇な香りをまとったレーズンと、チョコの深いコクが重なる大人のフラッペです。(ノンアルコール)

○材料(1杯分)	○作り方
牛乳 …………… 100g	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。
デザートシロップ(チョコ風味) …… 20g	
ラムレーズンソース …… 20g	2 【1】をカップ入れ、ホイップクリーム、デザートシロップ(チョコ風味)、ラム風味レーズンをトッピングする。
ミルクチョコレート …… 10g	
コンデンスミルク …… 10g	
氷 …………… 100g	
【トッピング】	※飲む際によくかき混ぜてお召し上がりください。
ホイップクリーム …… 20g	
デザートシロップ(チョコ風味) …… 5g	
ラム風味レーズン(正栄食品工業) …… 5g	



紫いものハロウィンラテ

紫いものと練乳の甘さ × カラフルチョコ☆
パーティ気分アガルハロウィンの季節にぴったりの練乳ラテドリンクです。

○材料(1杯分)	○作り方
牛乳 …………… 135g	1 計量カップに温めた牛乳とコンデンスミルクを混ぜ、紫いも粉を加えてさらによく混ぜて冷やしておく。
コンデンスミルク …… 20g	
紫いも粉 …………… 5g	
氷 …………… 100g	
【トッピング】	2 カップをデザートシロップ(チョコ風味)でデコレーションし、氷と【1】を注ぐ。
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	3 ホイップクリームとデザートシロップ(チョコ風味)、カラフルチョコレートをトッピングする。
カラフルチョコレート …… 適量	
	※飲む際によくかき混ぜてお召し上がりください。



チョコマシュマロ

とろ〜り溶けていくマシュマロとチョコのビターな甘さが冬にぴったりのドリンクです。

○材料(1杯分)	○作り方
牛乳 …………… 130g	1 計量カップに温めた牛乳、デザートシロップ(チョコ風味)を入れて混ぜ溶かす。
デザートシロップ(チョコ風味) …… 30g	
【トッピング】	2 カップに【1】を注いでマシュマロのをせ、デザートシロップ(チョコ風味)をトッピングする。
マシュマロ …………… 2g	
デザートシロップ(チョコ風味) …… 5g	



ほうじ茶チョコラテ

チョコのまろやかな甘みとほうじ茶の香ばしさが広がる、上品な和のチョコラテです。

○材料(1杯分)	○作り方
牛乳 …………… 100g	1 計量カップに温めた牛乳、ほうじ茶、デザートシロップ(チョコ風味)を入れ、よく混ぜる。
2倍濃縮ほうじ茶 …… 30g	
デザートシロップ(チョコ風味) …… 20g	
【トッピング】	2 トッピング用の牛乳をフォームする。
牛乳 …………… 10g	
デザートシロップ(チョコ風味) …… 5g	3 カップに【1】、【2】を注ぎ、デザートシロップ(チョコ風味)をトッピングする。

03 コンデンスミルク使用レシピ



飲む練乳

練乳をそのまま飲んでいるような、ミルク感たっぷりのドリンクに仕上げました。

○材料 (1杯分)	○作り方
コンデンスミルク …… 30g	1 計量カップにコンデンスミルクとマイルドコンクを入れよく混ぜる。
マイルドコンク (筑波乳業) …… 120g	
氷 …… 110g	2 氷を入れたグラスに【1】を注ぐ。
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 適量	3 ホイップクリームとさくらんぼをトッピングする。
さくらんぼ …… 1個	



ビター & スイートクリームコーヒー

濃いめに淹れたコーヒーに甘〜い練乳クリームがとろける。ビター & スイートで贅沢なブレイクタイムをどうぞ。

○材料 (1杯分)	○作り方
35%生クリーム …… 25g	1 ボウルに生クリーム、コンデンスミルクを合わせて緩めにホイップし、スイートクリームを作る。
コンデンスミルク …… 15g	
コーヒー(濃いめ) …… 120g	
氷 …… 100g	2 氷を入れたカップにコーヒーを入れ、【1】を注ぐ。
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 20g	3 ホイップクリーム、ココアパウダーをトッピングする。
ココアパウダー …… 適量	



練乳ミルクのやみつきカフェラテ

ミルクの甘さをたっぷりと感じられる練乳好きにはたまらないカフェラテです。

○材料 (1杯分)	○作り方
牛乳 …… 110g	1 計量カップに温めた牛乳とコンデンスミルクを合わせてフォームする。
コンデンスミルク …… 30g	
エスプレッソコーヒー …… 20g	2 カップにエスプレッソコーヒーを入れ、【1】を注ぐ。



ルイボスジンジャーミルクティー

カフェインフリーで体にも優しい、ホッと安らぐご自愛ミルクティーです。すっきりとした後味の中に生姜の優しい風味が広がります。

○材料 (1杯分)	○作り方
牛乳 …… 50g	1 牛乳を温め、コンデンスミルクを入れてよく混ぜる。
コンデンスミルク …… 20g	
ルイボスティールバッグ …… 1個	2 計量カップにルイボスティールバッグを入れ、熱湯で濃いめに抽出する。
熱湯 …… 80g	
おろししょうが …… 3g	3 【2】に【1】、おろししょうがを入れてよく混ぜる。
【トッピング】	
フォームミルク …… 20g	4 カップに【3】を注ぎ、フォームミルク、シナモンパウダーをトッピングする。
シナモンパウダー …… 適量	

04 ヨーグルトペースト使用レシピ



りんご酢ヨーグルトスムージー

しっかりした酸味と口当たりのまろやかさがクセになる、美味しく健康を目指す腸活スムージーです。

○材料（1杯分）	○作り方
牛乳…………… 100g	1 計量カップに牛乳、ヨーグルトペースト、コンデンスミルクを入れ、よく混ぜる。
ヨーグルトペースト… 20g	
コンデンスミルク …… 5g	
りんご酢…………… 10g	2 【1】にりんご酢を入れて混ぜる。
ふじりんごソース …… 25g	
氷…………… 100g	3 カップにふじりんごソース、氷を入れ、【2】を注ぐ。
※飲む際によくかき混ぜてお召し上がりください。	



柿とバナナのヨーグルトスムージー

ビタミン C 豊富な柿の栄養をクリーミーでさっぱりと飲みやすいスムージーに。ヨーグルトの酸味が柿の甘みを引き立て、デザート感覚で楽しめます。

○材料（1杯分）	○作り方
柿…………… 70g	1 ミキサーにすべての材料を入れ、滑らかになるまで攪拌する。
牛乳…………… 50g	
バナナ…………… 30g	
ヨーグルトペースト… 30g	
氷…………… 80g	



りんごジンジャースムージー

りんごの爽やかでやさしい甘みとジンジャーの自然なスパイス感が調和した、からだにうれしいスムージーです。

○材料（1杯分）	○作り方
牛乳…………… 100g	1 全ての材料をミキサーで混ぜる。
ふじりんごソース …… 35g	
ヨーグルトペースト… 20g	2 カップに【1】を注ぎ、りんごスライスをトッピングする。
しょうが…………… 5g	
氷…………… 100g	【トッピング】 りんごスライス …… 適量



バニラヨーグルトドリンク

バニラ香るヨーグルトミルクドリンクです。

○材料（1杯分）	○作り方
牛乳…………… 130g	1 計量カップにすべての材料を入れて混ぜる。
ヨーグルトペースト… 15g	
コンデンスミルク …… 15g	2 氷を入れたグラスに【1】を注ぎ、ホイップクリーム、ミントをトッピングする。
バニラエッセンス …… 適量	
【トッピング】	
ホイップクリーム …… 適量	
ミント…………… 適量	