



春のドリンク提案

 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



①1000ml×6本
②常温
③365日

①1000ml×12本
②常温
③365日

02 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



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 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



01 濃いアーモンドミルク使用レシピ

春のドリンク提案



アーモンドミルクのマシュマロ抹茶ラテ

ほっこりかわいいアーモンドミルクの抹茶ラテ。アーモンドミルクを使うことで後味がすっきりとします。

○材料 (1杯分)	○作り方
抹茶パウダー …… 3g	1 ポウルに抹茶パウダーとグラニュー糖を入れ、熱湯を少しずつ注ぎ入れながら混ぜ合わせる。
グラニュー糖 …… 15g	
熱湯 …… 15g	
濃いアーモンドミルク	2 1をカップに入れた後、温めたアーモンドミルクを注ぎ入れる。
たっぷり食物繊維 125g	
【トッピング】	3 フォーマーでフォームしたアーモンドミルクを注ぎ、マシュマロを浮かせる。その上に抹茶パウダーをトッピングする。
濃いアーモンドミルク	
たっぷり食物繊維 …… 25g	
マシュマロ …… 3個	
抹茶パウダー …… 微量	

アーモンドミルクさくらラテ

桜のピンク色が何ともかわいらしい一杯。牛乳の代わりにアーモンドミルクを使うことで、桜あんの甘さをマイルドにし、後味もすっきりと飲みやすくなります。

○材料 (1杯分)	○作り方
桜あん …… 25g	1 桜あんに温めたアーモンドミルクを加え、桜あんが溶けるまでしっかりと混ぜ合わせる。
濃いアーモンドミルク	
たっぷり食物繊維 …… 120g	2 トッピング用のアーモンドミルクをフォーマーでフォームする。
ガムシロップ …… 25g	
【トッピング】	3 1をカップに注ぎ、2を注ぎ入れた後、塩抜きした桜花をトッピングする。その上に抹茶パウダーをトッピングする。
濃いアーモンドミルク	
たっぷり食物繊維 …… 30g	
桜花塩漬 …… 3g	

ストロベリートフィアーモンド

苺ピューレ+キャラメルをアーモンドミルクベースで仕上げました。アーモンドミルクのさっぱりとした口あたりに、苺とキャラメルのフレーバーの相性が良く春らしい甘みのドリンクです。

○材料 (1杯分)	○作り方
ストロベリーソース …… 30g	1 グラスに氷を入れ、ストロベリーソース、キャラメルミルク、ガムシロップを注ぐ。
キャラメルミルク …… 20g	
ガムシロップ …… 25g	
濃いアーモンドミルク	2 1にアーモンドミルクを注ぎながらステアし、仕上げにストロベリーソース、キャラメルミルクをトッピングし完成。
まるやかブレン …… 110g	
【トッピング】	
ストロベリーソース …… 3g	
キャラメルミルク …… 5g	

ストロベリーカルダモンアーモンド

トレンドスパイスのカルダモン + 苺ピューレをアーモンドミルクベースで仕上げました。

○材料 (1杯分)	○作り方
ストロベリーソース …… 40g	1 グラスに氷を入れ、ストロベリーソース、ガムシロップを注ぐ。
濃いアーモンドミルク	
まるやかブレン …… 150g	2 1にアーモンドミルクを注ぎながらステアし、仕上げにカルダモンをふり完成。
ガムシロップ …… 30g	
カルダモン …… 0.2g	

02 ヨーグルトペースト使用レシピ

春のドリンク提案



ネモフィラヨーグルトソーダ

まるで一面に広がるネモフィラ畑を彷彿とさせるような一杯。
ヨーグルトソーダのしゅわしゅわで爽やかな味わいが特徴です。

- | ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
|-----------------|--|
| パタフライピー …… 2g | 1 パタフライピーを熱湯で煮だす。 |
| 熱湯 …… 20g | |
| コンデンスミルク …… 45g | 2 カップにコンデンスミルクとヨーグルトペースト、炭酸水をいれ軽く混ぜ合わせる。 |
| 炭酸水 …… 70g | |
| 氷 …… 100g | 3 氷を入れ、1を注ぎ入れる。 |

ブルーベリーヨーグルトスムージー

ブルーベリーにヨーグルト風味がマッチし、甘酸っぱい濃厚な仕上がりになります。

- | ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
|-----------------|---|
| 冷凍ブルーベリー… 40g | 1 冷凍ブルーベリー、ヨーグルトペースト、コンデンスミルク、牛乳をミキサーに入れ攪拌する。 |
| ヨーグルトペースト… 30g | |
| コンデンスミルク …… 10g | |
| 牛乳 …… 150g | 2 氷の入ったグラスに注ぎ、ホイップクリーム、ミントの葉をトッピングする。 |
| 氷 …… 50g | |
| 【トッピング】 | |
| ホイップクリーム …… 25g | |
| ミントの葉 …… 適量 | |

いちごヨーグルトソーダ

甘酸っぱいいちごと練乳ヨーグルトが爽やかで、かわいらしい見た目のドリンクです。

- | ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
|----------------|--|
| ヨーグルトペースト… 40g | 1 計量カップにヨーグルトペーストとコンデンスミルクを入れよく混ぜ合わせる。 |
| コンデンスミルク …… 5g | |
| ストロベリーソース… 30g | 2 カップに1、ストロベリーソースの順に層になるように入れ、氷を入れる。 |
| 氷 …… 100g | |
| 炭酸水 …… 85g | 3 炭酸水を注ぎ入れる。 |
| 【トッピング】 | |
| ミントの葉 …… 適量 | 4 ミントの葉をトッピングする。 |

さくらヨーグルトラッシー

ヨーグルトの爽やかな酸味の中にほどよく桜の風味が香る春らしい一杯です。

- | ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
|-----------------|---------------------------------|
| ヨーグルトペースト… 40g | 1 計量カップでヨーグルトペーストと牛乳をよく混ぜ合わせる。 |
| 牛乳 …… 100g | |
| さくらソース …… 30g | 2 さくらソースをグラスの内側にかけるように入れ、氷を入れる。 |
| 氷 …… 100g | |
| 【トッピング】 | |
| ホイップクリーム …… 25g | 3 1を注ぎ入れる。 |
| ミントの葉 …… 適量 | 4 ホイップクリーム、ミントの葉をトッピングする |

03 コンデンスミルク使用レシピ

春のドリンク提案



わらび餅入り黒蜜きな粉スムージー

香りが良いきな粉と黒蜜にコンデンスミルクを合わせたドリンクレシピ。トッピングには香ばしいきな粉とわらび餅をのせ、ドリンクでありながらもわらび餅の食感も楽しめる一品。

- | ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
|-----------------|-------------------------------------|
| 牛乳 …………… 150ml | 1 牛乳にきな粉を加えて溶けるまでよく混ぜる。 |
| きな粉 …………… 10g | 2 コンデンスミルクを加えてよく混ぜる。 |
| コンデンスミルク …… 15g | 3 別のコップに黒蜜を入れる。コップの内部全体に黒蜜が付くようにする。 |
| 黒蜜 …………… 15g | 4 3のコップに氷と2でできたドリンク液を入れる。 |
| 氷 …………… 100g | 5 ホイップクリーム、黒蜜、きな粉、わらび餅をトッピングする。 |
| 【トッピング】 | |
| ホイップクリーム …… 25g | |
| 黒蜜 …………… 2g | |
| きな粉 …………… 1g | |
| わらび餅 …………… 20g | |

さくらミルク

ふわりと香る桜とやさしいミルクの甘さが春の気分を盛り上げてくれるドリンクレシピです。ほんのり色づいた桜ピンクにホイップクリームと桜花を添えて。

- | ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
|------------------|---|
| コンデンスミルク …… 10g | 1 計量カップにコンデンスミルク、さくらソース、牛乳を入れて混ぜ合わせ、氷を入れたグラスに注ぎ入れる。 |
| さくらソース …………… 30g | 2 ホイップクリーム、さくらソース、塩抜きした桜花をトッピングする。 |
| 牛乳 …………… 120g | |
| 氷 …………… 100g | |
| 【トッピング】 | |
| ホイップクリーム …… 25g | |
| さくらソース …………… 2g | |
| 桜花塩漬 …………… 適量 | |

さくら練乳杏仁

桜と杏仁が華やかに香るアロマドリンクレシピです。ほのかに色づいたミルクィピンクが春の訪れを感じさせてくれます。

- | ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
|------------------|--|
| コンデンスミルク …… 10g | 1 計量カップにコンデンスミルク、杏仁霜を入れてよく混ぜる。 |
| 杏仁霜 …………… 1.5g | 2 1にさくらソース、牛乳を入れて混ぜ合わせ、氷を入れたグラスに注ぎ入れる。 |
| さくらソース …………… 25g | 3 ホイップクリーム、さくらソースをトッピングする。 |
| 牛乳 …………… 125g | |
| 氷 …………… 100g | |
| 【トッピング】 | |
| ホイップクリーム …… 25g | |
| さくらソース …………… 5g | |

いちごミルクカフェラテ

甘酸っぱい苺に練乳をたっぷりかけた“いちご練乳”をイメージしたドリンク。苺の果肉感を味わえるストロベリーソースと練乳をたっぷりトッピング。ベースとなるカフェラテにも、カフェベースに練乳を加えて仕上げます。

- | ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
|-----------------|--|
| ストロベリーソース… 7g | 1 ストロベリーソース、カフェオレベース、牛乳、コンデンスミルクを混ぜる。 |
| カフェオレベース …… 30g | 2 1を氷の入ったグラスに注ぎ、ホイップクリーム、ストロベリーソース、コンデンスミルクをトッピングする。 |
| 牛乳 …………… 100g | |
| コンデンスミルク …… 10g | |
| 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… 3g | |
| コンデンスミルク …… 5g | |

04 キャラメルミルク使用レシピ

春のドリンク提案



キャラメル抹茶ラテ

抹茶のほろ苦さとキャラメルミルクのまろやかな風味が溶け合うちょっと大人の抹茶ラテ。

- | ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
|-----------------|---|
| 抹茶パウダー …… 2.5g | 1 計量カップ等に、抹茶パウダーとグラニュー糖を入れて、熱湯を少しずつ注ぎ入れながら混ぜる。これを、冷蔵庫で冷やしておく。 |
| グラニュー糖 …… 15g | |
| 熱湯 …… 15g | |
| 氷 …… 100g | 2 カップに氷を入れて、牛乳を注ぎ、1を入れる。 |
| 牛乳 …… 130g | |
| 【トッピング】 | 3 ホイップクリーム、キャラメルミルクをトッピングする。 |
| ホイップクリーム …… 25g | |
| キャラメルミルク …… 3g | |

三種のミルクティー

三種のミルク①練乳(コンデンスミルク)②キャラメルミルク③牛乳(ミルク)を使用。ロイヤルミルクティーのような濃いミルクと紅茶の味わいで濃密なひとときを。

- | ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
|-------------------------|--|
| ロイヤルミルクティーベース 無糖 …… 70g | 1 ミルクティーベース、牛乳を鍋に入れ加温する。 |
| 牛乳 …… 70g | |
| キャラメルミルク …… 10g | 2 計量カップにキャラメルミルクとコンデンスミルクを入れ、1を注ぎよく混ぜ合わせる。 |
| コンデンスミルク …… 10g | |
| | 3 カップに2を注ぎ入れる |

桜キャラメルロイヤルミルクティー

ほのかな桜の風味が楽しめるロイヤルミルクティー。さくらソースとコンデンスミルクを加えることでほのかなサクラの香りの中にミルクのコクが楽しめます。

- | ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
|------------------|-------------------------------------|
| さくらソース …… 20g | 1 カップにさくらソースとコンデンスミルク入れよく混ぜる。 |
| コンデンスミルク …… 10g | |
| 紅茶(ティーパック) …… 1個 | |
| 熱湯 …… 130g | 2 ティーパックと熱湯で抽出した紅茶を1に注ぎよく混ぜ合わせる。 |
| 【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、さくらソースをトッピングする。 |
| キャラメルミルク …… 2g | |
| さくらソース …… 2g | |

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。春のうらかなお日様のような、華やかな見目に仕上げています。

- | ○材料 (1杯分) | ○作り方 |
|-------------------------|---------------------------------------|
| コンデンスミルク …… 10g | 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 …… 15g | |
| ロイヤルミルクティーベース 無糖 …… 65g | 2 ロイヤルミルクティーベース、熱湯を1に注ぎ、よく溶かす。 |
| 熱湯 …… 65g | |
| 【トッピング】 | 3 カップに2を注ぎ入れる。 |
| 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 | 4 ホイップクリーム、トロベリーソースとキャラメルミルクをトッピングする。 |