

秋の味覚

いも・くり・かぼちゃレシピ

安納いもティーラテ



牛乳	130ml
濃縮紅茶	30ml
カフェ用フレーバーソース	
種子島安納いも	20ml
ホイップ	適量
さつまいも (ダイスカット)	適量

- ①牛乳と濃縮紅茶を注ぐ
- ②ホイップ、カフェ用フレーバーソース種子島安納いも、さつまいもをトッピングする

カフェ用フレーバーソース
種子島安納いも
300ml×12本入り 常温
“混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な
使い方でオリジナリティーのある
メニューに。安納芋ペースト使用。



紫いも & アーモンドミルク



アーモンドミルク	160ml
カフェ用フレーバーソース	
種子島紫いも	20ml

- ①アーモンドミルクをスチームする
- ②カフェ用フレーバーソース種子島紫いもと①を注ぎ混ぜ、フォームを注ぐ

カフェ用フレーバーソース
種子島紫いも
300ml×12本入り 常温
“混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な
使い方でオリジナリティーのある
メニューに。紫芋ペースト使用。



パンプキンスパイ斯拉テ



牛乳	130ml
濃縮コーヒー	30ml
カフェ用フレーバーソース	
北海道かぼちゃ	20ml
ホイップ、かぼちゃの種	適量
スパイス (シナモン・クローブなど)	適量

- ①カフェ用フレーバーソース北海道かぼちゃ、牛乳、濃縮コーヒーを注ぐ
- ②ホイップ、かぼちゃの種、スパイスをトッピングする

カフェ用フレーバーソース
北海道かぼちゃ
500ml×12本入り 常温
“混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な
使い方でオリジナリティーのある
メニューに。かぼちゃペースト使用。



便利
アイテム

濃縮コーヒー & 濃縮紅茶

アレンジドリンクをお手軽に！
専用マシンがなくても大丈夫◎
本品1：牛乳または水3で割ってお召し上がりください

濃縮コーヒー
500ml×12本入り 常温
4倍希釈の濃縮コーヒー1に対し、
水または牛乳3を加え、よく混ぜて
お召し上がりください。デザートにも
ご使用いただけます。



濃縮紅茶 (ミルクティー用)
500ml×12本入り 常温
4倍希釈の濃縮紅茶1に対し、
水または牛乳3を加え、よく混ぜて
お召し上がりください。デザートにも
ご使用いただけます。





和栗のほうじ茶ラテ

牛乳	80ml
お湯	80ml
ほうじ茶葉	2g
カフェ用フレーバーソース	
和栗	20ml
ホイップ	適量
甘栗 (ダイスカット)	適量

- ①ほうじ茶葉にお湯を注ぎ、抽出する
- ②温めた牛乳に①を注ぐ
- ③ホイップ、カフェ用フレーバーソース和栗、甘栗をトッピングする

カフェ用フレーバーソース 和栗

300ml×12本入り 常温
“混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な
使い方でオリジナリティーのある
メニューに。くりペースト使用。



マロンメープルティー

牛乳	130ml
濃縮紅茶	30ml
カフェ用フレーバーソース	
マロン	10ml
カフェ用フレーバーソース	
メープル	10ml

- ①カフェ用フレーバーソースマロン、
カフェ用フレーバーソースメープルを注ぐ
- ②牛乳、濃縮紅茶を注ぐ

カフェ用フレーバーソース マロン

500ml×12本入り 常温
“混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な
使い方でオリジナリティーのある
メニューに。マロンペースト使用。



カフェ用フレーバーソース メープル

500ml×12本入り 常温
“混ぜる”“かける”“飾る”など、様々な
使い方でオリジナリティーのある
メニューに。ピュアメープル使用。



カフェ用フレーバーソースで!

かんたん秋デザート

カフェ用フレーバーソース マロン使用 クロワッサンアイスサンド



クロワッサン	1個
バニラアイス	60ml
カフェ用フレーバーソース	
マロン	20ml
甘栗 (ダイスカット)	適量

- ①クロワッサンは切り込みを入れ、軽く温めておく
- ②バニラアイス、甘栗、カフェ用フレーバーソースマロン
をトッピングする



カフェ用フレーバーソース 北海道かぼちゃ使用 コーヒーゼリーサンデー



コーヒーゼリー	75g
キャラメルソース	10g
バニラアイス	60ml
カフェ用フレーバーソース	
北海道かぼちゃ	15ml
ホイップ、ポップコーン	適量

- ①コーヒーゼリーにキャラメルソースをかける
- ②ホイップ、バニラアイス、ポップコーン、
カフェ用フレーバーソース北海道かぼちゃを順に
トッピングする

