

濃縮コーヒー

◆基本使用方法（4倍希釈）

濃縮コーヒー	牛乳 or 水等
1	: 3



◆こだわり

本商品は希釈タイプの無糖コーヒーです。
濃さや甘さの調節は自由自在。
アイデア次第で、多種多様なメニュー開発が可能です。

~RECIPE~

アイスカフェオレ

- ・ハーダース濃縮コーヒー 100ml
- ・牛乳 300ml
- ・氷 適量

・濃縮コーヒーと牛乳を混ぜ合わせます。



アイスコーヒー

- ・ハーダース濃縮コーヒー 100ml
- ・水 300ml
- ・氷 適量

・濃縮コーヒーと水を混ぜ合わせます。

氷コーヒーオレ

- ・ハーダース濃縮コーヒー 50ml
- ・牛乳 150ml
- ・ハーダース
カフェ用フレーバースソース 適量

・製氷器で冷やし固めた濃縮コーヒーをグラスにいれて、牛乳を注ぎます。
・お好みでカフェ用フレーバシロップを加えます。



アフォガード

- ・ハーダース濃縮コーヒー 50ml
- ・バニラアイス 100g

・アイスに温めた濃縮コーヒーをかけます。

アイスカフェモカ

- ・ハーダースチョコレートドリンクベース 30g
- ・お湯 60ml
- ・ハーダース濃縮コーヒー 30ml
- ・氷 60g
- ・生クリーム 適量

・チョコレートドリンクベースをお湯でよく溶かします。
・濃縮コーヒーを加え、氷の入ったグラスに注ぎます。
・お好みで生クリームをトッピングします。



コーヒームース &ゼリー

- ・ハーダース濃縮コーヒー 30ml
- ・牛乳 70ml
- ・ハーダース
ムースベースクリエーター NF 100ml
- ・ハーダースコーヒーゼリー 適量

・濃縮コーヒーと牛乳をよく混ぜ、ムースベースクリエーターに加えさらによく混ぜ合わせます。
・適当なカップ等の容器に移し替え、コーヒーゼリーをトッピングします。



フローズンキャラメルコーヒー

- ・ハーダース濃縮コーヒー 75ml
- ・ハーダース
カフェ用フレーバースソース キャラメル 20ml
- ・バニラアイス 100g
- ・氷 105g
- ・バニラアイス(トッピング用) 30g

・材料をブレンダーでミキシングします。
・お好みでバニラアイスをトッピングします。



コーヒーフレンチトースト

- ・ハーダース濃縮コーヒー 30ml
- ・牛乳 20ml
- ・砂糖 5g
- ・卵 1個
- ・パン 1枚
- ・ハーダースキャラメルソース 適量
- ・バニラアイス 適量
- ・粉糖

・濃縮コーヒー、牛乳、砂糖、卵をよくかき混ぜます。
・フランスパンを浸して、フライパンで焼き色がつくまで焼きます。
・お皿に盛って、アイス、キャラメルソースをトッピングし、お好みで粉糖をふります。



栄養成分 (100ml あたり) ※当社調べ

エネルギー	11kcal	炭水化物	1.3g
たんぱく質	1.1g	食塩相当量	0.2g
脂質	0.1g	糖類	0g

商品名	種類別名称	原材料名
濃縮コーヒー	コーヒー(希釈用)	コーヒー・カラメル色素・香料

JANコード	荷姿	保存方法
4978534910057	L-アルミカートン 500ml×12本/ケース	直射日光を避けて常温保存



商品ページを
ご覧頂けます