

# 濃縮紅茶

## (ミルクティー用)

牛乳で4倍希釈するだけでミルクティーが出来上がります。  
希釈タイプなのでアレンジの幅が広く、  
好みの濃さに調整して多彩なメニューにお使い頂けます。



# 希釈タイプの濃縮紅茶(ミルクティー用)

牛乳で4倍希釈<sup>\*</sup>するだけでミルクティーが出来上がります。  
希釈タイプなのでアレンジの幅が広く、  
お好みの濃さに調整して多彩なメニューにお使い頂けます。

※4倍希釈…本品1に対し牛乳3を加え、よく混ぜてお召し上がり下さい。

## Recipe



### タピオカミルクティー

本品 … 45 ml  
牛乳 … 135 ml  
ブラックタピオカ … 40 g  
ガムシロップ (お好み) … 適量

本品と牛乳を合わせ、ミルクティーを作る。  
グラスにタピオカとミルクティーを入れる。  
ガムシロップはお好みで加える。



### ミルクティーフロズン

本品 … 80 ml  
カフェ用フレーバーソースホワイトチョコレート … 40 ml  
牛乳 … 40 ml  
氷 … 160 g  
ホイップクリーム … 適量

本品とフレーバーソース、牛乳、氷をブレンダーにかける。  
グラスに注ぎホイップをトッピングする。



### チャイティー

本品 … 40 ml  
牛乳 … 120 ml  
チャイシロップ … 20 ml  
ホイップクリーム、シナモンパウダー … 適量

本品と牛乳、チャイシロップを合わせる。  
ホイップ、シナモンパウダーをトッピングする。



### 紅茶のかき氷パフェ

かき氷 … 1人前  
本品 … 50 ml  
紅茶ゼリー … 60 ml  
ホイップクリーム、ブラックタピオカ、  
バニラアイス、セルフイーユ、練乳 … 適量

グラスに紅茶ゼリー、ホイップ、タピオカ、かき氷を  
順に入れる。本品をかき氷にかけ、バニラアイスと  
セルフイーユをトッピングする。練乳は別の容器に入れる。



### 豆乳ミルクティーソフト

本品 … 750 ml  
豆乳 … 2,250 ml  
ソフトシャーベットベース … 1,000 ml

容器にすべての材料を入れよく混ぜ合わせる。  
ソフトクリームマシンへ入れて固まるのを待つ。



### 紅茶のパンナコッタ (プリン瓶5個分)

本品 … 100 ml  
牛乳 … 200 ml  
生クリーム … 100 ml  
砂糖 … 40 g  
ゼラチン … 5 g

鍋に牛乳と砂糖、ゼラチンを入れ加熱しよく混ぜて溶かす。  
火を止め本品と生クリームを加える。容器に移し冷蔵庫で  
冷やし固める。お好みでホイップ等をトッピングする。

### 栄養成分 (100ml あたり) ※当社調べ

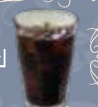
エネルギー	11 kcal	炭水化物	2.7 g
たんぱく質	0.1 g	(糖類)	0 g
脂質	0.0 g	食塩相当量	0.02 g

**無糖**

商品名	JANCODE	保存方法	荷姿
濃縮紅茶 (ミルクティー用)	4978534910071	直射日光を避けて 常温保存	L-アルミカートン 500ml×12本/ケース



姉妹品  
「濃縮コーヒー」  
販売中



商品ページを  
ご覧頂けます。

**丸源飲料工業株式会社**

www.marugen.com  
TEL 03-3617-0121 (代表)

ご用命は当店まで。

東日本営業部	〒131-8527	東京都墨田区立花 4-7-8	TEL 03-3617-0122
西日本営業部	〒532-0011	大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F	TEL 06-6301-1266
開発営業部	〒131-8527	東京都墨田区立花 4-7-8	TEL 03-3617-0124
宇都宮工場	〒321-0905	栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11	TEL 028-663-1211