

抹茶〈加糖タイプ〉おすすめレシピ集

抹茶ラテ①〈抹茶の風味強め〉

抹茶加糖タイプ…20g
牛乳…60cc
水…80cc

低脂肪ミルクや豆乳で
さっぱりヘルシーに！



抹茶ラテ②〈ミルク感強め〉

抹茶加糖タイプ…20g
牛乳…100cc
水…50cc

バニラアイスやお砂糖
控えめの生クリームを
浮かべても♡



抹茶フラペチーノ風

抹茶加糖タイプ…12g
牛乳…100cc
氷…5～6個
バニラシロップ
…小さじ1/2

○ミキサーで攪拌する。
※お好みで生クリーム
などをトッピング。

トッピングに「抹茶加糖タイプ」を
かけるとさらに風味アップ！



抹茶シロップ(かき氷などに…)

抹茶加糖タイプ…12g
水…40cc

かき氷にかけたり、
わらび餅にかけたり、
用途は様々、あなた次第！

○材料をシェイカーに
入れよく混ぜる



抹茶ソーダ

抹茶加糖タイプ…12g
炭酸水…100cc

○最初に少量の水(分量外)で
ラテの素を溶いて炭酸水を
加えてできあがり。

無糖の炭酸水でちょうどいい！



抹茶レモンティー

抹茶加糖タイプ…12g
水…100cc
レモン汁…小さじ1/2

○少量の水(分量内)で最初に
抹茶ラテの素を溶き、残りの
水を入れ、レモン汁を加える。
お好みではちみつなどを入れ
てもgood。

