

ミルクで割っておいしい紅茶

Chai マサラチャイベース

MASALA CHAI BASE



GINGER
CINNAMON
CLOVE
CARDAMON
VANILLA

GS



500ml

Assam Tea Leaf

簡単&本格マサラチャイ

アッサム茶葉を贅沢に使い
ジンジャー、シナモン、
クローブ、カルダモン、
バニラの香味を
ブレンドしました。



※画像はイメージです。

Chai マサラチャイベース

Point
1

ミルクと1:1で割るだけ!
同量のミルクと割るだけで、手軽に
本格的なマサラチャイが作れます。



Point
2

バランスの良い紅茶&スパイス感
ジンジャーを中心にしたスパイスの複雑な香味が
アッサム紅茶のコクとよく合います。

Point
3

ホットでも、アイスでも、アレンジいろいろ
ドリンクはもちろん、アイスクリームのトッピング
などデザートにも幅広くご使用いただけます。

The feature

ミルクと相性のよいアッサム紅茶を100%使いじっくり
と煮出して紅茶の香りと味を引き出しました。絶妙な
バランス良いスパイスの香味にハチミツを加えること
でまろやかなコク深い味わいに仕上げました。
エキゾチックなスパイスの香る、本格的なワンランク上
のメニューをお約束します。

商標	品名	容量	入数	賞味期間
GS	Chai マサラチャイベース	500ml	6本x2入	6ヶ月(常温)
JANコード	4973630 116327	ITFコード	14973630 116324	
荷姿	ケース	縦/210mm x 横/280mm x 高さ/195mm / 重さ7,300g		
	バラ	縦/60mm x 60 / mm x 高さ/180mm / 重さ600g		
原材料名	糖類(麦芽糖、砂糖)、はちみつ、紅茶、ジンジャーエキス、香料			
栄養成分表 (100mlあたり)	エネルギー	112kcal	たんぱく質	0.3g
	脂質	0.1g未満	炭水化物	27.6g
	灰分	0.1g未満	ナトリウム	3mg

Menu

裏面に楽しい
メニュー満載

GS FOOD CO.,LTD.

Chai 基本レシピ



マサラチャイ Masala Chai

- 材料 (1人分)
- ・本品 80ml
 - ・牛乳 80ml

- [作り方]
- ・本品と同量のミルクを混ぜるだけ
 - ・アイスは氷を入れよく冷してお召し上がりください。
 - ・ホットは耐熱容器を使用して電子レンジで温めてください。
[1分30秒/500w]



マサラチャイベースのアレンジレシピ DRINK / DESSERT / FOOD



マサラチャイタピオカドリンク Masala Chai Tapioca Drink

- 材料 (2人分)
- ・本品 80ml
 - ・牛乳 80ml
 - ・ブラックタピオカ 適量

- [作り方]
- ① グラスに本品と牛乳を注ぐ。
 - ② 戻したブラックタピオカを加えれば完成。



マサラソイチャイ Masala Soy Chai

- 材料 (1人分)
- ・本品 80ml
 - ・豆乳 80ml

- [作り方]
- ① 耐熱カップに全量注ぎ、電子レンジで温めます。
[1分30秒/500w]
 - ② 氷を入れたグラスに全量注ぎ、アイスソイチャイでもお楽しみいただけます。



マサラチャイアイスクリーム Masala Chai Ice Cream

- 材料 (3人分)
- ・本品 100ml
 - ・コーンスターチ 小さじ2
 - ・牛乳 50ml
 - ・生クリーム 100ml
 - ・砂糖 15g

- [作り方]
- ① 生クリーム以外の材料を鍋に入れ、混ぜながら加熱しとろみがついたら火を止め、よく冷まします。
 - ② 生クリームをしっかりと泡立てます。
 - ③ ①と②を混ぜ、冷蔵庫で時折空気を含ませる様に混ぜながら冷し固めれば完成。



マサラチャイヨーグルトパフェ Masala Chai Yogurt Parfait

- 材料 (1人分)
- ・本品 50ml
 - ・ヨーグルト 100g
 - ・グラノーラ 50g

- [作り方]
- ① グラスにヨーグルト→グラノーラ→ヨーグルトの順に重ねられます。
 - ② 本品を静かに注ぎます。
 - ③ もう一度グラノーラをトッピングすれば完成。



マサラチャイパannaコッタ Masala Chai Panna cotta

- 材料 (2人分)
- ・本品 200ml
 - ・グラニュー糖 20g
 - ・牛乳 50ml
 - ・生クリーム 100ml
 - ・粉ゼラチン 3g
 - ・お湯 20ml

- [作り方]
- ① 鍋で本品、牛乳、グラニュー糖を弱火で加熱し沸騰直前まで温まったら火を止め、よく冷まします。
 - ② ①にお湯で溶かしたゼラチンを加え、容器ごと氷水で冷し、さらに生クリームを加え混ぜ合わせます。
 - ③ 型に流し入れ、冷蔵庫で冷し固めれば完成。



マサラチャイフレンチトースト Masala Chai French Toast

- 材料 (2人分)
- ・本品 60ml
 - ・フランスパン 適量
 - ・牛乳 60ml
 - ・卵 2個
 - ・砂糖 大さじ2
 - ・バター 適量

- [作り方]
- ① 本品、卵、牛乳、砂糖をよく混ぜ合わせ卵液を作る。
 - ② 卵液にフランスパンを浸し、よく染みこませる。
 - ③ 熱したフライパンにバターをひき、フランスパンを両面焼き、軽く焦げ目がついたら完成。



使用上の注意

ご使用前によく振ってください。

製造者
株式会社 ジーエスフード
大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号
ホームページ <http://www.gsfood.co.jp/>

Chai マサラチャイベース
専用ページへ GO!



マサラチャイ氷 Masala Chai Frappe

- 材料 (1人分)
- ・本品 30ml
 - ・ミルク氷 適量
 - ・ブラックタピオカ 適量

- [作り方]
- ① 牛乳を冷凍庫で冷し固めミルク氷を作ります。
 - ② ミルク氷を削りグラスに盛りつけ本品をかけます。
 - ③ 戻したブラックタピオカをトッピングしたら完成。