

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
CARDAMOM
VANILLA



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。

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×2入	9ヶ月(常温)
JANコード	4973630 116327			

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。



GS FOOD CO.,LTD.

GS

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。
- ・ホッと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・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]
- ◎ 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よう



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 80ml
- ・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いきます。
- 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。



マサラチャイパンナコッタ 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、煮沸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、容器ごと氷水で冷まし、さらに生クリームを加えて混ぜ合わせます。
- ③ 型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めれば完成。



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 塾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<https://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 牛乳を冷蔵庫で冷やし固め、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。