

「色・味・香り」のバランスを大切にした5倍希釈用濃厚紅茶

Black Tea

Cold

TAPIOKA MILK TEA
タピオカミルクティー

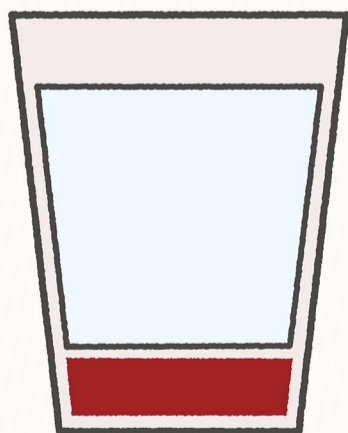
WEBはこちら



Black Tea 基本の作り方

希釈用濃厚紅茶のため、炭酸水で割れば、スパークリングティーになり、牛乳で割れば簡単にミルクティーが出来上がります。

ドリンクだけでなく、ゼラチンを加えてティーゼリーにしたり、生地に加えてパンやケーキにもお使いいただけます。



1:4
の割合

【つくりかた】
本品30mlに対して、
水120mlを注ぎます。



左：ブラックティー加糖
中：ブラックティー低甘味
右：ブラックティーアールグレイ

ドリンク・デザート・お料理
様々なレシピに！



Cold

CITRUS TEA
シトラスティー



Dessert

TEA-JERRY
ティーゼリー



Alcohol

TEA SOUR
ティーサワー