

ドリンクベース

チャイ

シナモン、カルダモン
ジンジャー、クローブの
香り豊かな
インド風ミルクティー

アイスでも
ホットでも

6倍希釈

1 : 5
ドリンク
ベース 牛乳

牛乳と
混ぜ合わせる
だけ

ココが
POINT

食後に、ティータイムに、
ドリンクメニューの付加価値アップ!

- カレーの食後のセットドリンクに
- ちょっとおしゃれなカフェ風ドリンクに
- テイクアウトのドリンクを手軽に充実

1袋で約26杯分(1杯分を約180mlとした場合)



Cardamom



Clove

Cinnamon



チャイとは？

チャイとは、シナモンなど数種のスパイスを入れて作った、甘いインド風ミルクティーです。



Ginger

ドリンクベース チャイは、
冷やした牛乳や温めた牛乳と混ぜ合わせるだけで
シナモンなどのスパイスの香り豊かなチャイが作れます。



カレーのセットドリンクからティータイムのカフェ風ドリンクまで、幅広いシーンで活躍します。

チョコレートチャイ



ビターなチョコレートクリームがチャイのスパイスをより引き立て、大人のデザートドリンクです。2層のコントラストにすることで、おしゃれな演出ができます。

■材料【1人分】

800gキャップ付きドリンクベース チャイ…40g
牛乳…200g
チョコレート(カカオ85%・溶かしておく)…20g
生クリーム…100g
カカオニブ…適量

■作り方

- ①溶かしたチョコレートに生クリームを3回に分けて加え、ゆっくりよく混ぜて、チョコレートクリームを作る。(8分立て)
- ②温めた牛乳に、「キャップ付きドリンクベース チャイ」を加えて、ゴムベラでよくかき混ぜる。
- ③カップに②を静かに注ぎ入れ、①のチョコレートクリームをゆっくりのせる。
- ④仕上げにカカオニブをちらす。

ラズベリーチャイ



チャイに甘酸っぱいラズベリージャムを使用した、見た目も華やかなデザートドリンクです。ジャムとよく混ぜてお召し上がりください。お好みでジャムを変えると、いろいろな味が楽しめます。

■材料【1人分】

800gキャップ付きドリンクベース チャイ…20g
牛乳…100g
ラズベリージャム…20g
氷…70g
ホイップクリーム…30g
フランボワーズ(フリーズドライ)…適量
チャービル…適量

■作り方

- ①容器などに「キャップ付きドリンクベース チャイ」、冷えた牛乳を入れて、ゴムベラでよくかき混ぜる。
- ②ガラスの底にラズベリージャムを入れる。
- ③氷を入れて、①を静かに注ぎ入れる。
- ④ホイップクリームをしばらく、フランボワーズをちらし、チャービルを添える。



シナモン、カルダモン、ジンジャー、クローブの香り豊かなインド風ミルクティーのチャイです。

品名	800gキャップ付きドリンクベース チャイ
容量/入数	800g/6
賞味期間	1年
原材料名	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、砂糖、紅茶エキス、シナモン、カルダモン、ジンジャー、クローブ/pH調整剤、カラメル色素、増粘多糖類、甘味料(アセスルファムK、スクラロース)、香料、香辛料抽出物

※開栓後は、キャップをしっかりと閉め、冷蔵庫で保管し、なるべく早めにお使いください。
※6倍希釈後 アルコール分 0.14%
アルコールは香辛料抽出物由来です。

カレーと一緒に

ドリンクベース ラッシーシリーズ



ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル

東日本営業部 03(3537)3015

西日本営業部 06(6389)5530



商品情報、レシピはこちらから!

<https://www.housegaban.com>