

お店で！
テイクアウトで！

ラッシーとチャイ!

人気商品

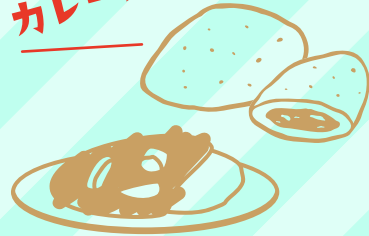
LASSI & CHAI

ハウスのキャップ付きドリンクベースシリーズは
牛乳と混ぜ合わせるだけ！簡単なので手軽に導入できます

カレーと！
カレーパンと！

人気の
カフェメニューに！

ご当地牛乳と
合わせて



LASSI

ラッシーとは？

ラッシーとは、インドで生まれたヨーグルトベースのドリンクです。インドでは最もポピュラーな飲み物のひとつで、フルーツやスパイス・塩などを混ぜ、アレンジしたラッシーも親しまれています。

手作りすると

ヨーグルトをなめらかになるまでよく混ぜ、水と砂糖を加えてさらによく混ぜて冷蔵庫で冷やす。
(ハウス食品レシピ参考)



CHAI

チャイとは？

チャイとは、シナモンなど数種類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。

手作りすると

鍋に水と数種類のスパイスを入れて沸騰させ、紅茶の葉を入れ、葉が開いたら牛乳を加え、さらに加熱して砂糖を加える。
(ハウス食品レシピ参考)



キャップ付きドリンクベースなら簡単、便利！



簡単

作り方は簡単 牛乳と1:5で混ぜ合わせるだけ

1袋で約26杯分(1杯分を約180mlとした場合)

便利

キャップ付きなので、必要な量を必要な時に手軽に作れる

6倍希釈



ハウスのドリンクベース ラッシーは、牛乳と混ぜ合わせるだけで、**まろやかな甘みとさわやかな酸味のバランスがとれたおいしいラッシー**を作れます。

もっとスパイス → カルダモンをひとふり

※開栓後は、キャップをしっかり閉め、冷蔵庫で保管し、なるべく早めにお使いください。

詳しくはこちら

ハウスのドリンクベース 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**を作れます。

もっとスパイス → シナモンをひとふり

※開栓後は、キャップをしっかり閉め、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。

詳しくはこちら

ICEもHOTも！



牛乳と
混ぜ合わせる
だけ

簡単オペレーションでメニューの付加価値UP!

キャップ付き容器だから、オーダーごとに提供

手軽に
セットメニュー

カレーはもちろん
カレーパンとも!

手軽に
もうひと
メニュー

ご当地牛乳とのコラボレーション
ご当地牛乳と混ぜ合わせるだけで
簡単にメニューを増やせます!

カレーと一緒に

LASSI

食後におすすめ

CHAI



●写真はすべて調理例

映える!

カフェメニューにおすすめ! オリジナリティあふれるメニューを!

アレンジメニューで単価UP!

Drink

手軽にアレンジ

杏仁風
チャイドリンク

レシピはこちら

ゴロッと
パイナップル
ラッシー

レシピはこちら

マンゴーたっぷり
ラッシー

レシピはこちら



Dessert

ふわふわ
マンゴームース

レシピはこちら

チャイプリン

レシピはこちら



ふわふわ
ガラスレアチーズ
ケーキ

レシピはこちら

看板メニューに

Shaved Ice

チャイかき氷

レシピはこちら



マンゴーラッシー
かき氷

レシピはこちら



Take-out

フローズン
マンゴーラッシー

レシピはこちら

ミックスベリー
フローズンミルク
ラッシー

レシピはこちら

フローズン
バナナチャイ

レシピはこちら

