

カレーをもっとおいしく楽しく

業務用ラッシー

〈プレーン・マンゴー〉

牛乳と混ぜるだけでできる
ラッシーの素



お口に残る
カレーの辛みをやわらげます。

プレーン

マンゴー

ラッシーの作り方

■プレーン



■マンゴー



- 1 コップに本品1袋を入れます。
- 2 牛乳150ml (3/4カップ) を加えます。
- 3 手早くスプーンなどで15~20秒よくかき混ぜます。
※お好みで氷を入れるとさっぱりおいしくいただけます。

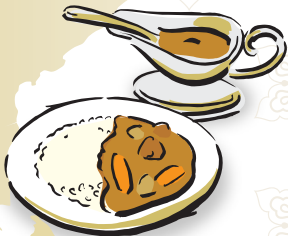
必ず種類が「牛乳」と表示されているものをお使いください。

1杯分の使いきりタイプでロスを出しません

INDIA

Calcutta

Mumbai



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。カレーとよく合うさわやかな酸味とすっきりとした甘味が特徴です。インドでは最もポピュラーな飲み物の一つで、さまざまな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。

はちみつレモンラッシー



■材料(1杯分)

- 50g業務用プレーンラッシー — 1袋
- 牛乳 — 150ml
- はちみつ — 7g
- レモン果汁 — 5ml
- レモンスライス — 1枚
- ミントリーフ — 少々
- 角氷 — 適量

■作り方

- ① グラスにプレーンラッシー、牛乳、レモン果汁、はちみつを入れて混ぜる。
- ② 角氷を加え、レモンスライスとミントリーフを飾る。

トロピカルマンゴーラッシー



■材料(1杯分)

- 50g業務用マンゴーラッシー — 1袋
- 牛乳 — 150ml
- ブラックタピオカ — 20g
- パパイヤ — 20g
- スターフルーツ — 1切れ
- 角氷 — 適量

■作り方

- ① ブラックタピオカは沸騰したたっぷりのお湯で1時間茹でて、冷水に取る。
- ② パパイヤを1cmの角切りにする。
- ③ グラスにマンゴーラッシー、牛乳を入れて混ぜ、角氷を入れる。
- ④ ブラックタピオカを入れて、上にパパイヤとスターフルーツで飾る。
※タピオカストローを添える。

プレーン



50g (1杯分)

マンゴー



50g (1杯分)

きんもくせい(金もくせい)のラッシーカクテル



■材料(1杯分)

- 50g業務用マンゴーラッシー — 1袋
- 桂花陳酒 — 30ml
- 牛乳 — 150ml
- グレナデンシロップ — 5ml
- オレンジ(くし型 1/12) — 1片 (20g)
- バジル — 少々
- 砕氷 — 150g

■作り方

- ① マンゴーラッシー、牛乳を入れて混ぜる。
- ② グラスにグレナデンシロップを入れ、砕氷を詰める。
- ③ 桂花陳酒と①を静かに注ぐ。
- ④ オレンジとバジルを飾る。

品名	50g業務用プレーンラッシー	50g業務用マンゴーラッシー
容量/入数	500g/50g×10	
賞味期間	1年6ヵ月	
原材料名	砂糖(国内製造)、殺菌乳酸菌飲料、果糖ぶどう糖液糖、食塩/酸味料、増粘多糖類、pH調整剤、甘味料(ソルビトール)、香料、(一部に乳成分を含む)	砂糖(国内製造)、マンゴー果汁、果糖、殺菌乳酸菌飲料、果糖ぶどう糖液糖、パッションフルーツ果汁、もも果汁/酸味料、pH調整剤、増粘多糖類、甘味料(ソルビトール)、香料、カロテン色素、(一部に乳成分・ももを含む)

GABAN®

Solution for Professional



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>