

ドリンクベース

# プレーン ラッシー

ドリンクベース

# マンゴー ラッシー

牛乳と混ぜ合わせるだけで手軽にできます

6倍希釈

1 : 5

ドリンクベース 牛乳



まろやかな甘みと  
爽やかな酸味!

スパイシーなカレーに合わせて  
お口をすっきりと

ココが  
POINT

ラッシーでメニューの付加価値アップ!

- ラッシー&カレーのセットメニューに
- 簡単ひと工夫でソフトドリンクを充実



プレーン



マンゴー

1袋で約26杯分(1杯分を約180mlとした場合)

# 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。

ドリンクベースラッシーは、牛乳と混ぜ合わせるだけで  
まろやかな甘みと爽やかな酸味の  
バランスのとれたおいしいラッシーを作れます。

カレーのセットドリンクからひと工夫のカフェ風ドリンクまで、幅広いシーンで活躍します。

## ココナッツクリーム マンゴーラッシー

フルーティーなマンゴーラッシーに  
オリエンタルなココナッツの香りとシナモンアートが  
映えるデザートドリンクです。



### 材料【1人分】

- 800gキャップ付きドリンクベース マンゴーラッシー.....20g
- 牛乳.....100g
- <ココナッツクリーム>
  - ココナッツミルク(缶詰).....5g
  - 生クリーム.....30g
  - コンデンスミルク.....2.5g
  - 氷(ロックアイス).....60g
  - GABAN®シナモン パウダー.....0.5g

## ブルーベリーラッシー

グラスに描いたブルーベリースソースに爽やかな酸味の  
プレーンラッシーを注いで、ふわふわホイップクリームを  
浮かべたおしゃれでアートなデザートドリンクです。



### 材料【1人分】

- 800gキャップ付きドリンクベース プレーンラッシー.....50g
- 牛乳.....250g
- ブルーベリースソース.....30g
- 氷(ロックアイス).....60g
- ホイップクリーム(8分立て).....60g
- チャービル.....適宜

## さらにひと工夫!

ラッシーを凍らせて、ミキサーにかけるだけ!  
お好みのフルーツトッピングで、  
シャリシャリでクリーミーな  
フローズンデザートドリンクのでき上がり♪

### <フローズンマンゴーラッシー>



### <フローズンミルクラッシー> ~ベリーミックス添え~



### プレーン

爽やかな酸味と  
ヨーグルト感のある  
プレーンタイプの  
ラッシーです。



### マンゴー

マンゴー果汁を使って  
フルーティーに仕上げた  
マンゴー風味の  
ラッシーです。

※6倍希釈時果汁2%

品名	800gキャップ付きドリンクベース プレーンラッシー	800gキャップ付きドリンクベース マンゴーラッシー
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)、殺菌乳酸菌飲料、食塩/酸味料、pH調整剤、甘味料(ソルビトール、アセスルファムK、スクラロース)、安定剤(ペクチン)、香料、シリコーン、(一部に乳成分を含む)	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、マンゴー果汁、殺菌乳酸菌飲料/酸味料、pH調整剤、安定剤(ペクチン)、甘味料(ソルビトール、アセスルファムK、スクラロース)、香料、カロテン色素、シリコーン、(一部に乳成分を含む)

※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。



## 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>