

Tea Boutique

Japan Quality



SAKURA Latte

さくらラテ

満開のさくらの香りとミルクのまろやかな味わい。
やさしい甘さで春らしい、さくら色のラテ。

ロー*
カフェイン

*ローカフェインとはカフェイン検出量が
飲み方100mlあたり1~13mgの商品です
(当社基準)

ふんわり香る、
桜のかほり



1袋で
約13杯分

おいしい召し上がり方

【ホット】
ティースプーン3杯(約8g)をカップに
入れて、お湯(約100ml)を注ぎ、よく
かき混ぜてください。



【アイス】
ティースプーン3杯(約8g)をグラス
に入れて、少量のお湯(約20ml)で
溶かした後、冷水(約80ml)を注ぎ、
よくかき混ぜてください。



※お好みにより濃さを調整してお召し上がりください。
※ご使用の際は乾いたスプーンを使用してください。
※牛乳で作るとさらに美味しくお召し上がりいただけます。

すっきりした
味わい

1杯 38kcal

アレンジ
レシピ



さくら香る いちごサンド

材料 1人分
食パン(8枚切り) 2枚
生クリーム 100ml
いちご 5個
インスタント さくらラテ 大さじ2

作り方

- ① いちごはヘタを取り、キッチンペーパーで水気をとっておき、食パンは耳をカットする。
- ② ボウルに生クリーム、インスタント さくらラテを入れ、ハンドミキサーで角がたつよう固めに泡立てる。
- ③ 食パンに②の半分を真ん中が厚くなるようにのせる。
- ④ いちごを中央に縦に1個、食パンの角に先端が向くようにして横に4個並べる。
- ⑤ ④にいちごが隠れるように中心を厚く、②の残り半分をのせる。
- ⑥ ⑤に食パンをかぶせ、ラップに包み、冷蔵庫で2時間以上冷やす。
- ⑦ 切れやすくする為に包丁を熱湯で流し、キッチンペーパーで拭き、⑥を対角線上に4等分に切る。