

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  
桜の香る、  
桜のかほり

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。

Tea Boutique

Japan Quality

## SAKURA Latte

さくらラテ

The refreshing tender aroma will always carry  
you on a brilliantly blooming Sakura.

ふんわり  
桜の香る、  
桜のかほり



約13杯

NET WEIGHT 104g  
<写真はイメージです>

さくらの香りは香料によるものです

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