

午後の紅茶でつくってみよう!

簡単! ティーシロップ

よろこびがつなぐ世界へ

KIRIN



ワッフル、ヨーグルト、アイスクリーム
などにかけてお召し上がりください!

- キリン 午後の紅茶 おいしい無糖 360ml
- グラニュー糖 500g

★常温でも3日間ほど、冷蔵庫で1週間ほど保存できます。

フードコーディネーター
がおススメ!

キリンビバレッジ株式会社
たかい みな
高井 美奈



紅茶研究家の磯淵猛 (いそぶちたけし) 先生のもとで紅茶を学んだ経験と、フードコーディネーター資格を活かし、「紅茶」のおいしさ・楽しさを広める活動を展開しています。

How to make

step 1

Prepare

材料を計量する。



step 2

Put

グラニュー糖をミキサーに入れ、「キリン 午後の紅茶 おいしい無糖」を加える。



step 3

Mix

5分間攪拌する。

5 min



step 4

Leave

透明になるまで
60分ほどおく。

60 min



step 5

Pour

ホットケーキなど、
お好みのスイーツにかけて
お召し上がりください。



できあがり!