

午後の紅茶でつくってみよう!

簡単! ティーシロップ

よろこびがつながる世界へ

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 (いそがちたけし) 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!

