



ROKU 抹茶ラテ

ドリンク アルコール

材料

〈グラス: 420ml〉

| | | | |
|---------------|------|----------|-----|
| ・クラフトジン「ROKU」 | 30ml | ・わつなぎ 抹茶 | 30g |
| ・調整豆乳 | 90ml | ・氷 | 適量 |

作り方

- (1) カクテルシェーカーにクラフトジン「ROKU」、わつなぎ 抹茶、調整豆乳を入れ、シェイクする。
※シェイクが難しい場合ビルドでも可。
- (2) シェーカーを開け、氷を詰めたグラスに注ぐ。



このレシピに使用した商品

シロップ



わつなぎ 抹茶

北海道産てんさい糖に甘さが残らない水飴を合わせることで甘味をおさえ、抹茶らしい風味や苦渋味を表現した「大人の抹茶」がコンセプト。ほかにはない抹茶シロップで、和メニューを手軽に作れます。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

