

# キリンビバレッジ×かなざわ食マネジメント専門職大学 ミルクティーのパウンドケーキ

MILK TEA POUND CAKE



学生からの  
ワンポイントアドバイス

生地が表面がカリカリに  
焼きあがるのでクッキー  
のような味わいに。  
焼き時間を短くすればふ  
わふわにすることもでき  
ます。  
チョコを混ぜるのもおす  
めです！

## MILK TEA POUND CAKE

- 午後の紅茶 ミルクティー：大さじ4
- ホットケーキミックス：200g
- 卵：2個
- 砂糖：40g
- 溶かしバター：40g

1. 卵、砂糖、ミルクティー、ホットケーキミックスをよく混ぜる。
2. 1に溶かしバターを加えてさらによく混ぜ、生地を作る。
3. パウンド型に生地を8分目くらいまで流し入れ、180度のオーブンで35～40分焼く。
4. 生地がしっかり焼けていれば完成！

# キリンビバレッジ×かなざわ食マネジメント専門職大学 コーヒーゼリーティーフロート

COFFEE JELLY TEA WITH FLOAT



## COFFEE JELLY TEA WITH FLOAT

- 午後の紅茶 ストレートティー：お好みの量
- 無糖コーヒー：お好みの量  
(※紅茶とコーヒーは3:1の割合で用意)
- コーヒーゼリー：1個
- 能登ミルクジェラート：お好きなだけ

学生からの  
ワンポイントアドバイス

北陸のおいしさを味わうなら能登ミルクジェラートを使用するのがおすすめ!

ない場合はバニラアイスでも代用できます。

紅茶の風味をしっかり感じられるのでコーヒーが苦手な方も大丈夫◎

1. コーヒーゼリーをスプーンなどで細かく崩し、グラスに入れる。
2. 使用するジェラートの半分ほどを目安にコーヒーゼリーの上に乗せる。
3. コーヒーをそっと注ぎ、さらにその上に紅茶を注ぐ。
4. 上に残りのジェラートを入れて軽く混ぜれば完成!

# キリンビバレッジ×かなざわ食マネジメント専門職大学 ベリーたっぷりティースムージー

STRAWBERRY TEA SMOOTHIE



## STRAWBERRY TEA SMOOTHIE

学生からの  
ワンポイントアドバイス

グラスの底にタピオカや  
紅茶ゼリーを入れるのも  
おすすめです！

グラスの内側にチョコソ  
ースで模様を描くとより  
おしゃれ&甘味も加わる  
アレンジになります。

もっと甘さが欲しい時は  
ストレートティーに変更  
してみてください。

- 午後の紅茶 おいしい無糖：125ml
- 冷凍ストロベリー：70g
- 氷：適量

※甘さが欲しい方はストレートティーに変更  
するか、砂糖等を加えて調整を。

1. 紅茶と氷を氷が軽く砕けるまでミキサーにかける。  
(※写真はストレートティーに変更したバージョン。)
2. 1に冷凍ストロベリーを加え、さらにミキサーにかける。
3. 追加で甘さが欲しい方は、ここで砂糖やガムシロップを  
適量加えてよく混ぜる。
4. グラスに注ぎ、ベリーやミントを飾り付ければ完成！

# キリンビバレッジ×かなざわ食マネジメント専門職大学 ソルティぶどうティー

SALTY GRAPE TEA



## SALTY GRAPE TEA

- 午後の紅茶 ストレートティー：お好みの量
- ソルティライチ：お好みの量
- ぶどうゼリー：1個（100g程度）  
（※それぞれ1:1:1の割合で用意）

学生からの  
ワンポイントアドバイス

果肉入りのゼリーを使えば、食感がより楽しめます。太めのストローを用意するのがおすすめです。

すっきり味わいたい時は午後の紅茶おいしい無糖に変更するのも最高！

1. ぶどうゼリーを崩す。
2. 崩したぶどうゼリーをコップに入れる。
3. ソルティライチを注ぐ。
4. 紅茶を優しく注げば完成！

# キリンビバレッジ×かなざわ食マネジメント専門職大学 アーユルベータティー

AYURVEDIC TEA



## AYURVEDIC TEA

学生からの  
ワンポイントアドバイス

スパイスは市販のパウダーを使えばお手軽です。パウダーではなくホールを使うと、さらに香り高くスパイシーで高級感ある味わいに！

スパイスの癖が苦手な方ははちみつでまるやかさをプラスしてみてください。

- 午後の紅茶 おいしい無糖：150ml
- お好みのスパイス：お好みの量  
ショウガ、ナツメグ、カルタモン、  
コリアンダー、クローブ など
- はちみつ、砂糖：お好みの量  
※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。

1. 各スパイスの下準備をしておく。  
(ショウガをすりおろすなど)
2. 鍋に紅茶と各スパイスを入れて煮詰める。
3. スパイスの香りが出てきたら火を止める。
4. 甘さが欲しい方ははちみつなどを追加し溶けるまでよく混ぜる。
5. マグカップに注げば完成！

# キリンビバレッジ×かなざわ食マネジメント専門職大学 スパイトティー

SPICE AND TOMATO TEA



## SPICE AND TOMATO TEA

学生からの  
ワンポイントアドバイス

トマトを使ったカクテルのようなアレンジレシピです。紅茶の香りとトマトの酸味、全体を締める辛味が良いバランスです！

スパイス多めがお好みの方は一味をもう少し増やしてみるのも◎

- 午後の紅茶 ストレートティー：70ml
- トマトジュース：20ml
- 一味（または胡椒）：3～4振り
- 氷：適量（多めが好ましい）

1. 一味を3～4振りほどグラスに入れる。
2. トマトジュースをグラスに注ぐ。
3. 氷がトマトジュースからはみ出るくらいの量を目安にそっと入れて軽く混ぜる。
4. 紅茶を氷に溶わせてゆっくり注ぐ。

# キリンビバレッジ×かなざわ食マネジメント専門職大学 ゼリーティー

JELLY TEA



## JELLY TEA

- 午後の紅茶 レモンティー：お好みの量
- お好きなゼリー：お好みの量
- 氷：適量
- ミント：適量

学生からの  
ワンポイントアドバイス

ゼリーはみかんやぶどうなどお好きな味で試してみてください。

チューブタイプのゼリーを使えば崩すのが簡単ですが、さらにおすすめるのは果肉入りゼリー！満足感もあり、見た目もきれいになります。

1. グラスに氷を入れる。
2. レモンティーをグラスの6分目くらいまで注ぐ。
3. グラス8分目くらいになるまで、崩したゼリーを加える。  
(今回はみかんゼリーを使用。)
4. よくかき混ぜ、飾りのミントを添えれば完成！

# キリンビバレッジ×かなざわ食マネジメント専門職大学 ソーダティー

SODA TEA



## SODA TEA

学生からの  
ワンポイントアドバイス

さっぱりした味で夏でも  
すっきりと飲みやすいド  
リンクです！

生のレモンを使用するこ  
とで、午後の紅茶レモン  
ティーとはまた少し異な  
る大人な爽快感を味わえ  
ます！

- 午後の紅茶 ストレートティー：80ml
- 炭酸水：80ml
- 氷：適量
- レモン：適量

1. グラスに氷を入れる。
2. 紅茶とソーダをゆっくり注ぐ。  
(※1:1の割合になるようグラスのサイズに合わせて  
量を調整)
3. お好みで輪切りのレモンを浮かべるか、レモン果汁を絞り  
入れる。
4. 飾り用に切ったレモンを飲み口にかけて完成！

# キリンビバレッジ×かなざわ食マネジメント専門職大学 ホットハニーレモンティー

HOT HONEY LEMON TEA



## HOT HONEY LEMON TEA

学生からの  
ワンポイントアドバイス

スパイスはお好みに合わせて好きなものを加えると自分好みのアレンジができます！

輪切りレモンを浮かべるのも◎

甘いスイーツと一緒に飲むと、紅茶の味も引き立っておすすめです。

- 午後の紅茶 レモンティー：180ml
- はちみつ：大さじ1~2  
※はちみつは1歳未満の乳児には与えないでください。
- お好みでシナモンやショウガ：適量

1. 電子レンジ調理可能なマグカップやグラスを用意。
2. カップ8分目くらいまでレモンティーを注ぎ、500Wの電子レンジで2分ほど温める。
3. 2にはちみつを入れ、溶かし混ぜ合わせる。
4. お好みでシナモンやショウガなどを加えて完成！

# キリンビバレッジ×かなざわ食マネジメント専門職大学 ピーチベリーティー

PEACH AND RASPBERRY SYRUP TEA



## PEACH & RASPBERRY SYRUP TEA

学生からの  
ワンポイントアドバイス

お手軽にご家庭で本格フルーツティーができるレシピです！

シロップはスーパーやコーヒーショップ、輸入ショップなどで入手できます。

シロップの分量は紅茶の風味もしっかり感じられる黄金比です！

- 午後の紅茶 ストレートティー：150mlほど
- ラズベリーシロップ：大さじ1
- ピーチシロップ：小さじ2
- 氷：適量
- ミント：適量

1. グラスに氷を入れ、紅茶をグラスの7分目くらいまで注ぐ。
2. シロップを順番にゆっくり注いでよく混ぜる。
3. お好みで飾り用のミントを浮かべれば完成！

# キリンビバレッジ×かなざわ食マネジメント専門職大学 紅茶フルッペ



TEA FRAPPE

## TEA FRAPPE

学生からの  
ワンポイントアドバイス

果物は冷凍で売っているものをそのまま使用するのもOK。

細かく砕けばフラッペらしいまるやかさが感じられ、粗く砕けば果物の食感も楽しめます！どちらもおすすめなのでぜひお試しください！

- 午後の紅茶 ストレートティー：180mlほど
- 凍らせた好きな果物：適量
- 砂糖：お好みの量  
(※甘みの強い果物の場合は砂糖を少なめに)

1. あらかじめ使用したい果物を凍らせておく。  
(今回はパインを使用。飾りはベリー類。)
2. 凍らせた果物をかき氷機やミルサーなどで砕く。
3. 紅茶に2と砂糖を混ぜる。
4. 飾りの果物やミントを添えれば完成！