



濃厚キャラメルクリーム

～贅沢緑茶～



ミルクィなキャラメルと緑茶のココが
お口いっぱい広がる…
今までにない贅沢クリーム

ミルクィなキャラメルと緑茶のこくが
お口いっぱい広がる…

今までにない贅沢クリーム 濃厚キャラメルクリーム～贅沢緑茶～

リッチなおいしさ。
お茶の深みとい
うか味がいい。

甘さがちょうど
いいです。あつ
つという間になく
なっちゃいました。

お茶の苦みもしっかり
出ている。お茶の香り
だけでなく、お茶が
たっぷり入っている！
という感じ。

キャラメル好きにはぜひ
食べてほしい！もうキャラ
メルは出尽くした感がある
けど、今までにないキャラ
メルだと思う。

子どもが好きそう。
でもお茶の苦み
があるから大人
も大好きな味！

**誰かに伝えたいおいしさ！
食べた方の驚きの声が届いています。**

いろんな食べ方でおいしさ広がる！

そのまま！

濃厚でおいしい。当初のイメージよりも硬め。

アイスクリームに

市販のアイスクリームに添えたり、軽く混ぜ込んでキャラメルリ
ボン状にして食べるのもイチオシ！パニラ味や抹茶味のアイス
と組み合わせる。 ※レンジで加熱し、とろとろに溶かしてトッピングしても。

パンに塗って

合う。文句なしにおいしい。クリームが硬めなので、食パンに
は塗りにくい。フランスパンとの相性はバツグン。

トーストして

とろとろになってパンに染み込んで合う！カリカリに焦げた端
が香ばしくて最高。手軽においしく食べる一番の方法では？

ベーグルに巻き込んで

クリームが硬いことで扱いやすい。(巻き込みなど生地を成型
しやすかった)もちろんおいしい。

パウンドケーキに

仕上がりに乗せてオーブンへ。焼きあがりには上部が香ばしく
焦げ、中ではしっとり生地と染み込んで二度おいしい。周囲
も絶賛。焼いてもお茶の香りなどは飛ばないのがいい。



パンに塗って



ベーグルに巻き込んで



クリーミーなキャラメルだから食べ方いろいろ。
トッピングするだけでおしゃれなカフェスイーツもカンタン！

取扱店のご案内: