

2022年9月9日(金)
日本緑茶センター株式会社

まるで焼き芋を飲んでいるかのような不思議なラテ登場！ 石焼きのような香ばしさと、さつまいものほっこりとしたやさしい甘さ 「インスタント焼き芋ラテ」数量限定発売

日本緑茶センター株式会社は、まるで焼き芋を飲んでいるかのような不思議なラテ「インスタント焼き芋ラテ」を、2022年9月9日(金)に数量限定発売いたします。



■『飲む焼き芋』にこだわった贅沢な味わい

焼き芋は、これからの寒くなる秋から冬の季節を代表する人気の食べもの。

石焼きのような香ばしさと、さつまいものほっこりとしたやさしい甘さが焼き芋を連想させる、焼き芋のインスタントドリンクが登場しました！ 甘すぎない大人の味わいが特長です。

お湯に溶かして手軽に飲める粉末状なので、パウダーの量を調整するとお好みの甘さで楽しめます。

ラテの色は焼き芋の蜜のようなきれいな黄金色。色の見た目でも、おいしそうな焼き芋感を表現しました。

■焼き芋の定番『紅あずま』使用

「インスタント焼き芋ラテ」は、原料に焼き芋で人気の品種“紅あずま”を贅沢に使用(※)。ほくほくとした食感と上品な甘さが特徴の紅あずまを使用することで、昔懐かしい屋台の焼き芋のような味わいに仕上げています。

※さつまいもパウダー中 100%使用

■秋の訪れを感じられるデザイン

焼き芋を割った時の黄金色を背景に、落ち葉を散りばめることで、秋の到来を感じられるようなデザインにしました。

また、焼き芋を真ん中に大きく配置することで、本格的な味わいや焼き芋特有の香ばしさ、ほくほく感を表現しました。飲んだ味だけではなく、パッケージを見るだけでおいしそうな焼き芋を存分に感じていただけます。



【おいしいお召し上がり方】

ホットティースプーン 4 杯(約 12g)を温めたカップに入れて、熱湯(約 100ml)を注ぎ、よくかき混ぜてください。

アイスティースプーン 4 杯(約 12g)を耐熱グラスに入れて、少量の熱湯(約 20ml)で溶かした後、冷水(約 80ml)を注ぎ、良くかき混ぜてください。

※お好みにより濃さを調節してお召し上がりください

※ご使用の際は乾いたスプーンを使用してください

【アレンジレシピ】

「インスタント焼き芋ラテ」は粉末状なので、アレンジして絶品焼き芋スイーツを作るのもおすすめです！

■焼き芋アイス

<材料> 2 カップ分

- ・インスタント焼き芋ラテ 24g
- ・生クリーム..... 150ml
- ・牛乳 50ml
- ・卵黄 1 個

<作り方>

- ①ボウルに卵黄とインスタント焼き芋ラテを入れて混ぜる
- ②生クリームと牛乳を小鍋に入れて沸騰直前まで温める
- ③①のボウルに②を少し入れて混ぜてなじませたら②の小鍋に戻し入れる
- ④小鍋をとろ火にかけ、80℃くらいになるまで絶えず混ぜながら温める
- ⑤④の液を濾して氷水にあてながら冷やす
- ⑥10℃位まで冷えたらフリーザーバックに移して冷凍庫へ
- ⑦1 時間おきにフリーザーバックを揉みながら 5 時間冷やす



焼き芋プリンも簡単に作れます！

【商品概要】

- 商品名: ティーブティック「インスタント焼き芋ラテ」
発売日・販売地域: 2022年9月9日(金) / 全国 ※数量限定発売
内容量: 84g ※約7杯分
価格: 518円(税込)
主要売場: 輸入食料品店、キッチン雑貨店、
弊社オンラインストア「ティーブティック」

U R L <https://www.jp-greentea.co.jp>

オンラインストア「ティーブティック」: <https://www.tea-boutique.jp/>



【一般の方からのお問い合わせ】お客様相談室 0120-821-561(平日 9:00-17:00)