

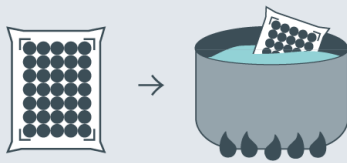
窒素冷凍タイプタピオカ

タピオカ専門店と同じクオリティのタピオカドリンクが簡単に再現できます。
個食パックの中が詰め込まれていて、湯煎したこの商品を、
氷がめいっぱい入っているカップにそそぐだけで出来上がります。

【作り方について】

※必ず加熱解凍してからご使用下さい。自然解凍不可。

沸騰したお湯に凍ったままの袋を投入し、
袋が膨らんだら解凍 OK です。



(湯煎の目安は熱湯で3分程度)

※必ず冷凍のまま加熱解凍をお願いします。

※タピオカの白い部分が完全になくなるまで加熱して下さい。

※加熱しすぎてしまうと、天然色素の色が抜ける事があります。

※冷蔵解凍、冷蔵保管は避けてください。品質劣化します。

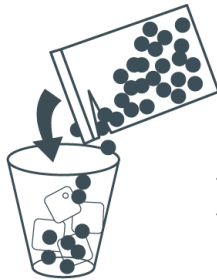
※解凍後は再冷凍できません。

※加熱解凍後の常温保管も避けてください。品質劣化します。

ミルク入りタイプ



① 155gタイプ：氷 210g
145gタイプ：氷 255g



② 解凍後のタピオカを
グラスに入れる

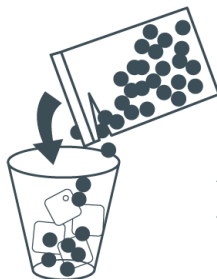


③ タピオカドリンク
の完成!

ミルクなしタイプ



① 氷 180g



② 解凍後のタピオカを
グラスに入れる



③ ミルク 135g 入れる



④ タピオカドリンク
の完成!

 **FOOD BOAT**®

by MARUI BUSSAN

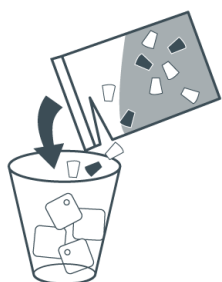
窒素冷凍フルーツソース

個食タイプのフルーツソースは冷凍のままご使用いただけるのでロスの心配ありません。ジャスミン茶や紅茶を注いで頂くだけで、ストローで吸える本格的なフルーツティーに仕上がります。まさに食べるフルーツティー！

【作り方について】



① 氷 120g



② 冷凍のままグラスに入れる



③ お好みのドリンク入れる



④ フルーツティーの完成！

※1パック=1食分となります。

※冷蔵解凍、冷蔵保管は避けてください。品質劣化します。

※解凍後は再冷凍できません。

※天然の完熟果物を使用している為、原料由来の夾雑物が混入することがありますが品質には問題ありません。

簡単アレンジレシピ

フルーツティー以外にもアレンジ次第で楽しみ方が盛りたくさん
おすすめドリンク………… ジャスミン茶・紅茶・緑茶・炭酸水等



デザートにかける



ホットドリンク



アルコール

ヨーグルトやかき氷、バニラアイスなどと相性群です！

 **FOOD BOAT**[®]

by MARUI BUSSAN