

# 抹茶アラカルト

いつものメニューに少し手を加えて  
抹茶風味を楽しんでみてはいかがでしょうか。

抹茶はカラダに良く、彩りにもなり、いろいろなお料理に利用されています。  
ここではご家庭で手軽に使っていただけるメニューをご紹介します。お試しください。



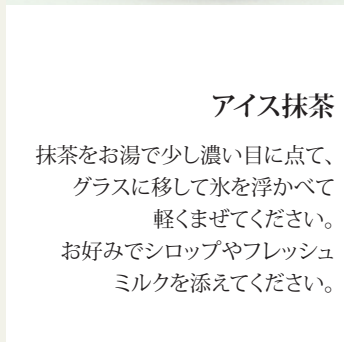
## 抹茶バタートースト

バターに抹茶をまぜ、パンにぬります。  
お好みにより砂糖を振りかけてもおいしくいただけます。



## 抹茶ポタージュ

粉末のポタージュの素に抹茶をお好みでよくまぜ合わせてからご使用ください。



## アイス抹茶

抹茶をお湯で少し濃い目に点て、グラスに移して氷を浮かべて軽くまぜてください。  
お好みでシロップやフレッシュミルクを添えてください。



## 抹茶天塩

塩と抹茶をあわせたもので天ぷらをいただきます。  
いろいろな料理のスパイスとしてもお勧めします。



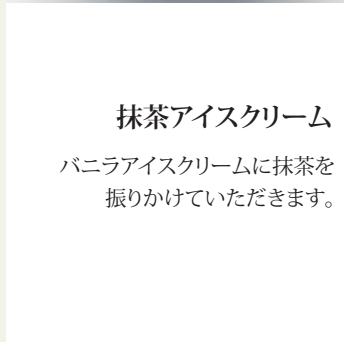
## 抹茶ホットケーキ

粉末のホットケーキの素に抹茶をお好みでよくまぜ合わせてからご使用ください。



## ミルク抹茶

お湯のかわりに温めたミルクで抹茶を点てます。  
お好みにより砂糖を入れてください。



## 抹茶アイスクリーム

バニラアイスクリームに抹茶を振りかけていただきます。



## クリーム抹茶

お湯で点てた抹茶をグラスに移しバニラアイスクリームを入れます。



※抹茶は茶こしを使って、ふるってご使用ください。「アイス抹茶」「クリーム抹茶」「ミルク抹茶」は茶筌がうまくまざりますが、ミキサーやシェーカーでもまざることができます。