

お料理やカクテル にもオススメです



焼酎を優茶で割ったり
ウイスキーを炭酸と優茶で割って

優茶割り

アレンジしだいで さまざまなお料理や飲み物に

優茶ラテ(アイス)



材料(1人分)

優茶	100mL
牛乳	100mL
氷	少々
はちみつ(お好みで)	

作り方

- ① グラスに優茶と牛乳を1:1で入れて、お好みで氷とはちみつを加える。

優茶プリン



材料(4個分)

卵	2個
砂糖	大さじ3
牛乳	200mL
優茶	200mL
ゼラチン	5g
水	大さじ2
バニラエッセンス	少々
お好みによりホイップ、黒みつなど加える	

作り方

- ① ゼラチンに水を入れ、ふかしておく。
- ② 卵、砂糖、牛乳、優茶をよく混ぜ弱火にかけ、ゼラチンを加えよくかき混ぜながら溶かす。
- ③ こげないように気を付け、最後にバニラエッセンスで風味をつける。
- ④ こし器でこしながら型にうつす。
- ⑤ 粗熱をとり、冷蔵庫で2時間冷やし固める。

優茶のちらし寿司



材料(4個分)

米	2合
ちらし寿司の素	2合分
優茶	適量
ちらし寿司の付け合わせ用のお好み具材や野菜	

作り方

- ① 炊き立てのご飯にちらし寿司の素を入れて混ぜる。
- ② ①に優茶をお好みの量入れて混ぜ合わせる。
- ③ ②に付け合わせの具材や野菜などを盛り付ける。