

キリン

午後の紅茶と 静岡フルーツで作る 簡単アレンジティー



よろこびがつなぐ世界へ

KIRIN

※写真はイメージです。※画像は、容器からコップに注いだイメージです。

のんだあとはリサイクル。

超簡単デザート♪ いちごミルクティー

材料

苺（しずおか食セレクション 紅ほっぺがおすすめ！） 4〜5個程度
キリン 午後の紅茶 ミルクティー 430ml程度

作り方

- 1 苺はヘタを取り、4等分に切り、容器に入れる
※容器の 1/4 くらいまで
- 2 「午後の紅茶 ミルクティー」を容器に注ぐ
※容器に合わせてお好みで調整してください。
- 3 一晚(6時間程度)冷蔵庫に入れて完成
グラスに注いでお召し上がりください

Point

苺をしぼって果汁を少し
入れると、苺の香りが増して
更においしい♪

ちょっと贅沢気分♪ いちご香るストレートティー

材料

苺（しずおか食セレクション 紅ほっぺがおすすめ！） 4〜5個程度
キリン 午後の紅茶 ストレートティー 430ml程度

作り方

- 1 苺はヘタを取り、4等分に切り、容器に入れる
※容器の 1/4 くらいまで
- 2 「午後の紅茶 ストレートティー」を容器に注ぐ
※容器に合わせてお好みで調整してください。
- 3 一晚(6時間程度)冷蔵庫に入れて完成
グラスに注いでお召し上がりください

Point

ストレートティーが染み
込んだ苺も、大人な香り&
味わいで、一味違ったおいしさ

柑橘を満喫♪ みかん&レモンティー

材料

みかん（しずおか食セレクション ミネロみかんがおすすめ！） 1個程度
キリン 午後の紅茶 レモンティー 430ml程度

作り方

- 1 みかんは皮をむき、一房を半分に切り、容器に入れる
※容器の 1/4 くらいまで
- 2 「午後の紅茶 レモンティー」を容器に注ぐ
※容器に合わせてお好みで調整してください。
- 3 一晚(6時間程度)冷蔵庫に入れて完成
グラスに注いでお召し上がりください

Point

お好みで、ミントを少量
入れると、更に爽やか&
おしゃれに！