牛乳でスマイルプロジェクト

MILKLAND Hokkaido Cafe

×

札幌スイーツ&カフェ専門学校 学生考案レシピ

黒蜜きなこのみたタピみるく

材　料（4杯分）

〈きなこみるく〉
- 牛乳 …… 500mℓ
- きなこ …… 28g

〈黒糖タピオカ〉
- タピオカ(小) …… 30g
- 黒蜜 …… 60g

〈味噌みたらし〉
- みたらしだれ …… 50g
- 味噌(田舎味噌) …… 4g

〈トッピング〉
- 生クリーム …… 200mℓ
- グラニュー糖 …… 20g
- 氷8個 …… 160g

作　り　方

【きなこみるく】
❶鍋にきなこと牛乳を入れ、混ぜながら火にかける。
❷きなこが牛乳と合わさったら、冷蔵庫で冷やす。
【黒糖タピオカ】
❶タピオカを沸騰したお湯で3分茹でる。
❷ザルで水気を切り、黒蜜と混ぜ合わせる。
【味噌みたらし】　味噌とみたらしを火にかけながら混ぜ合わせる。
【トッピング】　生クリームにグラニュー糖を入れ、ホイッパーで8分立てにする。
【盛り付け】
❶カップの底に黒糖タピオカ35gと味噌みたらしを5g入れ、カップの周りに味噌みたらしを3g垂らす。
❷カップに氷を2個入れて、きなこみるく130mℓ注ぎ、生クリームを50g絞り、味噌みたらしを1gかける。

牛乳でスマイルプロジェクト

MILKLAND Hokkaido Cafe

×

札幌スイーツ&カフェ専門学校 学生考案レシピ

濃厚！ベリーラッシー

材　料（4杯分）

〈ベリーラッシー〉
- 牛乳 …… 160mℓ
- ヨーグルト …… 320g
- 冷凍ミックスベリー …… 120g
- はちみつ …… 70g

〈トッピング〉
- 生クリーム …… 120mℓ
- グラニュー糖 …… 15g
- 冷凍ミックスベリー …… 12粒
- 氷8個 …… 160mℓ

作　り　方

【ベリーラッシー】
牛乳、ヨーグルト、ベリー、はちみつをミキサーにかける。

【トッピング】
生クリームとグラニュー糖をホイッパーで混ぜ、8分立にする。

【盛り付け】
カップに氷を2個入れ、ベリーラッシーを160mℓ注ぎ、生クリームを30g絞り、ベリーを3粒のせる。

牛乳でスマイルプロジェクト

MILKLAND Hokkaido Cafe

×

札幌スイーツ&カフェ専門学校 学生考案レシピ

ほろにがキャラメルカフェオーレ

材　料（4杯分）

- 牛乳 …… 400mℓ

〈珈琲ゼリー〉
- インスタントコーヒー …… 15g
- グラニュー糖 …… 40g
- 水 …… 150mℓ
- ゼラチン(5倍の水でふやかす) 10g

〈トッピング他〉
- 生クリーム …… 120mℓ
- キャラメルソース …… 40mℓ
- 氷8個 …… 160g

作　り　方

【珈琲ゼリー】
❶ゼラチン10gを50gの水でふやかす。
❷鍋にインスタントコーヒー、グラニュー糖、水を入れ加熱する。
❸沸騰したら火を止めて、ふやかしておいたゼラチンを入れて溶かし、粗熱を取ってからバットなどに移して冷蔵庫に入れて固める。
❹固まったら、5～10㎜角にカットする。
【トッピング】　生クリームを7分立てにする。
【盛り付け】
①カップに氷、ゼリーを50g入れて、牛乳を100mℓ注ぐ。
②生クリームを30gとキャラメルソースをトッピングして完成。

牛乳でスマイルプロジェクト

MILKLAND Hokkaido Cafe

×

札幌スイーツ&カフェ専門学校 学生考案レシピ

ココアいちごみるく

材　料（4杯分）

〈いちご牛乳〉
- 牛乳 …… 480mℓ
- いちごジャム …… 60g

〈トッピング他〉
- ココアパウダー …… 22g
- 生クリーム …… 150mℓ
- グラニュー糖 …… 9g
- ドライ苺 …… 1g
- 氷8個 …… 160g
- いちごジャム …… 40g

作　り　方

【いちご牛乳】
牛乳にいちごジャム60g入れて、ミキサーで混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
【トッピング】
生クリームにグラニュー糖とココアパウダーを入れて、8分立てにする。
【盛り付け】
カップにいちごジャム10g、氷2個、いちご牛乳(135mℓ)の順に入れ、ココアホイップを45g絞り、ドライイチゴをかける。

主催／北海道牛乳普及協会　ホクレン農業協同組合連合会　特別協力／札幌スイーツ&カフェ専門学校
後援／alic　令和7年度国産牛乳乳製品の需要拡大等事業