



お茶屋さんが監修した風味豊かな

ミルクジャム



～牛乳と砂糖をじっくり煮詰めて、お茶を加えて作った「茶」の風味が引き立つおいしさです～



ミルクジャム 京ほうじ茶

ほうじ茶の香りが引き立ち、まるでミルクチョコのような濃厚で円やかな味わい。糖度約65度。着色料、保存料等添加物は使用していません。



ミルクジャム宇治抹茶

宇治抹茶とミルクの味が絶妙で濃厚な味わいのミルクジャムです。糖度約60度。着色料、保存料等の添加物は使用していません。

* 原材料:牛乳(国内製造)、生クリーム、甜菜糖、緑茶(京都府産)

* 原材料:牛乳(国内製造)、生クリーム、甜菜糖、抹茶(国内産)



【ほうじ茶ラテ】

材料：ほうじ茶ミルクジャム25g、牛乳150CC、オレンジマーマレード少々
 ・お鍋等に牛乳を温めながらほうじ茶ミルクジャムを入れてよくかき混ぜます。
 ・ティーカップに注ぎ、お好みでオレンジマーマレードを添えてお召し上がりください。



【ひと手間加えて】

湯煎等でミルクジャムを溶かしてソースとして使用します。バニラアイスクリームにかけていただくと、いつもとは違う味わいに。



製造のこだわり

牛乳、砂糖を煮詰める際に2時間程度、手作業で混ぜていきます。手間のかかる作業ですが、抹茶は熱に弱い為、人の目で粘度や糖度を確認しながら、抹茶を投入するタイミングを確認する必要があります。その作業が、抹茶の風味と色合いが際立つ濃厚なジャムに仕上がっていくのです。



京都府		メーカー名		ちきりや		<221101>
品名	規格	賞味期間(常温)	JANコード	商品サイズ(W×H×Dmm)		
ミルクジャム 宇治抹茶	110g	1年	4975117602514	56×72×56		
ミルクジャム 京ほうじ茶	110g	1年	4975117602538	56×72×56		

※詳細については下記までお問合せください。

滋賀物産株式会社 TEL:042(385)0384/FAX:042(385)0483