

ミルシャリの作り方

作り方は3パターン

ブレンダーもかき氷機もない場合はコチラをどうぞ！

調理時間
30秒



ブレンダーでつくる！

調理時間
5秒



かき氷機の氷でつくる！

調理時間
15秒



フローズンベースでつくる！

STEP 01



氷を入れる

STEP 02



氷と同量のミルシャリを入れる

STEP 03



20秒攪拌する

STEP 04



グラスなどに注ぐ

ブレンダー使用
作り方の動画



使い方 01



かき氷にシロップとしてかける

使い方 02

かき氷+ミルシャリで5秒！簡単フラッペ！

かき氷+ミルシャリを1:1でまぜるだけで、簡単にフラッペが完成！フルーツジャムやビューレを变えるだけで、色々なフレーバーのフラッペが簡単にできます



かき氷機使用
作り方の動画



STEP 01



未開封のフローズンベースを手で崩し、カップに入れる

STEP 02



ミルシャリを注ぐ

STEP 03



フルーツジャムやビューレをいれても◎！

かき混ぜて完成！

フローズンベース使用
作り方の動画



ミルシャリヨーグルト味

ラッシー

01
recipe

ミルシャリ
ヨーグルト味
150g
牛乳 150g

スプーンで
混ぜるだけ!

完成まで
10秒

牛乳の代わりに
お水で割っても、
さっぱり美味しく
いただけます!

①ミルシャリヨーグルト味と牛乳を氷の
入ったグラスに注ぎ、マドラーで混ぜて完成。

ミルシャリヨーグルト味

アサイー

02
recipe

アサイー
ピューレ
40g

ブレンダー使用

完成まで
50秒

バナナ
グラノーラ
ホイップクリーム

ミルシャリ
ヨーグルト味
120g
氷 120g

①ミルシャリヨーグルト味と氷をブレンダー
で 20 秒。②アサイーピューレのをせ、グラ
ノーラ、ホイップクリーム、バナナをトッ
ピングして完成。

ミルシャリヨーグルト味

ピーチ

03
recipe

桃
ホイップクリーム

ミルシャリ
ヨーグルト味
120g
氷 120g

ブレンダー使用

完成まで
50秒

桃ジャム
40g

①グラスに桃ジャムを入れる。②ミルシャリ
ヨーグルト味と氷をブレンダーで 20 秒。
③ホイップクリーム、桃をトッピングして
完成。

ミルシャリ
ヨーグルト味は炭酸と相性バッチリ!

ドリンクディスペンサーの

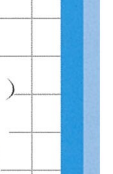
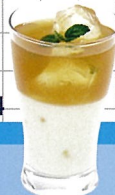
メニューにもいろいろ合います!!



コーラ



烏龍茶



乳酸菌飲料

ジンジャーエール

メロンソーダ

炭酸水

抹茶小豆

01
recipe

ミルシャリ 120g
氷 120g
粉末抹茶 5g

ブレンダー使用

完成まで
50秒

粉末抹茶
あずきあん
ホイップクリーム

あずきあん
30g

①あずきあんをグラスにいれる。②ミル
シャリと氷と抹茶粉末をブレンダーで 20
秒。③ホイップクリーム、粉末抹茶、あず
きあんをトッピングして完成。

コーヒーゼリー

02
recipe

ミルシャリ 120g
氷 120g
粉末コーヒー 5g

ブレンダー使用

完成まで
50秒

ホイップクリーム
粉末コーヒー

コーヒー
ゼリー
40g

①グラスにコーヒーゼリーを入れる。②ミ
ルシャリと氷と粉末コーヒーをブレンダー
で 20 秒。③ホイップクリーム、粉末コー
ヒーをトッピングして完成。

シナモンチャイ

03
recipe

ミルシャリ 120g
氷 120g
粉末チャイ 5g

ブレンダー使用

完成まで
50秒

シナモンパウダー
シナモンスティック
ホイップクリーム

①ミルシャリと氷と粉末チャイをブレ
ンダーで 20 秒。②ホイップクリームをまき、
シナモンパウダーをかけ、シナモン
スティックをトッピングして完成。

※ブレンダーの時間は機種や氷の大きさで異なります。調理時間は目安です。