

レンジの加熱時間

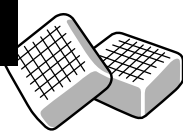
500w か 600w		
タピオカ	キャラメル、いちご、マンゴー	チョコレート
1個	1分30秒	1分20秒
2個	2分20秒	2分10秒
3個	3分10秒	2分50秒
4個	4分	3分40秒

700w		
タピオカ	キャラメル、いちご、マンゴー	チョコレート
1個	1分20秒	1分10秒
2個	2分10秒	1分50秒
3個	2分50秒	2分30秒
4個	3分40秒	3分10秒

※フタを全て外してから加熱※

オリジナルレシピ

キャラメルオリジナルレシピ



●キャラメルみるく【定番】

- ①加熱したタピオカ（キャラメル）を全てコップに入れる。
- ②牛乳を**150cc**注ぎ、かき混ぜ、氷をいれて出来上がり。

●キャラメルカフェラテ

- ①インスタントコーヒー小さじ**1.5杯**にお湯少々を入れて溶かす。
- ②牛乳を**140cc**注ぎ、かき混ぜる。
- ③加熱したタピオカ（キャラメル）を全てコップに入れ、かき混ぜて、氷を入れて出来上がり。

●キャラメルパンケーキ

- ①加熱したタピオカ（キャラメル）を全てパンケーキにかける。

いちごオリジナルレシピ



●いちごみるく【定番】

- ①加熱したタピオカ（いちご）を全てコップに入れる。
- ②牛乳を**120cc**注ぎ、かき混ぜ、氷をいれて出来上がり。

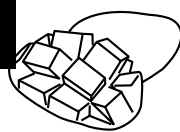
●いちごソーダ

- ①加熱したタピオカ（いちご）を全てコップに入れる。
- ②炭酸水を**120cc**注ぎ、かき混ぜ、氷を入れて出来上がり。
※お好みでガムシロップ等を加えてください。

●いちごヨーグルト / アイス

- ①加熱したタピオカ（いちご）の粗熱をとる。
- ②粗熱をとったら、ヨーグルト / アイスにかける。

マンゴーオリジナルレシピ



●マンゴーみるく【定番】

- ①加熱したタピオカ（マンゴー）を全てコップに入れる。
- ②牛乳を**150cc**注ぎ、かき混ぜ、氷をいれて出来上がり。

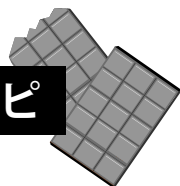
●マンゴードリンク

- ①加熱したタピオカ（マンゴー）を全てコップに入れる。
- ②ネラルウォーターを**130cc**注ぎ、かき混ぜ氷を入れて出来上がり。

●マンゴーソーダ

- ①加熱したタピオカ（マンゴー）を全てコップに入れる。
- ②炭酸水を**130cc**注ぎ、かき混ぜ氷を入れて出来上がり。

チョコレートオリジナルレシピ



●チョコレートみるく【定番】

- ①加熱したタピオカ（チョコレート）を全てコップに入れる。
- ②牛乳を**140cc**注ぎ、かき混ぜ、氷をいれて出来上がり。

●カフェモカ

- ①インスタントコーヒー小さじ**1.5杯**にお湯少々を入れて溶かす。
- ②牛乳を**140cc**注ぎ、かき混ぜる。
- ③加熱したタピオカ（チョコレート）を全てコップに入れ、かき混ぜて、氷を入れて出来上がり。

●チョコがけバニラアイス

- ①加熱したタピオカ（チョコレート）の粗熱をとってからバニラアイスにかける。

※温めてホットでも美味しい!

※牛乳やインスタントコーヒーの量はお好みで調整してください。

- ・お召し上がりになる直前にレンジで調理してください。オーブントースターや湯煎での調理は出来ません。
- ・一度解凍したタピオカの再冷凍は控えてください。
- ・レンジで加熱した直後はカップが熱いので、ヤケドにご注意ください。
- ・シロップが完全に冷凍されていない場合がございますが、品質に問題ございません。
- ・レンジの加熱時間が長すぎるとタピオカが硬くなりますので、10秒ずつ追加加熱してください。
- ・冷凍庫で保管してください。冷蔵庫での保管はできません。
- ・小さなお子様やご高齢の方は、のどに詰まらないように、よく噛んでお召し上がりください。
- ・タピオカの特性上、時間が経つと硬くなりやすいので、早めにお召し上がりください。