



Instant

即溶饮料

抹茶ラテ / Matcha Latte / 抹茶拿铁



ISOKOMA
-JAPAN-



株式会社 磯駒海苔 (静岡)
IsokomaNori Co.,Ltd. (Shizuoka Pref.)
http://www.isokoma.co.jp

株式会社 沖繩磯駒屋 (沖縄)
IsokomaNori Co.,Ltd. (Okinawa Pref.)
http://www.isokomaya.com

View of Mt.Fuji as seen from Nihondaira, Shizuoka



静岡産抹茶 100% 使用
Matcha produced in Asahina Shizuoka is 100% used.
完全使用了静岡朝比奈茶産の抹茶

For Cafe, Restaurant
Hotel
Supermarket

In 2014 and 2015, our Matcha latte won the iTQi Superior taste award.

原材料名 / INGREDIENTS / 配料:

JP: 原材料名: 乳等を主原料とする食品、砂糖、抹茶、カゼインナトリウム、pH調整剤、乳化剤、香料。(原材料の一部に乳、大豆を含む) 日本産

EN: FOOD PRODUCT USING MILK CONSTITUENT FOR MAJOR INGREDIENT, SUGAR, MATCHA, SODIUM CASEINATE, pH ADJUSTER (SODIUM DIHYDROGEN PHOSPHATE, CITRIC ACID), EMULSIFIER (SOYBEAN), FLAVOR.

Contains: MILK, SOYBEAN.

Made in Japan

CN: 食品用牛奶 主要成分, 糖, 抹茶(日本茶), 酪蛋白钠, pH 值控制的化学品, 乳化剂。

过敏信息: 牛奶和大豆。

日本産



13g



500g

作り方 / Preparation Method / 冲调方法



ホット、熱

カップに抹茶ラテ1袋(13g)を入れ、熱湯をやや少なめ(約100~110ml)に注ぎ、よくかき混ぜてからお召し上がりください。

Put a powder of the bag into a cup. Pour 100-110ml of boiling water, stir well and serve.

一包拿铁(13克/0.46盎司), 在杯中加入100-110毫升(3.6盎司)的开水并搅拌均匀即可。



アイス、冷熱

カップに抹茶ラテ1袋(13g)を入れ、熱湯(50ml程)を注ぎ、よくかき混ぜてからお召し上がりください。

Put a powder of the bag into a glass. Pour 50ml of boiling water, add in ice, stir well and serve.

一包拿铁(13克/0.46盎司), 在杯中加入50毫升的开水充分搅拌, 立刻加入冰块即可。

※必ずお湯で溶かしてください。
Please dissolve in hot water.
请一定要用热水溶化。

抹茶拿铁是一种更好更享受喝拿铁的方法, 比起人们直接喝拿铁来说, 可能会有点苦或者浓烈。

抹茶拿铁产自于朝比奈茶和牛奶。朝比奈被称之为三大“玉露茶(精制绿茶)产于日本(以最高的质量绿茶称“玉露茶”和质量中等的绿茶称为“生茶”)。这是一种味道稍微淡的糖, 深绿色并且芳香可口。



13g

iTQi とは、International Taste & Quality Institute (国際味覚審査機構) の略語です。iTQi 国際味覚審査機構は、世界中の味覚的に優れた食品および飲料の審査、表彰、プロモーションを行う世界有数の独立機関です。

iTQi = The International Taste & Quality Institute - iTQi - based in Brussels, is the world leading organization dedicated to testing and promoting superior food and drink.

iTQi 是国际领先的、基于首席厨师和品酒大师的机构, 致力于通过其独立公正的评鉴机制, 向来自全球各地的顶级美味食品与饮品授予奖章, 从而有力地助其推广。