



French toast

フレンチトースト

(1人分 食パン 4枚切り1枚)

- ① ミルク100ccとお好みの「ブレンディ®」ポーション1個、卵1個を合わせる。
- ② ①に食パンを浸す。
- ③ パターを熱したフライパンで②を両面焼く。お皿に盛りつけ、フルーツとホイップを添える。



「ブレンディ®」ポーションコーヒー 無糖
「ブレンディ®」ポーションコーヒー 甘さひかえめ
「ブレンディ®」ポーションコーヒー キャラメルオレベース

キャラメルオレクリームフルーツサンド

(4人分 食パン 2枚切り2枚)

- ① キッチンペーパーをひいたザルにヨーグルト250gをあけて冷蔵庫で2時間〜ひと晩置き、水切りヨーグルトを作る。※
- ② 「ブレンディ®」ポーションコーヒーキャラメルオレベース1個と砂糖大さじ1杯をよく混ぜる。
- ③ 食パンにクリームを塗る。
- ④ 1.5センチ程度の厚さにカットしたお好みフルーツをたっぷりのせて出来上がり。

※ザルの下に溜まった水分は取り除いてください。水きりヨーグルトの代わりに生クリームでもおいしくお召し上がりいただけます。



Caramel au lait cream fruit sand



「ブレンディ®」ポーションコーヒー キャラメルオレベース

ポーションコーヒーシリーズ



「ブレンディ®」ポーションコーヒー 甘さひかえめ

深煎りコーヒーならではの豊かなコクと香り。ちょっとうれしい甘さひかえめタイプです。



「ブレンディ®」ポーションコーヒー 無糖

深煎りコーヒーならではの豊かなコクと香り。お好みにアレンジしてお楽しみいただける無糖タイプです。



「ブレンディ®」ポーションコーヒー キャラメルオレベース

甘く香ばしいキャラメル風味とエスプレッソの味わい。ミルクとおいしく溶け合うキャラメルオレです。

ポーションティー/ココアシリーズ



「ブレンディ®」ポーションココア

冷たいミルクに溶かすだけで、濃厚なコクと豊かな香りのアイスココアをお楽しみいただけます。



「ブレンディ®」ポーションティー セイロンティー

セイロンティーならではの爽やかな香りとほのかな酸味。アイスティーでもミルクティーでもお楽しみいただけます。



「ブレンディ®」ポーションティー 抹茶オレベース

京都産宇治抹茶の濃厚な風味豊かな旨み。ミルクとおいしく溶け合う抹茶オレです。

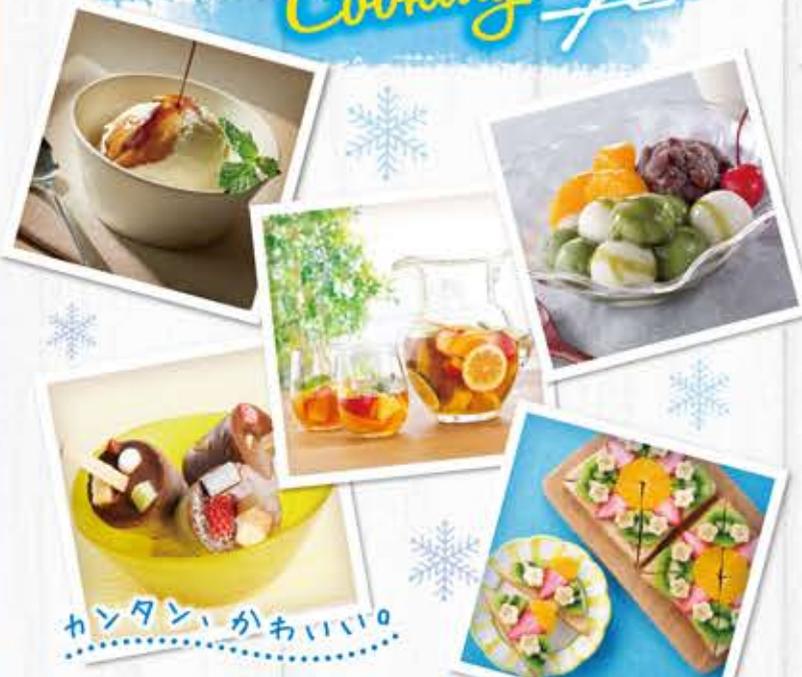
新商品やお得な情報をご覧ください! AGFラウンジ



AGF® Blendy

いつでも、ふり。 AGF®

ポーションを使って フォトジェニック Cooking



カンタン、かわいい

アフオガード

(1人分)

- ① バニラアイスをお皿にのせる。
- ② お好みの「ブレンディ®」ポーションをそのままアイスにかける。



「ブレンディ®」ポーションコーヒー 無糖
「ブレンディ®」ポーションコーヒー 甘さひかえめ
「ブレンディ®」ポーションコーヒー キャラメルオレベース

カフェシリアルボウル

(1人分)

- ① 器にグラノーラ、バナナなどお好みのフルーツを入れる。
- ② ①にミルクを注ぎ、お好みの「ブレンディ®」ポーションをかける。



「ブレンディ®」ポーションコーヒー 無糖
「ブレンディ®」ポーションコーヒー 甘さひかえめ
「ブレンディ®」ポーションコーヒー キャラメルオレベース

Cafe cereal bowl