



健康志向の高まりから、牛乳の代替品として様々な植物性ミルクが登場しています。豆乳、アーモンドミルク、オーツミルク、ココナッツミルクなどがある中で、今回はコーヒーとの相性が良く、きれいなフォーミングができるおすすめ商品をご紹介します。

marukome KOJI BARISTA EDITION 米糰ミルク

- ・発酵由来の自然な甘さ
- ・アレルギーフリー
- ・糰由来の自然な甘さ

商品CD	商品名	規格/入数
1305262	KOJI BARISTA	1L/6

▼ 安定したフォーミング



人手不足を解消！ おすすめ全自動コーヒーマシン

3つのポイント

1. 多様な嗜好に対応

コーヒー 2 種類・パウダー 2 種類に生乳が使える
多様なメニューが可能

2. 誰でも使いやすい

大画面で視認性が良くセルフにもおすすめ

3. 22種類の言語に対応

仕様

電源	BRY122 : 単相 100 V 1,400W BRY222 : 単相 200 V 2,500W
サイズ	幅 380 × 奥行 560 × 高 670 (mm)
給水設備	水道直結 / タンク式 (4L)
仕様	2豆 / 2パウダー ※生乳オプション
ホッパー容量	コーヒー 1,000g × 2 パウダー 1,000g × 2
推奨杯数	BRY122 : 80 杯 / 日 BRY222 : 120 杯 / 日

BREW MATIC®
BRY122 / 222
(100V) (200V)



toho 株式会社 トーホー

〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目9番
TEL 078-845-2400
ホームページ <https://www.to-ho.co.jp>

発行日：2025年11月1日
発行者：㈱トーホー コーヒー部
掲載内容は発行時の内容です。

toho coffee

カフェ通信 vol.38



コーヒーアレンジ

- ・安納芋ブリュレラテ
- ・ほっとゆずラテ
- ・オレンジ香るアフォガード風パンナコッタ

PICK UP!

- ・マルコメ 米糰ミルク

toho coffee 使用商品紹介

EAST BEE フリーカットケーキ カフェブリュレ
EAST BEE ティラミス (ディッシュアップタイプ)

コーヒーマシン

- ・ブルーマチックジャパン BRY122/222

コーヒー
×
作物の恵み

本格的なコーヒーの香りやコクを、別の角度から楽しめる方法としてご提案したいのが、作物と組み合わせたアレンジレシピです。安納芋・ゆずをテーマにした2つのアレンジ。安納芋の濃厚な甘みが楽しめる「**安納芋ブリュレラテ**」、ゆずのフルーティーな甘みのある「**ほっとゆずラテ**」。どちらも、コーヒーの味わいを引き立て、メニューに彩りを添える一杯です。

所要時間
7分

安納芋ブリュレラテ

パリザクッ！食感

ほろあま贅沢ラテ



安納芋のほのかな甘みとエスプレッソの苦味が相性抜群です！

【材料（1人分）】

エスプレッソ 30ml
アルプロ パリスタシリーズオーツミルク... 245ml
キャプテン カフェスタイル 安納芋 25ml
グラニュー糖 適量

【レシピ】

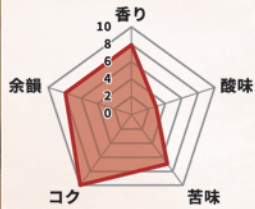
① カップに安納芋シロップを入れる。
② エスプレッソを30ml抽出し、①に注ぐ。
③ フォームドミルクを作り、②に流し込む。
④ 表面にグラニュー糖をふりかけ、バーナーで表面がきつね色になるまで炙る。

使用したコーヒーはこちら！

Quintet
有機フェアトレードダーク



※豆の商品パッケージです。



商品CD	タイプ	規格/入数
139364	豆	300g/20
139367	粉	100g/30

グアテマラコーヒー豆を深煎りで仕上げました。
芳醇な香りとまろやかな余韻、コクのある味わいが特長のコーヒーです。

コーヒー
×
スイーツ

まろやかな口当たり、しっかりとしたコク、甘みのある余韻。そんな「ジオペラローマ」の魅力を存分に引き出す本格的で簡単なアレンジレシピをご紹介します。パンナコッタの甘みにふわっと広がるオレンジジャムが良いアクセントになる一品です。また、**toho coffee**を使用した「**フリーカットケーキカフェブリュレ**」と「**ティラミス**」など手軽に導入できるスイーツもラインアップしています。手間を減らしてメニューを簡単に！そんなときにぴったりの商品のご紹介です。

所要時間
7分

オレンジ香るアフォガード風
パンナコッタ

とろけ～る食感

濃厚で上品な一皿



まろやかな口当たりとコク深さが特長のエスプレッソに、オレンジジャムのやさしい甘みがアクセントに。

【材料（1人分）】

エスプレッソ 20ml
MORIYAMA パンナコッタ 適量
EAST BEE オレンジがおいしい果実のジャム 適量

【レシピ】

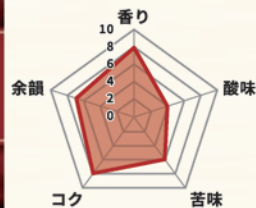
下準備（パンナコッタを冷やし固める）
パンナコッタを湯せんで溶かし、型に流し粗熱をとってから冷蔵庫で冷やし固める。
※約5～6時間で固まります。
① パンナコッタを型から取り出し、皿に盛りつける。
② エスプレッソを20ml抽出する。
③ オレンジジャムを中央にトッピングする。
～エスプレッソをかけてお召し上がりください～

使用したコーヒーはこちら！

the opera
ローマ



※豆の商品パッケージです。



商品CD	タイプ	規格/入数
139618	豆	300g/20

まろやかな口当たりとしっかりとしたコク、甘みのある余韻が特長です。
ミルクとの相性も抜群なので、カプチーノやアレンジメニューにも適しています。

所要時間
5分

ほっとゆずラテ

寒い日に飲みたい

心まで温まるラテ



ゆずのフルーティーな甘みがしっかりと引き立ちエスプレッソの濃厚な味わいが寄り添う、香り豊かなラテです。

【材料（1人分）】

エスプレッソ 30ml
徳山 皮ごと正直柚子茶 25g
牛乳 110ml
カネク 刻みゆず 適量

【レシピ】

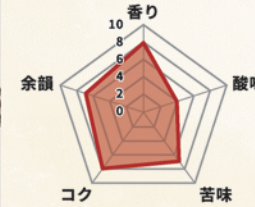
① カップに柚子茶を25g入れる。
② エスプレッソを30ml抽出し、①に注ぐ。
③ フォームドミルクを作り、②に流し込む。
④ 刻みゆずを真ん中にトッピングする。

使用したコーヒーはこちら！

Quartet
ディープ



※豆の商品パッケージです。



商品CD	タイプ	規格/入数
139521	豆	500g/16
139533	粉	100g/30

深煎りで仕上げ、深く上品な香り、とろみのあるコクと長い余韻が特長の味わいです。
苦味とコクを楽しみたい方におすすめです。

the opera ローマを使用した商品もございます！

冷凍 **EAST BEE**
フリーカットケーキカフェブリュレ



コーヒーのほろ苦さが効いたプディング生地とスポンジ。表面にグラニュー糖をかけキャラメリゼしました。

砂糖の粒感を残しキャラメリゼ

程よい苦味のコーヒープディング

しっとりとした口当たりのコーヒースポンジ



商品CD	商品名	規格/入数
1103306	EB フリーカットケーキカフェブリュレ	500g/9

冷凍 **EAST BEE**
ティラミス



コーヒーシロップにジオペラローマが加わり、ほろ苦くコクのある味わいに。

ココアパウダー

マスカルポーネチーズ&クリームチーズ

スポンジ & コーヒーシロップ



商品CD	商品名	規格/入数
1103738	EB ティラミス（ディッシュアップタイプ）	430g/12