



Fruits Ice Maker

**RECIPE**

フルーツアイスメーカーレシピ



## ブルーベリーのフルーツアイス

### 材料

バナナ(冷凍する) … 小～中1本  
ブルーベリー(冷凍する) … 80g

★フルーツアイスの材料は前日のうちに凍らせておきましょう。

### 下準備

- ① バナナは皮をむき、1/3にカットしてラップや冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。
- ② ブルーベリーは、冷凍用保存容器や冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。

### 作り方

- ③ ①と②を冷凍庫から取り出し、10分～15分程度自然解凍しておきます。  
(果物のまわりが少し溶けるくらいまで自然解凍させることで、クリーミーな仕上がりになります。)
- ④ ①と②を交互に投入口からフルーツカップの7分目まで入れ、ベースがテーブルなどの台にきちんと固定されていることを確認し、プッシャーで投入口から軽く押しながら、ハンドルを回し、①と②を送り出し、ボウルなどで全体をよく混ぜます。
- ⑤ お好みでミント(分量外)を飾ります。



## パイナップルとマンゴーのトロピカルフルーツアイス

### 材料

バナナ(冷凍する) … 小～中1本  
マンゴー(冷凍する) … 中1/2個  
パイナップル(缶詰) … 150g  
(冷凍する)

★フルーツアイスの材料は前日のうちに凍らせておきましょう。

### 下準備

- ① バナナは皮をむき、1/3にカットしてラップや冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。
- ② マンゴーは皮をむき、2cm角にカットしてラップや冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。
- ③ パイナップルを缶から取り出し、2.5cm幅にカットして水気をキッチンペーパーなどでよく切り、冷凍用保存容器や冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。

### 作り方

- ④ ①と②と③を冷凍庫から取り出し、10分～15分程度自然解凍しておきます。(果物のまわりが少し溶けるくらいまで自然解凍させることで、クリーミーな仕上がりになります。)
- ⑤ ①と②と③を交互に投入口からフルーツカップの7分目まで入れ、ベースがテーブルなどの台にきちんと固定されていることを確認し、プッシャーで投入口から軽く押しながら、ハンドルを回し、①と②と③を送り出し、ボウルなどで全体をよく混ぜます。
- ⑥ お好みでマンゴーの角切りやミント(分量外)を飾ります。



## キウイのさわやかフルーツアイス

### 材料

バナナ(冷凍する) … 小～中1本  
キウイ(冷凍する) … 1個  
リンゴ(冷凍する) … 中1/4個

★フルーツアイスの材料は前日のうちに凍らせておきましょう。

### 下準備

- ① バナナは皮をむき、1/3にカットしてラップや冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。
- ② キウイは皮をむき、くし切りにして冷凍用保存容器や冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。
- ③ リンゴは1/4個の皮をむき、種と芯を取り除いてから、くし形にカットして、塩水(分量外)に軽くくぐらせておきます。水気をキッチンペーパーなどでよく切り、冷凍用保存容器や冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。

### 作り方

- ④ ①と②と③を冷凍庫から取り出し、10分～15分程度自然解凍しておきます。(果物のまわりが少し溶けるくらいまで自然解凍させることで、クリーミーな仕上がりになります。)
- ⑤ ①と②と③を交互に投入口からフルーツカップの7分目まで入れ、ベースがテーブルなどの台にきちんと固定されていることを確認し、プッシャーで投入口から軽く押しながら、ハンドルを回して、①と②と③を送り出し、ボウルなどで全体をよく混ぜます。
- ⑥ お好みでキウイやリンゴ(分量外)を飾ります。

# くりとくるみの香ばしアイスと和風ロイヤルミルクティー



## フルーツアイスレシピの材料

バナナ(冷凍する) … 小～中1本  
くりの甘露煮(冷凍する) … 50g  
くるみ(乾煎りする) … 10g

★フルーツアイスの材料は前日のうちに凍らせておきましょう。

## パートナーレシピの材料

ほうじ茶(茶葉) … 大さじ3  
牛乳 … 250cc  
グラニュー糖 … 小さじ1  
氷(キューブ) … 適量

## フルーツアイスレシピの下準備

- ① バナナは皮をむき、1/3にカットしてラップや冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。
- ② くりの甘露煮は水気をキッチンペーパーなどで拭き取り、冷凍用保存容器や冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。
- ③ くるみをフライパンで香ばしくこんがり乾煎りして冷ましておきます。

## パートナーレシピの下準備

- ④ ミルクパン等の厚手の鍋に牛乳とほうじ茶の茶葉を計り入れ、弱火～中火で10分～15分じっくり煮出します。
- ⑤ ④のほうじ茶の色がよく出てきたところで火を止めて茶こしでこし、グラニュー糖を加えてよく混ぜておきます。
- ⑥ ⑤の粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やしておきます。

## 作り方

- ⑦ ①と②を冷凍庫から取り出し、10分～15分程度自然解凍しておきます。  
(果物のまわりが少し溶けるくらいまで自然解凍させることで、クリーミーな仕上がりになります。)
- ⑧ ①と②を交互に投入口からフルーツカップの7分目まで入れ、ベースがテーブルなどの台にきちんと固定されていることを確認し、プッシャーで投入口から軽く押しながら、ハンドルを回し、①と②を送り出し、ボウルなどで全体をよく混ぜます。
- ⑨ ⑥をグラスに移し、氷を入れます。
- ⑩ ⑧を⑨にのせ、③を飾ります。※温かい和風ロイヤルミルクティーに添えても美味しく頂けます。

# りんごのフルーツアイス 甘酒ジュレにのせて



## フルーツアイスレシピの材料

バナナ(冷凍する) … 小～中1本  
りんご(冷凍する) … 中1/4個

★フルーツアイスの材料は前日のうちに凍らせておきましょう。

## パートナーレシピの材料

甘酒(市販のものを使用) … 200cc  
※水や湯で溶く粉末タイプ、又は  
フリーズドライタイプでも可  
粉ゼラチン … 3g

## フルーツアイスレシピの下準備

- ① バナナは皮をむき、1/3にカットしてラップや冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。
- ② りんごは1/4個の皮をむき、種と芯を取り除いてからくし形にカットして、塩水(分量外)に軽くくぐらせておきます。水気をキッチンペーパーなどでよく切り、冷凍用保存容器や冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。

## パートナーレシピの下準備

- ③ 市販の甘酒をそのまま使用する場合は耐熱容器に入れて電子レンジ、又は鍋で80℃程度まで温めます。フリーズドライや粉末タイプなどのお湯などで溶いて作るものは、お湯で溶き、80℃程度まで冷ましておきます。
- ④ ③の温かい甘酒に粉ゼラチンを振り入れてよく混ぜて溶かし、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固めておきます。

## 作り方

- ⑤ ①と②を冷凍庫から取り出し、10分～15分程度自然解凍しておきます。(果物のまわりが少し溶けるくらいまで自然解凍させることで、クリーミーな仕上がりになります。)
- ⑥ ①と②を交互に投入口からフルーツカップの7分目まで入れ、ベースがテーブルなどの台にきちんと固定されていることを確認し、プッシャーで投入口から軽く押しながら、ハンドルを回し、①と②を送り出し、ボウルなどで全体をよく混ぜます。
- ⑦ ④が出来上がったら、スプーンやフォークを使い全体を粗くかき混ぜて甘酒ジュレを作っておきます。
- ⑧ ⑦を器に盛り、⑥を添えるようにのせて、お好みでりんご(分量外)を飾ります。  
(うさぎりんご等でも可愛い仕上がりになります。)

# あずきのフルーツアイス 黒蜜と抹茶フレンチトーストに添えて



## フルーツアイスレシピの材料

バナナ(冷凍する) … 小～中1本  
あずき(缶詰) … 50g  
黒蜜 … 大さじ1g

★フルーツアイスの材料は前日のうちに凍らせておきましょう。

## パートナーレシピの材料

バゲット … 50g  
卵 … 1個  
牛乳 … 60cc  
砂糖 … 大さじ2・1/2  
抹茶 … 小さじ1・1/2  
バター(有塩) … 10g

## フルーツアイスレシピの下準備

- ① バナナは皮をむき、1/3にカットしてラップや冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。

## パートナーレシピの下準備

- ② バゲットを2センチくらいの厚さの斜め切りにしておきます。
- ③ ボウルに砂糖と抹茶を入れて軽く混ぜた上に卵を割り入れてよくほぐし、牛乳を加えて抹茶の卵液を作り、②のバゲットを15分程度、両面よく浸しておきます。

## 作り方

- ④ ③をバターを熱したフライパンで両面こんがり焦げ目がつくまでよく焼きます。  
※ボウルに残った卵液はフライパンにバゲットを並べた上からバゲットの上にかぶるように各々均等にかけきります。
- ⑤ ①を冷凍庫から取り出し、10分～15分程度自然解凍しておく。  
(果物のまわりが少し溶けるくらいまで自然解凍させることで、クリーミーな仕上がりになります。)
- ⑥ ①を投入口からフルーツカップの7分目まで入れ、ベースがテーブルなどの台にきちんと固定されていることを確認し、プッシャーで投入口から軽く押しながら、ハンドルを回し、①を送り出します。
- ⑦ ボウルで⑥とあずきをさっくりと混ぜます。
- ⑧ ④と⑦を皿に盛り付け、全体に黒蜜をかける。

# Wいちごの贅沢フロート



## フルーツアイスレシピの材料

バナナ(冷凍する) … 小～中1本  
イチゴ(冷凍する) … 中5粒

★フルーツアイスの材料は前日のうちに凍らせておきましょう。

## パートナーレシピの材料

サイダー … 200cc  
氷(キューブ) … 適量  
イチゴ … 中5粒

## 下準備

- ① バナナは皮をむき、1/3にカットしてラップや冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。
- ② イチゴは洗ってへたを取り、水気をキッチンペーパーなどで拭き取り、冷凍用保存容器や冷凍用保存袋に入れて冷凍庫で凍らせます。
- ③ サイダーを冷蔵庫で冷やしておきます。

## 作り方

- ④ ①と②を冷凍庫から取り出し、10分～15分程度自然解凍しておきます。  
(果物のまわりが少し溶けるくらいまで自然解凍させることで、クリーミーな仕上がりになります。)
- ⑤ ①と②を交互に投入口からフルーツカップの7分目まで入れ、ベースがテーブルなどの台にきちんと固定されていることを確認し、プッシャーで投入口から軽く押しながら、ハンドルを回し、①と②を送り出し、ボウルなどで全体をよく混ぜます。
- ⑥ イチゴサイダー用のイチゴを洗ってへたを取り、半分に切ってからスプーンやフォークを使いよくつぶしておきます。
- ⑦ 冷やしておいたサイダーに⑥を加えてよく混ぜ、氷を入れます。
- ⑧ ⑤を⑦にのせます。