

# Otona

## おとなの贅沢氷レシピ

7レシピ

味付け氷を使った  
レシピも掲載





Recipe

# 1. 梅酒レモンサイダー (2人分)

## 『氷』の材料

サイダー ..... 200cc  
(カロリーゼロタイプでないもの)

※冷蔵庫備え付けの製氷機・製氷皿をお使いになりますと、香りや色が残ってしまいますので、別の製氷皿をお使いください。

## その他の材料

梅酒 ..... 80cc  
ソーダ水 ..... 120cc  
レモン ..... 中 1/4 個  
レモン(果汁用) ..... 中 1/4 個  
ミント ..... 適宜

## 下ごしらえ

- ①サイダーを製氷皿に入れて  
冷凍庫で完全に凍らせる。
- ②レモン中1/4個を半分にくし切りにする。

## 作り方

- ③グラスに②を入れ、梅酒とソーダ水を注ぎ、  
軽く混ぜる。
- ④レモン(果汁用)を絞り、その上から①の氷を削り  
さっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤④にミントを飾る。

※口径の狭いグラスに氷を削る際は、濡れてもよい場所やふきんの上で削ってください。

# 2. フローズンフルーツパンチ (2人分)

## 『氷』の材料

サイダー ..... 200cc

(カロリーゼロタイプでないもの)

※冷蔵庫備え付けの製氷機・製氷皿をお使いになりますと、香りや色が残ってしまうおそれがありますので、別の製氷皿をお使いください。

## その他の材料

パイナップル (缶詰) ..... 1枚

リンゴ ..... 中 1/4 個

バナナ ..... 小 1本

ブルーベリー ..... 50 g

アセロラジュース ..... 200cc

ミント ..... 12 枚程度

## 下ごしらえ

①サイダーを製氷皿に入れて

冷凍庫で完全に凍らせる。

②パイナップルの缶詰を開け、

水気をしっかりと切っておく。

## 作り方

③②のパイナップルを一口大に切り、

深型のお皿(できればガラス製)へ入れる。

④リンゴの皮をしっかりと洗い、厚さ 5 mm の

いちょう切りにして③へ入れる。

⑤バナナの皮をむいて一口大に切り④へ入れる。

⑥水気を切ったブルーベリーとアセロラジュースを

⑤へ入れ、全体を混ぜる。

⑦①の氷を削り、ふんわりと盛り付ける。

⑧ミントを散りばめる。





Recipe

## 3. フローズン オレンジコーヒー (2人分)

『氷』の材料 水 ..... 140cc

その他の材料

★	牛乳 ..... 150cc
	動物性生クリーム ..... 50cc
	グラニュー糖 ..... 大さじ1
	コアントロー ..... 小さじ2
	インスタントコーヒー ..... 4g (冷たい水や牛乳に溶けるタイプ)
	ミント ..... 適宜

下ごしらえ

- ①水を製氷皿に入れて  
冷凍庫で完全に凍らせる。

作り方

- ②★の材料をグラスに入れ、  
よく混ぜ合わせ、グラニュー糖や  
インスタントコーヒーをしっかりと溶かす。
- ③②に氷を削り、全体をさっくりと合わせる。
- ④③にミントを飾る。

※口径の狭いグラスに氷を削る際は、濡れてもよい場所やふきんの上で削ってください。

# 4. シャリシャリモヒート (2人分)

『氷』の材料 水 ..... 300cc

その他の材料	ライム	..... 中 1/2 個
★	ホワイトラム	..... 80cc
	スペアミントの葉	..... 24 枚
	砂糖 (シロップ)	..... 小さじ 1
	ソーダ水	..... 200cc

## 下ごしらえ

- ①水を製氷皿に入れて  
冷凍庫で完全に凍らせる。
- ②ライムをくし切りにしておく。

## 作り方

- ③グラスに★の材料を入れ、ペストルでつぶす。
- ④③に②を入れ、その上に①の氷を削り、  
さっくりと混ぜ合わせる。

※口径の狭いグラスに氷を削る際は、濡れてもよい場所やふきんの上で削ってください。





Recipe

## 5. 白ワインのサングリア風 フローズンワイン (2人分)

### 『氷』の材料

リンゴジュース	200cc
(100%果汁タイプ)	
レモン果汁	10cc

※冷蔵庫備え付けの製氷機・製氷皿をお使いになりますと、香りや色が残ってしまうおそれがありますので、別の製氷皿をお使いください。

### その他の材料

白ワイン	160cc
白桃（缶詰）	50g
リンゴ	中 1/4 個
シナモンパウダー	適量

### 下ごしらえ

- ①リンゴジュースとレモン果汁をよく混ぜ、製氷皿に入れて冷凍庫で完全に凍らせる。
- ②リンゴは薄くいちょう切りにし、白桃は1cm角に切り、汁気を切ってグラスに入れて冷やしておく。

### 作り方

- ③④に白ワインを注ぎ、フルーツを馴染ませる。
- ④⑤に①の氷を削り、シナモンパウダーを適量ふりかける。

※口径の狭いグラスに氷を削る際は、漏れてもよい場所やふきんの上で削ってください。

# 6. 彩りルビーサラダ (2人分)

## 『氷』の材料

100%グレープフルーツジュース ..... 120cc

(ルビータイプのグレープフルーツジュースを使用)

塩 ..... 小さじ 1/3

※冷蔵庫備え付けの製氷機・製氷皿をお使いになりますと、香りや色が残ってしまうおそれがありますので、別の製氷皿をお使いください。

## その他の材料

トマト ..... 中 1 個

グレープフルーツ(ルビー) ..... 1/2 個

パプリカ赤(大) ..... 中 1/2 個

パプリカ黄(大) ..... 中 1/2 個

オリーブオイル ..... 小さじ 2

## 下ごしらえ

- ①グレープフルーツジュースと塩をよく混ぜ、製氷皿に入れて冷凍庫で完全に凍らせる。
- ②トマトを 5 ミリ程度の薄切り(輪切り)にし、よく冷やしておく。
- ③パプリカを魚焼き用グリルに伏せて置き(皮目を上にして置き)、弱火でじっくり皮が黒くなるまで焼く。種をとり黒くなった皮をきれいにむいて食べやすい一口大に切り、よく冷やしておく。
- ④グレープフルーツの皮と薄皮をむいて果肉を取り出し、よく冷やしておく。

## 作り方

- ⑤大きめの平皿に②を輪になるように並べ、間にバランスよく③を飾る。
- ⑥オリーブオイルを⑤の上に軽く回しかけてから、①の氷をふんわり削り、④を氷の上に飾る。



Recipe

# 7. たっぷり野菜の 冷製コンソメパスタ (1人分)

## 『氷』の材料

コンソメ顆粒	小さじ2
水	120cc
塩	少々

※冷蔵庫備え付けの製氷機・製氷皿をお使いになりますと、香りや色が残ってしまうおそれがありますので、別の製氷皿をお使いください。

## その他の材料

スパゲッティ	100g
豚肉（しゃぶしゃぶ用）	80g
ズッキーニ	1/2本
オリーブオイル	小さじ1
塩	少々
白ワイン	小さじ2
レンコン	50g
エリンギ	20g
オリーブオイル	大さじ2
イタリアンパセリ	適宜

## 下ごしらえ

- ①水にコンソメ顆粒と塩を加えてよく混ぜ、製氷皿に入れて冷凍庫で完全に凍らせる。
- ②レンコンは皮をむいて輪切りにし、酢水に軽く浸して水気をきっておく。  
エリンギは根元を切り落とし、縦に長く薄切りにしておく。  
ズッキーニも縦に長く薄切りにしておく。  
(ピーラーやスライサーを使用するときれいです。)
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、レンコンとエリンギをこんがり揚げ焼きにして冷ましておく。  
(こんがりきつね色になるまでよく焼き揚げる。)
- ④③のフライパンの油を軽く拭き取り、新しくオリーブオイル(小さじ1)を足して熱し、ズッキーニと豚肉をよく焼き、塩と白ワインをふりかける。
- ⑤スパゲッティを標準時間より1分長く茹で上げ、茹で上がったら冷水でしっかり冷ましてよく水気を切っておく。

## 作り方

- ⑥平皿に⑤を盛り、上から①の氷を全体にまんべんなく削る。
- ⑦⑥の上に④をのせて、更にその上に③を飾る。
- ⑧⑦にイタリアンパセリを飾る。