

DOSHISHA



坂口 もとこ
Motoko Sakaguchi

【アレンジレシピ 監修】
料理研究家 / メニュープランナー

季節感を意識した家庭料理をテーマに幅広く講座開催やレシピ開発を行う。野菜ソムリエ資格を活かし、バランスのよい食事を実践するための食べ方、選び方、調理法、栄養学などを中心に講演活動も行う。消費者、生活者目線での実生活に基づいたレシピ提供、書籍出版、企業メニュー開発、食イベントプロデュースなどが好評を得ている。

【主な著書】

- アーモンドミルクのチカラ
 - 塩レモンのチカラ
 - 私のコメパン5週間
 - いつもほかほかパンのあるおいしい生活
 - ホームベーカリーで「ごはんパン」など
- 日本野菜ソムリエ協会ベジフルクッカー講師
日本フードビジネスコンサルタント協会理事

ホームページ

<https://www.mottibenton.co.jp/>
「パンと野菜のある暮らし mi casa tu casa」

※取扱説明書とあわせてご覧ください。

大人の贅沢コーヒーかき氷レシピ



Coffee mill Ice shaver

坂口もとこさん監修 6レシピ
RECIPE BOOK



※写真は全てイメージです。

※写真はレシピの量とは異なります。

D230302

挽きたての香りから始める
贅沢なひとときを。

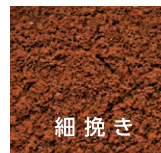
コーヒー豆を
挽いた瞬間から広がる豊かな香り。



粒度調節ダイヤルで簡単に粒度調節が可能。淹れる直前に必要な量だけを挽き、香り高い挽きたてのコーヒーが楽しめる。

同じコーヒー豆でも
挽き方の違いで変化する味わい。

自分好みの味わいを作る「細挽き」から「粗挽き」までの粒度調節が可能。



細挽き

苦味が強く
濃い味わい



中細挽き

苦味と酸味の
バランスが良い



中挽き

酸味があり
スッキリな味



粗挽き

苦味が少なく
酸味が強い



01

2人分

ティラミス風かき氷

オススメ粒度

細挽き / 苦味強め

ほろ苦いコーヒーかき氷にマスカルポーネチーズクリームがとてもよく合い、ティラミスのような大人の味わいをお楽しみいただけます。

材 料

コーヒークリーム	コーヒー豆 …… 20g	A	マスカルポーネチーズ …… 100g
	お湯 …… 180ml		グラニュー糖 …… 20g
	砂糖 …… 大さじ1		生クリーム …… 100ml
			8枚切り食パン …… 1枚
			ココア …… 適量

手 順

1. コーヒーを抽出し、熱いうちに砂糖を入れて溶かす。
冷めたら製氷皿に入れてコーヒー氷を作る。
2. マスカルポーネチーズにグラニュー糖を入れて混ぜる。
生クリームを7分立てにして、最後に2つを合わせて混ぜる。(A)
3. 食パンは耳を切り、1センチくらいの角切りにしておく。
4. 器に「3」の食パンを敷き、コーヒー氷を削り「2」のクリームをのせる。
これを2回ほど繰り返して、最後にココアを振りかけて完成。
3分置いてから食べると、食パンにコーヒー液が染み込んで美味しい。

※コーヒー氷は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。



2人分

エッグコーヒーかき氷

オススメ粒度

細挽き / 苦味強め

ベトナム伝統のエッグコーヒーをベースにしている、ほろ苦いコーヒーかき氷に卵黄、砂糖、練乳で作るプリンのようなふわふわクリームがよく合い、大人な優しい味わいをお楽しみいただけます。

材 料

コーヒーマイ	コーヒー豆 …… 20g	A	卵黄 …… 2個分
	お湯 …… 180ml		砂糖 …… 小さじ2
			練乳 …… 大さじ2

手 順

1. コーヒーを抽出し、冷めたら製氷皿に入れてコーヒー氷を作る。
2. ボウルに卵黄と砂糖を入れ泡立てるように混ぜる。そこに練乳を加え、ふわふわのクリーム状になるまでさらに泡立てる。(A)
3. 器にコーヒー氷を削り、「2」のクリームをかけて完成。

※コーヒー氷は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ri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。

03



2人分

ほろ苦抹茶モカかき氷

オススメ粒度

粗挽き / 酸味強め

口溶けがやわらかく優しい味わいの牛乳氷に、
ほろ苦いシロップ&抹茶モカクリーム、最後にお好みでかける
抹茶パウダーがよく合い、和風で大人な味わいをお楽しみいただけます。

材 料

牛乳氷 [牛乳 …… 180～200ml
生クリーム …… 180ml
抹茶パウダー(仕上げ用) 適量

A [コーヒー豆 …… 20g
お湯 …… 130ml
砂糖 …… 大さじ5
抹茶パウダー …… 小さじ1

手 順

1. 牛乳180～200mlを製氷皿に入れて牛乳氷を作る。
2. コーヒーを濃いめにゆっくり抽出する。(A)
3. 小鍋に「2」のコーヒーと砂糖、抹茶パウダーを入れ、弱火で5分～10分程とろみがつくまで煮詰めて、シロップを作る。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やしておく。(A)
4. 生クリームをホイップし、「3」のシロップを大さじ1入れて抹茶モカクリームを作る。
5. 器に牛乳氷を削り、「4」のクリームをのせ、「3」のシロップと抹茶パウダーを振りかけて完成。

※牛乳氷は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。

04



2人分

コーヒーゼリーかき氷

オススメ粒度

細挽き / 苦味強め

甘めに作った優しい味わいの牛乳氷に、苦味強めの
コーヒーゼリーがよく合い、いつもと違う食感で
暑い日にぴったりな大人の味わいをお楽しみいただけます。

材料

牛乳氷

牛乳……………240ml
水……………100ml
練乳……………大さじ1.5
砂糖……………大さじ2
コーヒー粉（お好み量）

A

コーヒー豆……………25g
お湯……………250ml
砂糖……………大さじ1
ゼラチンパウダー……………5g
バニラアイスクリーム……………適量
クッキー（お好み量）

手順

1. 牛乳、水、練乳、砂糖を合わせ600Wで1分加熱し砂糖を溶かす。
粗熱が取れたら製氷皿に入れて牛乳氷を作る。
2. コーヒーを濃いめにゆっくり抽出し、熱いうちに砂糖と
ゼラチンパウダーを加えて溶かし、バットなどにうつしたら
冷蔵庫で冷やし固めておく。(A)
3. 器に牛乳氷を削り、「2」のゼリーを崩し入れる。
これを2回ほど繰り返し、トッピングにアイスクリームと
砕いたクッキーをお好みで乗せ、コーヒー粉をかけて完成。

※牛乳氷は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。

05



2人分

黒蜜コーヒーかき氷

オススメ粒度

細挽き / 苦味強め

ほろ苦いコーヒーと黒蜜で作った濃厚シロップがマイルドな牛乳氷、あんこ、きなこ、白玉によく合い和風で大人な味わいをお楽しみいただけます。

材 料

牛乳氷	〔 牛乳……………180～200ml きなこ……………適量 白玉(お好み量) あんこ(お好み量)	A	〔 コーヒー豆……………20g お湯……………130ml 黒蜜……………大さじ2
-----	---	---	--

手 順

1. 牛乳180～200mlを製氷皿に入れて牛乳氷を作る。
2. コーヒーを濃めにゆっくり抽出する。(A)
3. 小鍋に「2」のコーヒーと黒蜜を入れ、弱火で5分～10分程とろみがつくまで煮詰めてシロップを作る。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やしておく。(A)
4. お好みで白玉を作り、冷やしておく。
5. 器に「3」のシロップを適量入れ、牛乳氷を削る。お好みであんこ、白玉をのせ、残りのシロップをかけ、最後にきなこを振りかけて完成。

※牛乳氷は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。

06



2人分 アルコールレシピ

オレンジラムレーズンかき氷

オススメ粒度

粗挽き / 酸味強め

オレンジジュース氷の爽やかな酸味にラム酒、
コーヒー & レーズンで作るほろ苦くフルーティーなシロップが
よく合い、大人な食べるカクテルをお楽しみいただけます。

材 料

オレンジジュース氷 [オレンジジュース・200ml

ラム酒・……大さじ1

ミント (お好み量)

A
コーヒー豆・…… 20g
お湯・…… 130ml
砂糖・…… 大さじ2
レーズン・…… 10粒くらい

手 順

1. オレンジジュースを製氷皿に入れてオレンジジュース氷を作る。
2. コーヒーを抽出する。(A)
3. 小鍋に「2」のコーヒーと砂糖、レーズンを入れ、
弱火で10分程とろみがつくまで煮詰めてシロップを作る。
粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やしておく。(A)
4. 器にラム酒を入れ、オレンジジュース氷を削り、「3」のシロップを
かける。ミントをトッピングして完成、ラム酒とよく混ぜて食べる。

※オレンジジュース氷は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。