

DOSHISHA

か
き
氷

ア
レ
ン
ジ
レ
シ
ピ



レシピ監修
料理研究家
坂口もところ
先生



※すべての掲載画像はレシピの量とは異なります。
※画像はイメージです。

— ヲ チョコレート氷 ヲ —



材料(製氷カップM 1個分)

チョコレートシロップ	30g
牛乳	120g
練乳	15g

作り方

- 1 ボウルに材料を入れてよく混ぜる。
- 2 1を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。
お好みでトッピングをする。

※チョコレートシロップはメーカーによって氷の出来具合が異なります。

※凍らせた氷は時間がたつと溶けて削れなくなる場合があります。

いちごミルク氷



材料(製氷カップM 1個分)

いちごジャム	60g
牛乳	100g
練乳	10g

作り方

- 1 ボウルに材料を入れてよく混ぜる。
- 2 1を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。
お好みでトッピングをする。

※凍らせた氷は時間がたつと溶けて削れなくなる場合があります。

チーズケーキ氷



材料(製氷カップM 1個分)

クリームチーズ	50g
ヨーグルト	50g
砂糖	20g
水	60g

作り方

- 1 ボウル、または小鍋に材料を入れ、電子レンジまたは火にかけ、砂糖とクリームチーズが溶けるまでよく混ぜる。
- 2 1の粗熱がとれたら製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。お好みでトッピングをする。

※凍らせた氷は時間がたつと溶けて削れなくなる場合があります。

塩レモン氷



材料(製氷カップM 1個分)

レモン汁	25g
水あめ	15g
砂糖	25g
① 水	100g
塩	1g

作り方

- 1 ボウル、または小鍋に①の材料を入れ、電子レンジまたは火にかけ、砂糖が溶けるまでよく混ぜ、最後にレモン汁を加える。
- 2 ①の粗熱がとれたら製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 ②を冷凍庫から出し、すぐに削る。お好みでトッピングをする。

※凍らせた氷は時間がたつと溶けて削れなくなる場合があります。

マンゴー氷



材料(製氷カップM 1個分)

マンゴーピューレ	150g
オレンジジュース	20g
砂糖	10g

作り方

- 1 ボウル、または小鍋に材料を入れ、電子レンジまたは火にかけ、砂糖が溶けるまでよく混ぜる。
- 2 1の粗熱がとれたら製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。お好みでトッピングをする。

※凍らせた氷は時間がたつと溶けて削れなくなる場合があります。

あずきミルク氷



材料(製氷カップM 1個分)

あんこ(つぶあん)	90g
牛乳	50g
水	30g

作り方

- 1 ボウルに材料を入れてよく混ぜる。
- 2 1を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。
お好みでトッピングをする。

※凍らせた氷は時間がたつと溶けて削れなくなる場合があります。



坂口もとこ

Motoko Sakaguchi

料理研究家/メニュープランナー

2004年より料理教室
「mi casa tu casa」主宰。

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〉 <http://www.micasatucasa.jp/>

「パンと野菜のある暮らし mi casa tu casa」

～水で作るおいしいかき氷の削り方～

- ① 製氷カップで氷を作ります。
水道水よりもミネラルウォーター(軟水)を使用すると
おいしく作ることができます。
- ② 器は冷凍庫(または冷蔵庫)で
冷やしておきます。
- ③ 氷を冷凍庫から出した後、しばらく
常温で置いておきます。
氷の表面が透明になり、少し溶けて
きた状態が削り時の目安です。
※冷凍庫から出してすぐの氷を削ると「ジャリジャリ」の氷に
なってしまいます。
- ④ ②で冷やしておいた器に、ゆっくり
ハンドルを回しながら削ってください。
お好みの氷の状態になるように、
削りながら、こまめに刃の調節をしてください。
- ⑤ シロップは氷に細くゆっくりと
回しながらかけます。

