

Otona

PREMIUM
TOROYUKI
RECIPE



レシピ監修

料理研究家/メニュープランナー 坂口もとこ

DOSHISHA

マンゴーパイ 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	36~40g	冷凍マンゴー	適量
パイナップルジュース	150ml		
練乳	大さじ2		

作り方

- 1 クリームチーズをレンジなどで柔らかくする。
ボウルにパイナップルジュース・練乳を入れ、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。
氷ケースの残った氷を取り除き、冷凍マンゴーをお好みで削る。

いちご グレープミルク氷



材料(製氷カップM 1個分)

グレープジュース	150ml	冷凍いちご	適量
練乳	大さじ2		

作り方

- 1 ボウルにグレープジュース・練乳を入れよく混ぜる。
- 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。
氷ケースの残った氷を取り除き、冷凍いちごをお好みで削る。

チョコレート氷



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。
1を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 2 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。
- 3 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。

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。

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 ★ 水 100g └ 塩 1g	

作り方

- 1 ボウル、または小鍋に★の材料を入れ、電子レンジまたは火にかけて、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。

あずきミルク氷



材料(製氷カップM 1個分)

あんこ(こしあん)	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。

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。
-

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。
-

～削る前にお読みください～

- ・製氷カップから氷が取り出しにくいときは製氷カップを常温に数分置き、氷の表面を少し溶かすと取れやすくなります。
- ・冷凍庫から出し、凍らせた氷を長い時間放置すると氷が柔らかくなり削れなくなる場合があります。
- ・レシピによっては材料が沈殿し、製氷カップ内で分離する場合があります。
- ・冷凍フルーツは氷ケース底面に均一に入れてください。スパイクが空回りする原因になります。
- ・製品構造上、氷ケース内に氷や冷凍フルーツが残りますが故障ではありません。
- ・かき氷皿については直径11.5cm以下のものをお使いください。
- ・刃の高さ調節ダイヤルを時計回りに回して、最も細かい設定にして少しずつ刃を高くして削ってください。
※調整ダイヤルを回しすぎるとカチカチと音がしますが故障ではありません。
※最初から高い設定で削るとスパイクが空回りして削れません。
※氷の状態により削り具合は変化するので、必要に応じて氷を削りながらこまめに調節を行ってください。
- ・製氷カップに入れる容量は、8分目以下までにしてください。
- ・掲載写真は全てイメージです。

取扱説明書とあわせてご覧ください。



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クリー講師

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」