

# Otona ICE SLICER RECIPES

---

おとなの贅沢氷レシピ

---





Recipe

# 1. フローズン カフェドリンク (1人分)

『氷』の材料 氷 ..... 100cc

その他の材料

牛乳	.....	75cc
動物性生クリーム	.....	25cc
★ チョコレートシロップ	.....	大さじ1
グラニュー糖	.....	大さじ1/2
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、グラニュー糖やインスタントコーヒーが溶けるまでよく混ぜ合わせる。  
③②のグラスに①の氷を削り、よく混ぜ合わせる。  
④ミントをのせる。

※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。

# 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、ふんわり盛り付ける。
- ⑧ミントを散らす。



# 3. 鮮魚の冷たいカルパッチョ (2人分)

## 『氷』の材料

トマトジュース	140cc
塩	小さじ 1/2

※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

白身魚のお刺身さく(真鯛など)	100g
塩	少々
こしょう	少々
オリーブオイル	大さじ2
ベビーリーフ(又は水菜など)	30g
ブロッコリー	40g
ミニトマト	3~4個

## 下ごしらえ

- ①トマトジュースに塩をよく溶かし、製氷皿に入れて冷凍庫で完全に凍らせる。
- ②お刺身さくを薄くそぎ切りにして、器(平皿)へ並べる。上から塩、こしょうをし、オリーブオイルをまわしかける。
- ③ベビーリーフはやさしく洗って水気を切っておく。ブロッコリーは一口大の小房に分けて塩(分量外)を加えた熱湯で茹でて冷ます。ミニトマトは大きさに合わせて1/2~1/4に切り分ける。

## 作り方

- ④②のお刺身を並べた上へ、ベビーリーフを盛り付ける。
- ⑤①の氷を削り、④の上へふんわり盛り付ける。
- ⑥ブロッコリーとミニトマトを飾る。





Recipe

## 4. 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。  
種を取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の氷を削りふんわり盛り付け、④を氷の上に飾る。

# 5. 冷汁風 冷やし茶漬け (1人分)

## 『氷』の材料

だし汁	140cc
みそ	大さじ1

※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

ごはん	150g
白ごま	小さじ1
絹とうふ	75g
鮭フレーク(瓶)	20g
みょうが	1/2~1個
きゅうり	1/4本
青ねぎ(小口切り)	適宜

## 下ごしらえ

- ①だし汁にみそをよく溶かし、製氷皿に入れて冷凍庫で完全に凍らせる。
- ②ごはんをザルに入れて流水で軽く洗っておく。
- ③絹とうふは水抜きして粗く崩しておく。みょうがは薄めの輪切りにし、水にさらしておく。きゅうりは薄めの輪切りにし、塩少々(分量外)で軽くもんでおく。

## 作り方

- ④②のごはんを器に盛り、白ごまをまぶし、絹とうふをのせる。
- ⑤だし汁とみその氷を削り、④の上へふんわり盛りつける。
- ⑥⑤の上へ鮭フレークを散らし、水気を切ったみょうがときゅうりを飾り、青ねぎを散らす。



Recipe

# 6. 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。

