

Otona

味付け氷を使った
レシピも掲載

おとなの贅沢氷レシピ



※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。

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うことがありますので、別の製氷皿をお使いください。

その他の材料

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
氷を削りさっくり混ぜ合わせる。
- ⑤ ④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。



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。
- ③ ②に氷を削り、全体をさっくりと合わせる。
- ④ ③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。



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

ミント 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。

④ ③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、漏れてもよい場所やふきんの上で削ってください。



白ワインのサンゴ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ことがありますので、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、水気を切ってグラスに入れて冷やしておく。

作り方

③ ②に白ワインを注ぎ、フルーツを馴染ませる。

④ ③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。



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 50g 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

- ③ ②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5mm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。
- ⑦ ①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。



冷しゃぶ梅昆布ドレッシングサラダ(2人分)

『氷』の材料

梅干し	大さじ4 (柔らかいタイプのものをペースト状にして)
昆布茶（顆粒タイプ）	8g
はちみつ	小さじ1～2
水	100cc

※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

豚ロース薄切り肉	150g (しゃぶしゃぶ用)
レタス	3枚
大根	3センチ分ほど
きゅうり	1本
人参	5センチ分ほど
トマト	1個
酒	少々
塩	適宜

下ごしらえ

- ① 600Wの電子レンジで水を30秒ほど温め、昆布茶を入れて溶かし、梅干し、はちみつ、水を合わせてよく混ぜ、製氷皿に入れて冷凍庫で完全に凍らせる。
- ② 豚肉は酒と塩をいれた熱湯でゆでて水気をきっておく。
- ③ レタスとトマトは一口大に切っておく。
- ④ 大根、きゅうり、人参は千切りにしておく。

作り方

- ⑤ お皿にレタス、④、②の順に盛り付け、トマトを盛り付ける。
- ⑥ ①の氷をふんわり削る。





韓国風冷麺 (2人分)

『氷』の材料

コチュジャン	大さじ2
麺つゆ（希釀タイプ）	大さじ5
酢	大さじ2
砂糖	大さじ1
水	120cc

※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ことがありますので、別の製氷皿をお使いください。

その他の材料

冷麺（もしくはそうめん）	2食分
チャーシュー	6枚
ゆで卵	1個
キムチ	適量
きゅうり	1本
白ごま	少々
糸唐辛子	適宜

下ごしらえ

- ① 600Wの電子レンジで水を30秒ほど温め、砂糖を入れて溶かし、コチュジャン、麺つゆ、酢を合わせてよく混ぜ、製氷皿に入れて冷凍庫で完全に凍らせる。
- ② 冷麺を表示通りにゆでておく。
- ③ ゆで卵は縦半分に切り、きゅうりを薄切りにしておく。

作り方

- ④ ②を皿に盛り付け、きゅうり、チャーシュー、キムチ、ゆで卵を並べて白ごまと糸唐辛子をふりかける。
- ⑤ ①の氷をふんわり削る。

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5mm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、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。





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ことがありますので、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切っておく。
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。）
- ④ ③のフライパンに残った油で、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。
- 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。
- ⑦ ⑥の上に④をのせて、更にその上に③を飾る。
- ⑧ ⑦にイタリアンパセリを飾る。

作り方