

# Otona

## おとなの贅沢氷レシピ

# 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 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

## 『氷』の準備

- ① サイダーを製氷皿に入れて  
冷凍庫で完全に凍らせる。

## 作り方

- ② レモン中1/4個を半分にくし切りにする。
- 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  
氷を削り軽く混ぜ合わせる。
- 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

## 『氷』の準備

- 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、全体を軽く混ぜ合わせる。
- 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



『氷』の準備 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 ライムをくし切りにしておく。  
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、軽く混ぜ合わせる。

※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。

# 白ワインのサング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  
ミント…………… 適宜

『氷』の準備

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。

作り方

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。  
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、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

『氷』の準備 ① サイダーを製氷皿に入れて冷蔵庫で完全に凍らせる。

## 作り方

- 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。
- 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、薄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

豚肉(しゃぶしゃぶ用)	………	150g
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

## 『氷』の準備

- 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。

## 作り方

- 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。
- 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（希釈タイプ）	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

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

### 『氷』の準備

- 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。

### 作り方

- 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。
- 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

## 『氷』の準備

- 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。

## 作り方

- 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。
- 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	.....	大さじ2
塩	.....	少々
白ワイン	.....	小さじ2
レンコン	.....	50g
エリンギ	.....	20g
イタリアンパセリ	.....	適宜

### 『氷』の準備

- 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。

### 作り方

- 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 (大さじ2) を入れて熱し、レンコンとエリンギをこんがり焼き揚げて冷ましておく。  
(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、茹で上がったらず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のをのせて、更にその上に③を飾る。
- ⑧ ⑦にイタリアンパセリを飾る。