

DOSHISHA

Otona

電動

わた雪

かき氷器レシピ



かき氷屋さんのような

ふわっと、とろけるかき氷

## 削る前の準備



- ① 製氷カップで作った氷を冷凍庫から取り出し、ふたを外して皿の上に置いてください。

- ② 10分を目安に自然解凍をします。  
環境温度によって氷の溶け具合が異なりますので氷の表面が濡れるように溶けた状態が削り時です。

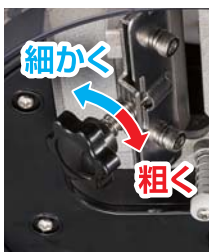
- ③ 電源プラグをコンセントに差しこんでください。

- ④ 氷をセットせず、電源ボタンを押し続け、スパイクベースが一番下で停止するまで押します。



- ⑤ スパイクダイヤルを一番上まで上げ、④の動作を5回繰り返し、ヒーターを適温にします。

- ⑥ ②で解凍した氷を氷ケースにセットして削ります。



- ⑦ 氷ケース下の刃の調節を細かくまでネジを回し、粗くへ調節しながら刃を上げていきます。

- ⑧ 削れ具合を見ながら刃の調節ネジを調節してください。

- ⑨ 刃の高さ調節ネジを調節することで削り具合が変わり、カンナで削ったような削り方ができます。



## 注意

取扱説明書とあわせてご覧ください。

- ヒーターは稼働中、加熱が続けられます。ヒーターは熱くなっていますのでふれないようご注意ください。やけどの原因になります。取りはずした氷ケースのアルミ面もヒーターの接触で熱くなっていますのでご注意ください。



- スパイクベースのスパイクにふれないようご注意ください。

- 氷ケースをセットしたら、必ずロックしてください。

※氷ケースが動き、安全装置がはたらき、電源がオフになります。



- 氷が氷ケースにはりついて動かなくなった場合、氷ケースを取りはずし、氷取り出しピンを押して氷を取り出してください。



氷ケースを下から見た図



氷ケースを上から見た図

## かき氷を作るコツ

- かき氷屋さんのようなかき氷はシロップをディスペンサーに入れてかき氷にかけると、氷をつぶさず、ふわっと仕上げることができます。



- シロップを全体にかけ終わったら、仕上げにふんわりと氷を削ると、かき氷屋さんのようなかき氷に仕上がります。



# 白みつかき氷

## —— 材料 ——

水あめ	30g
グラニュー糖	30g
三温糖	20g
水	60g

## —— 作り方 ——

- ① 耐熱容器に材料の全てを合わせ、電子レンジ600Wで1分加熱する。一度取り出し、混ぜてさらに1分加熱する。
- ② 粗熱が取れたら、ディスペンサーなどに入れ、冷蔵庫で冷やす。
- ③ 器に氷を半分ぐらい削ったら、真ん中にくぼみをつくり、中央に②を流し入れる。
- ④ さらに残り半分の氷を削り高く盛りつけ、②をかき氷の外側に回しかける。
- ⑤ 仕上げにふんわりと氷を削れば完成。



# いちごかき氷

## —— 材料 ——

冷凍ミックスベリー (もしくは生いちご)	40g
いちごジャム	70g
グラニュー糖	20g
水	35g
レモン汁	少々(2gほど)

## —— 作り方 ——

- ① 冷凍ミックスベリー(もしくは生いちご)をみじん切り  
もしくはフードプロセッサーで細かくする。
- ② 耐熱容器に水とグラニュー糖を合わせ、電子レンジ600Wで  
1分加熱する。一度取り出し、混ぜてさらに1分加熱する。
- ③ ①と②、いちごジャム、レモン汁も加え良く混ぜ、粗熱が  
取れたら、ディスペンサーなどに入れ、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 器に氷を半分ぐらい削ったら、真ん中にくぼみをつくり、  
中央に③を流し入れる。
- ⑤ さらに残り半分の氷を削り高く盛りつけ、③をかき氷の  
外側に回しかける。
- ⑥ 仕上げにふんわりと氷を削り、お好みで練乳(分量外)を  
かければ完成。



# みかんヨーグルトかき氷

## —— 材料 ——

みかん(缶詰め)	90g(シロップ除く)
ヨーグルト	80g
グラニュー糖	30g
練乳	10g

## —— 作り方 ——

- ① 耐熱容器にヨーグルトとグラニュー糖を合わせ、電子レンジ600Wで1分加熱する。
- ② みかんをみじん切りもしくはフードプロセッサーで細かくする。
- ③ ①と②と練乳を良く混ぜ、粗熱が取れたら、デispenserなどに入れ、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 器に氷を半分ぐらい削ったら、真ん中にくぼみをつくり、中央に③を流し入れる。
- ⑤ さらに残り半分の氷を削り高く盛りつけ、③をかき氷の外側に回しかける。
- ⑥ 仕上げにふんわりと氷を削り、お好みのトッピング(分量外)をすれば完成。



# 抹茶クリームかき氷

## —— 材料 ——

グラニュー糖	40g
抹茶	小さじ1.5
水	20g
練乳	10g
生クリーム	80g

## —— 作り方 ——

- ① 耐熱容器に水とグラニュー糖を合わせ、電子レンジ600Wで1分加熱し、抹茶を加え泡立て器などで良く混ぜ合わせる。
- ② 生クリームを泡立てる。
- ③ ①と②と練乳を良く混ぜ、粗熱が取れたら、ディスペンサーなどにいれ、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 器に氷を半分ぐらい削ったら、真ん中にくぼみをつくり、中央に③を流し入れる。
- ⑤ さらに残り半分の氷を削り高く盛りつけ、③をかき氷の外側に回しかける。
- ⑥ 仕上げに、お好みのトッピング(分量外)をすれば完成。

# 抹茶かき氷

## —— 材料 ——

水あめ	10g
グラニュー糖	50g
抹茶	小さじ1
水	50g

## —— 作り方 ——

- ① 耐熱容器に水とグラニュー糖、水あめを合わせて電子レンジ600Wで1分加熱する。  
一度取り出し、混ぜてさらに1分加熱する。
- ② ①に抹茶を加え泡立て器などで良く混ぜ、粗熱が取れたら、ディスペンサーなどに入れ、冷蔵庫で冷やす。
- ③ 器に氷を半分ぐらい削ったら、真ん中にくぼみをつくり、中央に②を流し入れる。
- ④ さらに残り半分の氷を削り高く盛りつけ、②をかき氷の外側に回しかける。
- ⑤ 仕上げにふんわりと氷を削れば完成。



〈レシピ監修〉料理研究家/メニュープランナー 坂口もとこ Motoko Sakaguchi

2004年より料理教室「mi casa tu casa」主宰。モッチ&ベントン フードコンサルティング株式会社 代表取締役  
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。