DOSHISHA

かき氷屋さんの贅沢シロップポット

- Recipe -

Otona

※写真は全てイメージです。

本格フルーツシロップの作り方

容器に食材を入れて
かき混ぜる

泡受けを取り付ける

600W以下の電子レンジで加熱

フタを付けて冷蔵庫で冷やす

～ご使用になる前にお読みください～

●掲載の写真はレシピの量と異なります。2~3人前を想定したレシピの量となります。
●詳しくは付属の取扱説明書をよくお読みの上、ご使用ください。
●各レシピの調理時間に合わせてご使用ください。
●本体刻印、品質表示や取扱説明書をよく読んでからお使いください。
●本来の用途以外には使用しないでください。
●乳幼児だけで使わせたり、手の届くところでは使わないでください。
●600W以下の出力で調理してください。火災や破損の原因になります。
●電子レンジのオート加熱、おまかせ加熱では使用しないでください。
●食品を電子レンジで加熱しすぎると調理物が炭化し発火の原因になります。
●糖分、油分、粉もの、芋類、チョコレートのみでの調理をしない。火災や破損の原因になります。
●水分を必ず入れて、全体をよくかき混ぜてください。
●殻や膜におおわれた食品は、細かくきざんだり、つぶしたりして使ってください。
●耐熱温度（140℃）を越えての使用は、製品の変形や破損の原因になります。
●お使いの電子レンジの取扱説明書をご確認の上、正しくご使用ください。
●加熱調理後は製品が大変熱くなっています。やけどに十分ご注意ください。
●空焚きや、中身が少ない状態で使用はしないでください。
●直火やオーブン及びグリルでの使用はしないでください。
●スチームレンジなどによる過度の加熱は変形の原因になります。
●加熱調理中は、その場を離れないでください。発煙やこげた臭いが発生した場合はただちに使用を中止してください。
●加熱しすぎないでください。調理物が突然沸騰して、噴き出し（突沸現象）ます。
●定められた調理時間を守って使用してください。
●レシピ以上に配分量が多い場合は調理物があふれる場合があります。
　泡受けは、吹きこぼれを完全に防止するものではありませんのでご注意ください。
●600W以下で1回の調理時間を2分以内とし、合計3分以内で調理を行い、必ず2回に分けてください。
●レシピより配分量が少ないときは加熱時間を短めにし、出来上がり具合をこまめに確認してください。

STRAWBERRY SYRUP

ストロベリーシロップ

＜材料＞

冷凍いちご	100g
上白糖	60g
レモン汁	小さじ1
はちみつ	小さじ1
水	小さじ1

作り方

1. 容器にすべての材料を入れてよく混ぜ、泡受けを取り付ける。
   電子レンジで2分温め、再度よく混ぜて1分温める。

2. 泡受けを取り外し、粗熱が取れたら容器にフタをして冷蔵庫で冷やす。

GINGER PINEAPPLE SYRUP

ジンジャーパイナップルシロップ

＜材料＞

缶詰のパイナップル(固形のみ)	130g
生姜チューブのすりおろし	小さじ1強(7g)
上白糖	100g
水	50ml

作り方

1. パイナップルを粗みじん切りにする。
2. 容器にすべての材料を入れてよく混ぜ、泡受けを取り付ける。電子レンジで2分温め、再度よく混ぜて1分温める。
3. 泡受けを取り外し、粗熱が取れたら容器にフタをして冷蔵庫で冷やす。

ROASTED GREEN TEA COFFEE SYRUP

ほうじ茶コーヒーシロップ

＜材料＞

(a)ほうじ茶パウダー	大さじ3
(a)上白糖	100g
(a)インスタントコーヒー	小さじ1
水	100ml

作り方

1. (a)を容器の中でよく混ぜ合わせる。
2. 1に水を入れてよく混ぜ、泡受けを取り付ける。電子レンジで2分温め、再度よく混ぜて1分温める。
3. 泡受けを取り外し、粗熱が取れたら容器にフタをして冷蔵庫で冷やす。

KIWI SYRUP

キウイシロップ

＜材料＞

キウイ	1個
上白糖	80g
グレープフルーツジュース	50ml
レモン汁	大さじ1

作り方

1. キウイの皮をむき、粗みじん切りにする。
2. 容器にすべての材料を入れてよく混ぜ、泡受けを取り付ける。電子レンジで2分温め、再度よく混ぜて1分温める。
3. 泡受けを取り外し、粗熱が取れたら容器にフタをして冷蔵庫で冷やす。

APPLE TEA SYRUP

アップルティーシロップ

＜材料＞

りんご	100g（約½個）
お好みの紅茶ティーパック	1袋
熱湯	50ml
上白糖	80g
はちみつ	大さじ½
シナモン	小さじ¼

作り方

1. りんごの皮をむき、細かく切る。紅茶ティーパックは熱湯50mlで濃く出しておく。
2. 容器にすべての材料を入れてよく混ぜ、泡受けを取り付ける。電子レンジで2分温め、再度よく混ぜて1分温める。
3. 泡受けを取り外し、粗熱が取れたら容器にフタをして冷蔵庫で冷やす。

BLUEBERRY VINEGAR SYRUP

ブルーベリービネガーシロップ

＜材料＞

冷凍ブルーベリー	100g
上白糖	80g
水	30ml
米酢	大さじ½ （リンゴ酢の場合は大さじ1）

作り方

1. 容器にすべての材料を入れてよく混ぜ、泡受けを取り付ける。電子レンジで2分温め、再度よく混ぜて1分温める。
2. 泡受けを取り外し、粗熱が取れたら容器にフタをして冷蔵庫で冷やす。

WHITE PEACH YOGURT SYRUP

白桃ヨーグルトシロップ

＜材料＞

(a)缶詰の白桃(固形のみ)	100g
(a)上白糖	50g
(a)水	30ml
ヨーグルト	80g

作り方

1. 白桃を粗みじん切りにする。
2. 容器に(a)の材料を入れてよく混ぜ、泡受けを取り付ける。電子レンジで2分温め、再度よく混ぜて1分温める。
3. 泡受けを取り外し、粗熱が取れたら容器にフタをして冷蔵庫で冷やす。
4. 3にヨーグルトを混ぜ合わせる。

HONEY APPLE MANGO SYRUP

はちみつアップルマンゴーシロップ

＜材料＞

冷凍アップルマンゴー	100g
上白糖	80g
オレンジジュース	大さじ2
はちみつ	大さじ½

作り方

1. 冷凍アップルマンゴーを粗みじん切りにする。
2. 容器にすべての材料を入れてよく混ぜ、泡受けを取り付ける。電子レンジで2分温め、再度よく混ぜて1分温める。
3. 泡受けを取り外し、粗熱が取れたら容器にフタをして冷蔵庫で冷やす。

MATCHA MILK SYRUP

抹茶ミルクシロップ

＜材料＞

(a)抹茶パウダー	12g
(a)上白糖	120g
水	110ml
生クリーム	20g

作り方

1. (a)を容器の中でよく混ぜ合わせる。
2. 1に水を入れてよく混ぜ、泡受けを取り付ける。電子レンジで2分温め、再度よく混ぜて1分温める。
3. 泡受けを取り外し、粗熱が取れたら容器にフタをして冷蔵庫で冷やす。
4. 3に生クリームを混ぜ合わせる。

かき氷屋さんの
贅沢シロップポット

Otona

付属レシピ監修

坂口もとこ / Motoko Sakaguchi

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。