

Otona

とろ雪

スティックかき氷器

電動ふわふわ

ゆき

RECIPE



レシピ監修

料理研究家/メニュープランナー 坂口もとこ

DOSHISHA

～削る前にお読みください～

- ・レシピによって凍る時間が異なります。
氷の状態を確認し、しっかり凍らせた氷をご使用ください。
- ・製氷カップから氷が取り出しにくいときは製氷カップを常温に数分置き、氷の表面を少し溶かすと取れやすくなります。
- ・冷凍庫から出し、凍らせた氷を長い時間放置すると氷が柔らかくなり削れなくなる場合があります。
- ・レシピによっては材料が沈殿し、製氷カップ内で分離する場合があります。
- ・製品構造上、氷ケース内に氷が残りますが故障ではありません。
- ・刃の高さ調節ネジを時計回りに回して、最も細かい設定にして 少しずつ刃を高くして削ってください。
※最初から高い設定で削るとスパイクが空回りして削れません。
※氷の状態により削り具合は変化するので、必要に応じて氷を削りながらこまめに調節を行ってください。
- ・製氷カップに入れる容量は、8分目以下までにご覧ください。
- ・写真は全てイメージです。

取扱説明書とあわせてご覧ください。



坂口もとこ
Motoko Sakaguchi

料理研究家/メニュープランナー

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。

主な著書

- 『アーモンドミルクのチカラ』
- 『塩レモンのチカラ』
- 『私のコメパン5週間』
- 『いつもほかほかパンのあるおいしい生活』
- 『ホームベーカリーで「ごはんパン」』など。

日本フードビジネスコンサルタント協会理事

〈ホームページ〉 <https://www.mottibenton.co.jp/>

いちごミルク氷



※写真は製氷カップSS 2個分です。

材料(製氷カップSS 1個分)

いちごジャム	40g
牛乳	70g
練乳	10g

作り方

- 1 ボウルに材料を入れてよく混ぜる。
- 2 1を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。お好みでトッピングをする。

チョコレート氷



※写真は製氷カップSS 2個分です。

材料(製氷カップSS 1個分)

チョコレートシロップ	15g
牛乳	100g
練乳	5g

作り方

- 1 ボウルに材料を入れてよく混ぜる。
 - 2 1を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
 - 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。お好みでトッピングをする。
- ※チョコレートシロップはメーカーによって氷の出来具合が異なります。

マンゴー氷



※写真は製氷カップSS 2個分です。

材料(製氷カップSS 1個分)

マンゴーピューレ	100g
オレンジジュース	15g
砂糖	5g

作り方

- 1 ボウル、または小鍋に材料を入れ、電子レンジまたは火にかけ、砂糖が溶けるまでよく混ぜる。
- 2 1の粗熱がとれたら製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。お好みでトッピングをする。

チーズケーキ氷



※写真は製氷カップSS 2個分です。

材料(製氷カップSS 1個分)

クリームチーズ	30g
ヨーグルト	30g
砂糖	15g
水	40g

作り方

- 1 ボウル、または小鍋に材料を入れ、電子レンジまたは火にかけ、砂糖とクリームチーズが溶けるまでよく混ぜる。
- 2 1の粗熱がとれたら製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。
お好みでトッピングをする。

あずきミルク氷



※写真は製氷カップSS 2個分です。

材料(製氷カップSS 1個分)

あんこ(こしあん)	60g
牛乳	40g
水	20g

作り方

- 1 ボウルに材料を入れてよく混ぜる。
- 2 1を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。お好みでトッピングをする。

塩レモン氷



※写真は製氷カップSS 2個分です。

材料(製氷カップSS 1個分)

レモン汁	10g	水あめ	10g
		砂糖	20g
		★ 水	80g
		塩	1g

作り方

- 1 ボウル、または小鍋に★の材料を入れ、電子レンジまたは火にかけ、砂糖が溶けるまでよく混ぜ、最後にレモン汁を加える。
- 2 1の粗熱がとれたら製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 3 2を冷凍庫から出し、すぐに削る。
お好みでトッピングをする。