

DOSHISHA

Otona とろ雪W

ふわふわ電動かき氷器

TOROYUKI 2WAY ICE SHAVER

Recipe



フルーツパンチかき氷

材料 ■製氷カップM 1個分

冷凍ベリーミックス

(ブルーベリーやラズベリーなど) ··· 80g

グラニュー糖 ··· 大さじ1

ラムネ(錠菓) ··· 15g

ソーダ ··· 70ml

フルーツ各種 ··· 適量

ソーダ ··· 適量

作り方

- ① 冷凍ベリーミックスにグラニュー糖を合わせる。
- ② ①とラムネを製氷カップに入れ、ソーダを注ぎ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- ③ グラスにお好みのフルーツを入れ、ソーダを注ぐ。
- ④ ②を冷凍庫から出し、③の上からすぐに削る。



コーヒーフロートかき氷

材料 ■■製氷カップM 各1個分

珈琲ゼリー…140g

練乳…大さじ1/2

生クリーム(45%)…65ml

練乳…大さじ1

牛乳…80ml

グラニュー糖…小さじ2

インスタントコーヒー…適量

作り方

- ① ■の珈琲ゼリーを崩して練乳と混ぜ、
①を製氷カップに入れ、冷凍庫に
入れて凍らせる。
- ② ■の材料を入れよく混ぜ、
製氷カップに②を入れ、冷凍庫に
入れて凍らせる。
- ③ ①と②を冷凍庫から出し、先にグラスに
①を割り、その上に②を削る。
- ④ ③にインスタントコーヒーを振りかけて
できあがり。



とろ~りココナツミルク氷

材料 ■製氷カップM 1個分

作り方

ココナツパウダー…35g ① ボウルに■の材料を入れよく混ぜる。

牛乳…170ml

② ①を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて
凍らせる。

練乳…大さじ1

③ ②を冷凍庫から出し、すぐに削る。

砂糖…大さじ1と1/2

塩…小さじ1/4



マンゴー氷

材料 ■製氷カップM 1個分

マンゴーピューレ…150g
オレンジジュース…20ml
砂糖…10g

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。



チョコレート氷

材料 ■製氷カップM 1個分

チョコレートシロップ…30g
牛乳…120ml
練乳…15g

作り方

- ① ボウルに■の材料を入れ、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。

チーズケーキ氷

材料 ■製氷カップM 1個分

クリームチーズ…50g
ヨーグルト…50g
砂糖…20g
水…60ml

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。



塩レモン氷

材料 ■製氷カップM 1個分

レモン汁…25ml

水あめ…15g

★ 砂糖…25g

水…100ml

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。



あずきミルク氷

材料 ■製氷カップM 1個分

あんこ(こしあん)…90g

牛乳…50ml

水…30ml

作り方

- ① ボウルに■の材料を入れ、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。



いちごミルク氷

材料 ■製氷カップM 1個分

いちごジャム…60g

牛乳…100ml

練乳…10g

作り方

- ① ボウルに■の材料を入れ、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。



冷製トマトバジルかき氷パスタ

材料 ■製氷カップM 1個分

トマト〈みじん切り〉…中1/2個
トマトジュース…50ml
ケチャップ…大さじ1/2
にんにく〈すりおろし〉…小さじ1/4
玉ねぎ〈みじん切り〉…大さじ1
バジル〈みじん切り〉…3枚
オリーブオイル…大さじ1/2
塩…小さじ1/2
こしょう…少々
パスタ（カッペリーニなど）…50g

作り方

- ① ボウルに■の材料を入れよく混ぜる。
- ② ①を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- ③ パスタを表示通りにゆでて、ゆ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。
- ④ ②を冷凍庫から出し、③の上からすぐに削ってかける。
トマトやバジル（分量外）を添えればできあがり。



冷やしぶっかけとろろ氷うどん

材料 ■製氷カップM 1個分

麺つゆ…70ml

水…90ml

長いも(みじん切りもしくはうす切り)…50g

うどん…1玉

ねぎ/のり/白ごま…適量

すだち…1/2個



作り方

- ① ボウルに■の材料を入れよく混ぜる。
- ② ①を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- ③ うどんを表示通りにゆでて、よく水気を切っておく。
- ④ ②を冷凍庫から出し、③の上からすぐに削ってかける。
ねぎ、のり、白ごま、すだちを添えればできあがり。

辛味たれ氷混ぜ蕎麦

材料 ■製氷カップM 1個分

麺つゆ…75ml

水…120ml

ラー油…小さじ1/2

蕎麦…1玉

牛しゃぶ肉(ゆでる)…適量

ねぎ/のり/白ごま…適量

作り方

- ① ボウルに■の材料を入れよく混ぜる。
- ② ①を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- ③ 蕎麦を表示通りにゆでて、ゆ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。
- ④ ②を冷凍庫から出し、③の上からすぐに削って
かける。牛しゃぶ肉、ねぎ、のり、白ごまを
添えればできあがり。



ひんやりポカポカジンジャーチキンサラダ氷

材料 ■製氷カップM 1個分

しょうが〈すりおろし〉…大さじ2
醤油…大さじ1
すし酢…大さじ3
水…100ml
すりごま…小さじ1
鶏もも肉…1枚
お好みの野菜…適量

作り方

- ① ボウルに■の材料を入れよく混ぜる。
- ② ①を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- ③ 鶏もも肉に塩・こしょう(分量外)をして皮目からじっくり焼く。
- ④ 器に野菜各種と③をのせ、②を冷凍庫から出し削ってかける。



メキシカンナチョス氷

材料 ■製氷カップM 1個分

トマト〈みじん切り〉…1/2個
玉ねぎ〈みじん切り〉…1/8個
きゅうり〈みじん切り〉…1/4本
ピーマン〈みじん切り〉…1/2個
にんにく〈すりおろし〉…1/2片
トマトケチャップ…大さじ1
はちみつ…小さじ1
レモン汁…大さじ1
塩…小さじ1/2
アボカド…1個
ナチョスチップ…適量

作り方

- ① ボウルに■の材料を入れよく混ぜる。
- ② ①を製氷カップに入れ、冷凍庫に入れて凍らせる。
- ③ アボカドを1センチ角に切る。
- ④ ②を冷凍庫から出し削り、③と器に盛り付け、ナチョスチップを添えればできあがり。



出汁かき氷の冷やしおでん

材料 ■製氷カップM 1個分

白だし・・・大さじ1

オイスターソース・・・小さじ1

水・・・180ml

塩・・・小さじ1/4

砂糖・・・小さじ1/2

こんにゃく、さつま揚げ等練り物・・・適量

ゆで卵、オクラ、かぼちゃ、トマト、ナス、パプリカ等・・・適量

お好みのおでん出汁・・・適量

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、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 具材を適宜おでん出汁で煮る。(火の通りやすい野菜は煮すぎないように)

④ ③を常温もしくは冷やして器に盛り付ける。

⑤ ②を冷凍庫から出し、④の上からすぐに削ってかける。



～削る前にお読みください～

- ・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左に回して、最も細かい設定にして少しづ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分目以下までにしてください。
 - ・掲載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。



レシピ監修
坂口もとこ
Motoko Sakaguchi

料理研究家/メニュープランナー
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。

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。
- 日本野菜ソムリエ協会ベジフルクッカリー講師
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) <http://www.micasatucasa.jp/>
「パンと野菜のある暮らし mi casa tu casa」

