

## 冬なのに・冬なのに アイスの実!



いつでも  
どこでも

### 宮源のお粥で作る溶けないアイスの実

#### ●材料

フルーツアイス

・飲料各種・・・100cc (オレンジ・ラムネなど)

・宮源のお粥・・・10g

・フルーツ各種・・・50g

(イチゴ・ブルーベリーなど)

・お湯・・・50cc ・宮源のお粥・・・10g

小豆アイス

・こしあん・・・50g

・お湯・・・50cc

・宮源のお粥・・・10g

・砂糖・・・適量

#### ■作り方

1)飲料各種を70℃程度に温める

2)1と「宮源のお粥」をミキサーに入れ、攪拌する。

3)2を丸型の容器などに流し込み、冷凍する。

4)フルーツ各種とお湯をミキサーに入れ、攪拌する。

5)4に「宮源のお粥」を加え、再度攪拌する。

6)5を丸型の容器などに流し込み、冷凍する。

7)こしあんとお湯をミキサーに入れ、攪拌する。

8)7に「宮源のお粥」を加え、再度攪拌する。

9)8を丸型の容器などに流し込み、冷凍する。

10)3と6と9を取り出し、器に盛り付け出来上がり。

※砂糖はお好みで、ミキサーで攪拌する時に加えてください



# 宮源のドリンクゼリー 2.0 珈琲で作る

ホ ッ ト リ ッ チ

珈 琲 ゼ リ ー



贅沢大人スイーツ  
本格珈琲ゼリー!!

●材料

- ・70℃以上のお湯・・・200cc
- ・砂糖・・・10g
- ・宮源のドリンクゼリー2.0珈琲  
・・・6g
- ・牛乳・・・適量

●作り方

- 1) 70℃以上のお湯に、砂糖と「宮源のドリンクゼリー2.0」を入れ、良く溶かす。
- 2) 1を器などに入れ、冷やし固める。
- 3) 冷やし固まったらクラッシュゼリーにする。
- 4) 50℃程度に温めた牛乳を掛けて、出来上がり。



栄養士会や施設・病院様での勉強会も承っております

「ミキサーゲル」を使用した、短時間でのスタッフ様向けのえんげ食の調理実習も行っておりますので、お気軽にお申込みください!



## EDIT

次回の発行は2月ごろを予定しています

「みやげん通信」では画像やレシピを募集しております。採用させて頂いた際は記念品を贈呈させて頂きますので奮ってご応募ください!

