おうちでかんたん♪
順造選 人気の５種類
アレンジレシピ

身体に優しい 順造選®

甘酸っぱくてさわやか♪ クランベリーソーダ 蜂蜜レモン乗せ

材料（２杯分）

- 順造選 クランベリー５０％ １００ｍｌ
- 炭酸水（無加糖） １００ｍｌ
- レモン 1/2個
- 蜂蜜 適量

作り方

① レモンを輪切りにし、種は爪楊枝で取り除く。

② 煮沸した瓶に①を入れ、ひたひたになるように蜂蜜を入れ、冷蔵庫で １～２日漬ける。

③ 順造選クランベリー、炭酸水の順にグラスに注ぎ、②の蜂蜜やレモンを乗せて完成。

まるでホテルの朝食のような贅沢な味！ りんごのフレンチトースト

材料（１人分）

- ★ 順造選 すりおろしりんご汁 ５０ｍｌ
- ★ 牛乳 ５０ｍｌ
- ★ 卵 １個
- ● 食パン １枚
- ● グラニュー糖 大さじ１
- ● バター 適量
- ● 蜂蜜･シナモン お好み

作り方

① りんご汁の果肉をスプーンですくい、トッピング用に分けておく。

② ★の材料をよく混ぜ、４等分した食パンを浸す。

③ 熱したフライパンにバターを入れ、②を焼く。焼き目がついたら裏返し、フタをして弱火で２分焼く。

④ お皿に移し、グラニュー糖と①、お好みで蜂蜜とシナモンをかけたら完成。

つるんと滑らかな口当たり ザクロのババロア

材料（４個分）

- ● 順造選 ザクロ ３００ｍｌ
- ★ 生クリーム １００ｍｌ
- ★ 牛乳 １００ｍｌ
- ★ 卵 １個
- ★ 砂糖 大さじ２
- ● ゼラチン １０ｇ
- ● 水 大さじ２

作り方

① 水にゼラチンを入れふやかす。

② 鍋に★の材料を入れ、焦がさないように混ぜながら弱火で熱し、小さな泡が出てきたら火からおろす。

③ ②にふやかしたゼラチンと順造選ザクロを加えて混ぜ、カップにこしながら入れ、３時間ほど室温で冷ます。その後冷蔵庫で２時間以上冷やし固める。

イタリアではポピュラーな夏のドリンク ピーチティー

材料（１杯分）

- ● 順造選 白桃 ６０ｍｌ
- ● ティーバッグ １個
- ● 熱湯 ５０ｍｌ
- ● 氷 適量

作り方

① 耐熱グラスにティーバッグを入れ、熱湯５０ｍｌを注ぎ入れて３～５分程度蒸らす。

②氷を入れて冷たくなったら順造選白桃を入れ、かき混ぜたら出来上がり。

インド料理でおなじみ！ マンゴーラッシー

材料（２杯分）

- ● 順造選 マンゴ １８０ｍｌ
- ● 飲むヨーグルト １８０ｍｌ
- ● レモン汁 小さじ１

作り方

① ２つのグラスに順造選マンゴを半量ずつ注ぎ、続いて飲むヨーグルトを半量ずつゆっくりと注ぐ。お好みでレモン汁を入れてお召し上がりください。

MARUKAI CORPORATION
www.marukai.co.jp
18-5,1-CHOME, KYOMACHIBORI, NISHI-KU, OSAKA, JAPAN 550-0003

2020.05