

NISSBI ORIGINAL

ソフトサブミックス

# 北海道 あずき

Recommend menu

HOKKAIDO AZUKI

落ち着いた甘みに愉しさを溢れる  
上品さとカジュアルさを兼ね備えた  
北海道あずきソフトのスイーツメニュー

原料のあずきはこだわりの北海道産。

コクのある赤糖とすっきりした甘さの氷砂糖で味の深みと切れの良さを両立し、  
まろやかな塩味の花藻塩で仕上げた、北海道あずきのソフトクリーム。

上品な和の甘味をカジュアルにアレンジしたスイーツメニューをご提案します。

## あずきソフト最中

材料

- 最中の皮…2ケ
- SSM北海道あずき…110g
- ぶぶあられ…適量

作り方

最中の皮の上にSSM北海道あずきを巻き取り、  
もう一枚の最中の皮をかぶせ、ぶぶあられで仕上げます。



なめらかソフトとほっくり食感の

落ち着く甘さととろりと黒蜜がアクセント。

## おいもとあずき

材料

- SSM北海道あずき…120g
- さつまいもダイス…30g
- 黒みつ…適量

作り方

カップにSSM北海道あずきを巻き取り、さつまいもダイス、  
黒みつで仕上げます。



ふわわり生地で包んだ  
ひんやりな甘さに  
香ばしさを塗して。

サクッと挟んだえんじ色の空に  
香ばしく舞う、あられの星々が可愛い。



# あずきシェーク



- 材料
- SSM北海道あずき…180g
  - 無調整豆乳…60g
  - フローズンホイップ…15g
  - 黒ごま…適量

作り方

ステンレス容器にSSM北海道あずきを巻き取り、無調整豆乳を入れ混ぜ合わせシェークを作ります。プラカップにシェークを入れ、フローズンホイップを絞り、黒ごまで仕上げます。

豆乳とホイップで  
まろやかさとコクをプラス。



甘すぎず飲みやすい和シェーク。

## バナナとあずきソフトの

ミニパフェ



完熟の甘みとしっかりあずきが相性抜群。

すっと溶けるミルクーな後味を添えて。

- 材料
- ワッフルポウルミニ…1ヶ
  - SSM北海道あずき…110g
  - バナナ…15g
  - マスカルポーネクリーム…15g
  - 黒ごま…適量

作り方

ワッフルポウルミニにSSM北海道あずきを巻き取り、カットしたバナナ、ディッシャーでマスカルポーネクリームを盛り付け、黒ごまで仕上げます。



## チョコあずき

- 材料
- ワッフルポウルミニ…1ヶ
  - SSM北海道あずき…110g
  - コーティングソースチョコレート…3g
  - クッキークランチ…適量
  - プチウェア…1ヶ

作り方

ワッフルポウルミニにSSM北海道あずきを巻き取り、コーティングソースチョコレートをかけクッキークランチ、プチウェアで仕上げます。

カカオの苦みとあずきの塩気。  
和と洋の甘味が  
より深い味わいを創出。



### ソフトサーブミックス北海道あずき

- 商品規格
- 無脂肪固形分6.1% ・植物性脂肪4.1%
  - 北海道十勝産エリモシヨウス使用こしあん3.6%
  - 北海道産小豆パウダー 0.5%
  - 1ケース入数: 1L×12本 ・賞味期間: 90日

