

NISSEI ORIGINAL

春のおすすめ

# Spring

## MENU

日世のデザートプランナーが提案する、  
春にふさわしい、  
フルーツ香る華やかな、  
アイデアメニュー

あまおう苺のジューシーな果実感を実現した  
期間限定の「JAPAN PREMIUM 福岡あまおう®苺」を使った春らしい  
メニューや、和の素材とフルーツなど様々な食材を組み合わせて  
アレンジした、見た目と香りも楽しめる華やかなメニューなど  
彩り豊かなソフトクリームスイーツをぜひお試しください。

### 苺とあずきの 春のオープンサンド



香ばしい焼き色を染める苺畑に  
どっしりと咲くあずきが甘く優しい春を告げる

#### 材料

- 全粒粉パン…1枚 ■苺と薔薇のコンフィチュール…10g ■発酵バター…10g
- ホイップクリーム(1食分)…45g
- [・フローズンホイップEX…30g ・生クリーム(脂肪分42%)…15g]
- 北海道あずきソフトクリーム…65g ■ゆであずき…30g
- 苺のマリネ(1食分)
- [・苺…4ヶ ・きび砂糖…5g ・レモン汁…10g ・蜂蜜…10g]
- 苺のソース(1食分)…適量
- [・苺のマリネ液…適量 ・デザートフィリングストロベリー…10g]
- レモンゼスト…適量 ■エディブルフラワーローズ…適量 ■粉糖…少々

動画で  
レシピを  
Check!



#### 仕込み

- ホイップクリーム  
フローズンホイップEXに生クリーム(脂肪分42%)を合わせます。
- 苺のマリネ  
① 縦に2等分した苺にきび砂糖をふり、10分程度おきなじませておきます。  
② ①にレモン汁と蜂蜜を合わせマリネします。(この際にできるマリネ液も使用します)
- 苺のソース(1食分)  
苺のマリネ液とデザートフィリングストロベリーを混ぜ合わせます。

#### 作り方

こんがりとした全粒粉パンに苺と薔薇のコンフィチュールを薄く塗ります。  
スライスした発酵バター、ホイップクリームをのせます。北海道あずきソフトクリームを巻き取り、ゆであずきを  
添え、マリネした苺、苺のソースを盛り付けます。レモンゼスト、エディブルフラワーローズ、粉糖で仕上げます。

### 柑橘のクレープと ロイヤルバニラソフトクリーム



バニラソフトに重なる柑橘のカルデット  
暖かな彩りが甘酸っぱい春を癒やす

#### 材料

- 冷凍クレープ…2枚
- ホイップクリーム(1食分)…50g
- [・フローズンホイップEX…40g ・生クリーム(脂肪分42%)…10g]
- ロイヤルバニラソフトクリーム…100g
- オレンジのソテー、オレンジソース(1食分)
- [・温州みかん(完熟)…8mm程度のスライス2枚 ・無塩バター…10g ・きび砂糖…7g
- ・オレンジジュース…60g ・果肉入りドリンク用ベースグレープフルーツ…20g
- ・グランマルニエ…適量]
- 金柑(薄いスライス)…2枚 ■レッドグレープフルーツ(8mm程度のスライス)…1/2枚
- ビスタチオ…少々 ■エディブルフラワー(マリーゴールド)…少々

動画で  
レシピを  
Check!



#### 仕込み

- ホイップクリーム  
フローズンホイップEXと生クリームを混ぜ合わせます。
- オレンジのソテー、オレンジソース  
① 中火であたためたフライパンでバターを溶かし、きび砂糖を入れます。  
② ①の香ばしい香りがしてきたら、外皮をとってスライスした温州みかんを入れ、かるくソテーします。  
③ ②にすぐにオレンジジュースと果肉入りドリンク用ベースグレープフルーツを入れ、再沸騰させ1分程度煮詰めます。  
④ ③にグランマルニエを入れ、強火で再度沸かせ少し煮ます。

#### 作り方

クレープ生地(1/4部分)に、ホイップクリームをのせて、生地をたたんだものを2つつけておき、その上にロイヤルバニラソフトクリームを50gずつ巻き取ります。オレンジのソテーとスライスした金柑、皮をとり小さくカットしたピンクグレープフルーツをランダムに盛り付けます。少しあたたいオレンジソースを全体にまわしかけます。砕いたビスタチオとエディブルフラワー(マリーゴールド)を散らしてのせます。



# フルーツとお菓子な バニラソフトクリーム



楽しく弾ける  
おかしなパレード  
紅白のコーンに  
希望溢れる春を乗せて

動画で  
レシピを  
Check!//



- 材料
- 紅白ツートンコーン…1ヶ
  - ミニマシュマロ…12ヶ
  - コーティングソースチョコレート…5g
  - ロイヤルバニラソフトクリーム…150g
  - キャンディ(ペパーミント)…1ヶ
  - 苺…1/2ヶ ■バナナチップ…2枚
  - フリーズドライラズベリー…適量
  - リスフレ…適量
  - フローズンホイップEX…5g
  - 五色スプレー…適量
  - チェリー…1ヶ

作り方

紅白ツートンコーンにマシュマロミニ(10ヶ)を入れ、コーティングソースチョコレートをかけます。ロイヤルバニラソフトクリームを巻き取り、砕いたキャンディ(ペパーミント)、小さくカットした苺、バナナチップ、マシュマロミニ(2ヶ)をランダムに飾ります。フリーズドライラズベリー、リスフレをふりかけ、トップにフローズンホイップEXを小さく絞り、五色スプレー、トップにチェリーを盛り付けます。

グラスに透ける春待ち果実  
苺と共に開花する  
ライチの高貴な香り

動画で  
レシピを  
Check!//



※「あまおう」は全農の登録商標です。

# ライチ紅茶とあまおう苺の フルーツパンチフロート



- 材料
- 氷…適量 ■苺…2ヶ
  - ライチ(1食分)…2ヶ
  - [・冷凍ライチ…2ヶ ・きび砂糖…少々]
  - ライチ紅茶(1食分)…適量
  - [・ライチ紅茶茶葉…お湯]
  - JAPAN PREMIUM福岡あまおう®苺…70g
  - ホイップクリーム(1食分)…5g
  - [・フローズンホイップEX…5g
  - ・生クリーム(脂肪分42%)…少々]
  - ライチ紅茶茶葉…適量
  - クレームドカシス…少々

仕込み

■ライチ  
冷凍ライチの皮をむき、2等分し、種をとり、きび砂糖をふっておきます。

■ライチ紅茶  
ライチ紅茶茶葉にお湯を入れ出し、冷やしておきます。

■ホイップクリーム  
フローズンホイップEXと生クリーム(脂肪分42%)を混ぜ合わせます。

作り方

グラスに氷、縦に2等分した苺、ライチを入れて冷やしたライチ紅茶を注ぎます。JAPAN PREMIUM福岡あまおう®苺を巻き取り、ホイップクリームをのせ、茶葉、クレームドカシスで仕上げます。

# ラズベリーと あまおう苺の サワーイートンメス



ふしわりと心地よい春眠から目を覚ます  
爽やかな苺の酸味とミルクの甘み

動画で  
レシピを  
Check!//



※「イトンメス」…苺やクリーム、メレンゲ菓子を用了イギリスの伝統的なデザート

# マカダミアナッツと 特撰抹茶の 豆乳ヨーグルト スムージー



- 材料
- 特撰抹茶ソフトクリーム…150g
  - 豆乳ヨーグルト…60g
  - 黒みつ…10g
  - マカダミアナッツペースト…10g
  - マカダミアナッツ…10g
  - 皮付きヘーゼルナッツ…10g
  - ホイップクリーム(1食分)…25g
  - [・フローズンホイップEX…20g
  - ・調整豆乳…5g]
  - 抹茶(1食分)…0.7g
  - [・抹茶…0.7g ・お湯…30ml]

仕込み

■ホイップクリーム  
フローズンホイップEXと調整豆乳を混ぜ合わせ絞り袋にセットしておきます。

■抹茶  
抹茶にお湯をいれてたてます。

作り方

特撰抹茶ソフトクリーム、豆乳ヨーグルト、黒みつ、マカダミアナッツペースト、マカダミアナッツ、皮付きヘーゼルナッツ(トップに飾る分を少し残しておきます)を入れてミキサーにかけてスムージーをつくり、グラスに注ぎます。その上にホイップクリームを絞り、マカダミアナッツと皮付きヘーゼルナッツを砕いたものを散らします。お好みで抹茶をかけて召し上がっていただきます。

動画で  
レシピを  
Check!//



残雪から顔を出す緑の芽吹き  
奥深い苦味に訪れる爽やかな甘み



営業所 札幌 TEL.011-861-8148  
仙台 TEL.022-254-5701  
首都圏 TEL.03-5749-9121  
前橋 TEL.027-255-6262

名古屋 TEL.052-528-3811  
金沢 TEL.076-266-1585  
近畿圏 TEL.072-624-0001  
高松 TEL.087-865-7959

広島 TEL.082-291-6651  
福岡 TEL.092-434-2311

<https://www.nissei-com.co.jp>

B196.2022.F © 2,000