

夏のおすすめメニューレシピ集①

さくらんぼ風味の夏メニュー

チェリー&オレンジのミルクシェーク



Recipe

【材料】

■旬のソフトクリームさくら… 160g ■牛乳… 100g ■デザートフィリングストロベリー… 15g
■皮付きオレンジスライス… 2ヶ ■ごほうび果樹園(オレンジ)… 30g ■ストロー… 1ヶ

【作り方】

ステンレスカップに旬のソフトクリームさくらを巻き取り、牛乳をいれて混和します。よく冷やしたグラスにデザートフィリングストロベリーを入れ、皮付きオレンジスライスをグラスに貼り付けます。混和したシェークをゆっくり注ぎ入れて、ごほうび果樹園(オレンジ)、ストローで仕上げます。

チェリー&ラズベリーのヨーグルトシェーク



Recipe

【材料】

■旬のソフトクリームさくら… 200g ■冷凍ラズベリー… 15g ■プレーンヨーグルト… 80g
■ミネラルウォーター… 20g ■トッピングソースラズベリー… 9g ■サワーチェリー… 30g
■ローズマリー… 1ヶ ■ストロー… 1ヶ

【作り方】

ステンレスカップに旬のソフトクリームさくらを巻き取り、砕いた冷凍ラズベリー、プレーンヨーグルト、ミネラルウォーターをいれて混和します。よく冷やしたグラスにトッピングソースラズベリーをスネーキングし、混和したシェークをゆっくり注ぎ入れてサワーチェリー、トッピングソースラズベリー、ローズマリー、ストローで仕上げます。

チェリー&バナナのミルクスムージー



Recipe

【材料】

■氷… 150g ■旬のソフトクリームさくら… 100g ■バナナ… 50g ■牛乳… 30g
■フロースンホイップ… 10g ■バナナチップ… 7g ■トッピングソースマンゴー… 5g
■エディブルフラワー… 1ヶ ■ストロー… 1ヶ

【作り方】

電動スムージーマシンに氷を入れ、旬のソフトクリームさくらを巻き取ります。バナナをいれてミキシングし、よく冷やしたグラスにゆっくりと注ぎ入れます。フロースンホイップを巻き取り、崩したバナナチップ、トッピングソースマンゴー、エディブルフラワー、ストローで仕上げます。

さくらんぼ&ポン酒のアルコールスムージー



Recipe

【材料】

■氷… 80g ■旬のソフトクリームさくら… 80g ■大吟醸酒… 20g ■チェリー… 1ヶ
■ミント… 1ヶ ■ストロー… 1ヶ

【作り方】

電動スムージーマシンに氷を入れ、旬のソフトクリームさくらを巻き取ります。大吟醸酒をいれてミキシングし、よく冷やしたグラスにスムージーをゆっくり注ぎ入れ、チェリー、ミント、ストローで仕上げます。

夏のおすすめメニューレシピ集②

さくらんぼ風味の夏メニュー

さくらんぼ&シトラスの寒天パフェ



Recipe

【材料】

■ごほうび果樹園(レッドグレープフルーツ)… 20g ■冷凍イチゴアイス… 10g
 ■旬のソフトクリームさくら… 120g ■寒天… 30g ■ダークチェリー… 7ヶ
 ■皮付きオレンジスライス… 1ヶ ■エディブルフラワー… 2ヶ

【作り方】

よく冷やした器にごほうび果樹園(レッドグレープフルーツ)、冷凍イチゴアイスを入れ、旬のソフトクリームさくらを巻き取ります。寒天、ダークチェリー、カットした皮付きオレンジスライス、エディブルフラワーで仕上げます。

チェリー&パンナコッタのパフェ



Recipe

【材料】

■フルーツグラノーラ… 15g ■フローズンホイップ… 7g ■トッピングソースストロベリー… 10g
 ■チョコレートカスタードクリーム… 30g ■パンナコッタ… 55g
 ■旬のソフトクリームさくら… 95g ■ダークチェリー… 2ヶ ■カスタードワッフルチップ… 1ヶ
 ■チェリー… 1ヶ ■粉砂糖… 少々 ■ミント… 1ヶ

【作り方】

よく冷やした器にフルーツグラノーラ、フローズンホイップ、トッピングソースストロベリー、チョコレートカスタードクリーム、パンナコッタの順に入れ、旬のソフトクリームさくらを巻き取ります。ダークチェリー、2つに割ったカスタードワッフルチップ、チェリー、粉砂糖、ミントで仕上げます。

チェリー&ショコラパフェ



Recipe

【材料】

■トッピングソースストロベリー… 5g ■フルーツグラノーラ… 7g
 ■チョコレートカスタードクリーム… 15g ■サワーチェリー… 35g ■カットチョコケーキ… 1ヶ
 ■旬のソフトクリームさくら… 120g ■ダークチェリー… 3ヶ ■カットチョコケーキ… 2ヶ
 ■コーティングソースチョコレート… 5g ■粉砂糖… 少々 ■ローズマリー… 1ヶ
 ■エディブルフラワー… 1ヶ

【作り方】

よく冷やした器にトッピングソースストロベリー、フルーツグラノーラ、チョコレートカスタードクリーム、サワーチェリー、カットチョコケーキの順に入れ、旬のソフトクリームさくらを巻き取ります。ダークチェリー、カットチョコケーキを盛り付け、コーティングソースチョコレート、粉砂糖、ローズマリー、エディブルフラワーで仕上げます。

チェリー&レアチーズケーキ



Recipe

【材料】

■ごほうび果樹園(白桃)… 20g ■ミント… 1ヶ ■トッピングソースマンゴー… 10g
 ■チーズケーキ… 1ヶ ■旬のソフトクリームさくら… 90g ■フローズンホイップ… 15g
 ■トッピングソースストロベリー… 7g ■アラザン… 少々 ■ダークチェリー… 2ヶ
 ■エディブルフラワー… 1ヶ ■ローズマリー… 1ヶ ■粉砂糖… 少々

【作り方】

ごほうび果樹園(白桃)、細かく刻んだミントを混和し白桃ミントソースを作ります。よく冷やした器にトッピングソースマンゴーで線描きをします。チーズケーキをのせて、旬のソフトクリームさくらを巻き取ります。フローズンホイップ、トッピングソースストロベリー、アラザン、ダークチェリー、予め用意した白桃ミントソースをかけ、粉砂糖、ローズマリー、エディブルフラワーで仕上げます。

夏のおすすめメニューレシピ集③

テイクアウト・デリバリー向けの夏メニュー

シェーク作りのポイント！

全ての材料をきれいに混和させないで少し手前で止めてカップに注ぐと時間経過とともに味の変化がうまれて最後まで美味しく召し上がれます。

マンゴーラッシーシェーク



Recipe

【材料】
 ■生乳ライト3.5… 150g ■デザートフィリングマンゴー… 60g
 ■プレーンヨーグルト… 70g ■ミネラルウォーター… 20g
 ■ストロー… 1ヶ ■ブラカップ… 1ヶ
 ■カップ 平蓋十字穴… 1ヶ

【作り方】

ステンレスカップなどに生乳ライト3.5を巻き取り、デザートフィリングマンゴー、プレーンヨーグルト、ミネラルウォーターをいれて混和します。ブラカップに注ぎ入れて蓋、ストローと共に提供します。

チョコナッツシェーク



Recipe

【材料】
 ■生乳ライト3.5… 180g ■トッピングソースチョコレート… 10g
 ■コーティングソースチョコレート… 15g ■ミックスナッツ… 10g
 ■牛乳… 70g ■ストロー… 1ヶ ■ブラカップ… 1ヶ
 ■カップ 平蓋十字穴… 1ヶ

【作り方】

ステンレスカップなどに生乳ライト3.5を巻き取り、トッピングソースチョコレート、コーティングソースチョコレート、ミックスナッツ、牛乳をいれて混和します。ブラカップに注ぎ入れて蓋、ストローと共に提供します。

林檎豆乳シェーク



Recipe

【材料】
 ■生乳ライト3.5… 150g ■デザートフィリングリンゴ… 50g
 ■豆乳… 80g ■ストロー… 1ヶ ■ブラカップ… 1ヶ
 ■カップ 平蓋十字穴… 1ヶ

【作り方】

ステンレスカップなどに生乳ライト3.5を巻き取り、デザートフィリングリンゴ、豆乳をいれて混和します。ブラカップに注ぎ入れて蓋、ストローと共に提供します。

ラズベリーショコラシェーク



Recipe

【材料】
 ■トッピングソースラズベリー… 10g ■生乳ライト3.5… 180g
 ■トッピングソースチョコレート… 15g ■コーンフレーク… 8g
 ■牛乳… 70g ■ストロー… 1ヶ ■ブラカップ… 1ヶ
 ■カップ 平蓋十字穴… 1ヶ

【作り方】

ブラカップにトッピングソースラズベリーをスネーキングします。ステンレスカップなどに生乳ライト3.5を巻き取り、トッピングソースチョコレート、崩したコーンフレークをいれて混和します。ブラカップに注ぎ入れて蓋、ストローと共に提供します。

黒胡麻豆乳シェーク



Recipe

【材料】
 ■生乳ライト3.5… 150g ■黒ゴマプリン… 80g ■豆乳… 70g
 ■ストロー… 1ヶ ■ブラカップ… 1ヶ ■カップ 平蓋十字穴… 1ヶ

【作り方】

ステンレスカップなどに生乳ライト3.5を巻き取り、黒ゴマプリン、豆乳をいれて混和します。ブラカップに注ぎ入れて蓋、ストローと共に提供します。

ストロベリー杏仁シェーク



Recipe

【材料】
 ■生乳ライト3.5… 180g ■デザートフィリングストロベリー… 25g
 ■杏仁豆腐… 70g ■牛乳… 30g ■クコの実… 3ヶ
 ■ストロー… 1ヶ ■ブラカップ… 1ヶ ■カップ 平蓋十字穴… 1ヶ

【作り方】

ステンレスカップなどに生乳ライト3.5を巻き取り、デザートフィリングストロベリー、杏仁豆腐、牛乳をいれて混和します。ブラカップに注ぎ入れて、クコの実をトッピングして蓋、ストローと共に提供します。

夏のおすすめメニューレシピ集④

テイクアウト・デリバリー向けの夏メニュー

シェーク作りのポイント！

全ての材料をきれいに混和させないで少し手前で止めてカップに注ぐと時間経過とともに味の変化がうまれて最後まで美味しく召し上がれます。

白桃野菜シェーク



Recipe

【材料】

■生乳ライト3.5… 180g ■ごほうび果樹園(白桃)… 40g
■緑の野菜ジュース… 70g ■ストロー… 1ヶ
■ブラカップ… 1ヶ ■カップ 平蓋十字穴… 1ヶ

【作り方】

ステンレスカップなどに生乳ライト3.5を巻き取り、ごほうび果樹園(白桃)、緑の野菜ジュースをいれて混和します。ブラカップに注ぎ入れて蓋、ストローと共に提供します。

オレンジ野菜シェーク



Recipe

【材料】

■生乳ライト3.5… 180g ■ごほうび果樹園(オレンジ)… 40g
■黄色い野菜ジュース… 70g ■ストロー… 1ヶ ■ブラカップ… 1ヶ
■カップ 平蓋十字穴… 1ヶ

【作り方】

ステンレスカップなどに生乳ライト3.5を巻き取り、ごほうび果樹園(オレンジ)、黄色い野菜ジュースをいれて混和します。ブラカップに注ぎ入れて蓋、ストローと共に提供します。

ナッツキャラメルシェーク



Recipe

【材料】

■トッピングソースキャラメル… 10g ■生乳ライト3.5… 150g
■コーティングソース焦がしキャラメル… 15g
■ミックスナッツ… 10g ■牛乳… 70g
■フローズンホイップ… 20g ■ストロー… 1ヶ ■ブラカップ… 1ヶ
■カップ ドーム蓋… 1ヶ

【作り方】

ブラカップにトッピングソースキャラメルをスネーキングします。ステンレスカップなどに生乳ライト3.5を巻き取り、コーティングソース焦がしキャラメル、ミックスナッツ、牛乳をいれて混和します。ブラカップに注ぎ入れて、フローズンホイップ、トッピングソースキャラメルをトッピングして蓋、ストローと共に提供します。

抹茶小豆シェーク



Recipe

【材料】

■ゆで小豆… 20g ■生乳ライト3.5… 180g
■トッピングソース抹茶… 32g ■豆乳… 70g
■フローズンホイップ… 20g ■ストロー… 1ヶ ■ブラカップ… 1ヶ
■カップ ドーム蓋… 1ヶ

【作り方】

ブラカップにゆで小豆をスネーキングします。ステンレスカップなどに生乳ライト3.5を巻き取り、トッピングソース抹茶、豆乳をいれて混和します。ブラカップに注ぎ入れて、フローズンホイップ、トッピングソース抹茶をトッピングして蓋、ストローと共に提供します。