

夏 SUMMEEER

おすすめ!

Menu

NISSEI
オリジナル

爽やか、涼む
果実の夏スイーツ!

日世のデザートプランナーが提案する、夏を涼しく明るく染める、オリジナルのスイーツメニュー。濃厚な味わいが特徴の「JAPAN PREMIUM 宮崎マンゴー」や贅沢な果肉感の「ごほうび果樹園」を使ったメニューなど夏を感じる、果実のソフトクリームスイーツをお届けします。

マンゴーソフトと

ココナッツミルクのチェー

※「チェー」…ベトナムの伝統的な甘味。
フルーツや団子、ココナッツミルクなど様々な食材を組み合わせた日本のあんみつのようなもの。

材料

- 色付け茹でタピオカ(赤/緑)…30g [・ミニタピオカ…30g・食用色素(赤)…適量・食用色素(赤)…適量]
- パイナップル缶詰…20g ■蓮の実の甘露煮…4粒 ■パイナップル缶詰のシロップ…20g
- チアシード(水で戻した状態)…15g [・チアシード…2g・水…適量]
- あんこ…30g ■白玉団子…2ヶ ■JAPAN PREMIUM宮崎マンゴーソフトクリーム…60g ■クラッシュアイス…適量
- ココナッツミルク…40g ■コンデンスミルク…10g ■くこの実…少々

仕込み

- チアシード(水に戻した状態)2食分
 - ①容器にチアシードと水を入れ、冷蔵庫で1時間以上おいて戻します。
- 色付け茹でタピオカ(赤/緑)3食分
 - ①鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰した状態でミニタピオカを10分程度ゆでます。
 - ②白い芯が中央に残っている程度でザルにあげ、冷水で洗いながら急冷します。
 - ③少々水分をまとった状態で容器に分け入れ、それぞれ食用色素(赤/緑)を入れ色をつけます。

作り方

グラスに色付け茹でタピオカ(赤/緑)を各15g入れます。一口大にカットした缶詰のパイナップル、蓮の実の甘露煮を入れ、パイナップル缶詰のシロップを注ぎます。チアシード(水で戻した状態)、あんこ、白玉団子を入れ、JAPAN PREMIUM宮崎マンゴーソフトクリームを巻き取り、スプーンでならします。クラッシュアイスを盛り、ココナッツミルク、トップにコンデンスミルクをかけ、戻したくこの実をトッピングします。

動画でレシピ
Check!



南国情緒を呼び起こす、ベトナム発の最旬スイーツ

ココナッツのマイルドなコクに絡むマンゴーの濃厚な甘み

はちみつレモンとリコッタチーズの

ソフトクリームサンドパンケーキ

材料

- リコッタチーズのパンケーキ…2枚 ■フローズンホイップEX…3g
- 国産レモンのはちみつ漬け(スライス)…1枚 [・国産レモン…1個・蜂蜜…50g]
- 生乳エクセレント5ソフトクリーム…110g ■リコッタチーズ…20g ■果肉入りドリンク用ベースレモン…10g
- ポピーシードブルー…適量 ■国産レモンのはちみつ漬け(浸漬液)…10g ■蜂蜜…20g ■粉糖…少々

仕込み

- 国産レモンのはちみつ漬け(スライス)
 - ①スライスしたレモンを容器にまんべんなく敷き、レモンが浸かる程度の蜂蜜を入れます。
 - ②①を半日ほど置き、浸かったら果汁と蜂蜜をよく混ぜ合わせます。

作り方

リコッタチーズのパンケーキをトースターで軽く焼いておきます。パンケーキ片面にフローズンホイップEXを絞り、生乳エクセレント5ソフトクリームを巻き取り、リコッタチーズをランダムに散らしてのせます。ポピーシードを全体に散らし、果肉入りドリンク用ベースレモンをまわしかけます。もう1枚のリコッタチーズのパンケーキをのせ、4等分にカットした国産レモンのはちみつ漬け(スライス)を飾ります。レモンを漬けていた蜂蜜にさらに蜂蜜を加え混ぜ合わせたものと粉糖をトッピングします。

動画でレシピ
Check!



ソフトクリームを包む穏やかなチーズの風味
とろりとかかる蜂蜜レモンが夏の食欲を誘う

柑橘とスパイスの

マンゴーラッシー

- 材料
- プレーンヨーグルト…90g
 - 牛乳…90g
 - サフラン…1本
 - カルダモンパウダー…少々
 - 果肉入りドリンク用ベース レッドグレープフルーツ…10g
 - 果肉入りドリンク用ベース レモン…10g
 - タイム果汁…3g
 - JAPAN PREMIUM 宮崎マンゴーソフトクリーム…100g
 - デザートフリンキングマンゴ…30g
 - タイムピール…少々
 - サフラン(トッピング用)…3本

作り方

ボウルにプレーンヨーグルト、牛乳、細かくしたサフラン、カルダモンパウダーを入れ、混ぜ合わせ馴染ませておき、果肉入りドリンク用ベースレッドグレープフルーツ、果肉入りドリンク用ベースレモン、タイム果汁をいれ混ぜ合わせます(柑橘ヨーグルトベース)。プラカップにJAPAN PREMIUM 宮崎マンゴーソフトクリームを巻き取り、スプーンでならしたら、デザートフリンキングマンゴを入れます。その上に、柑橘ヨーグルトベースを注ぎ、タイムピールとサフラン(トッピング用)で仕上げます。

とろけるような口当たりにスツとする刺激が心地いい濃厚なのに喉越しスツキリなサマードリンク



動画でレシピ Check!



ラムネとレモンの

冷んやりクリームソーダ

新しい味わいが弾む、夏のシユワツとスイーツ

甘酸っぱさとラムネ風味が奏でる懐かしい夏に



- 材料
- 氷…適量
 - レモンスライス…2枚
 - ミント…2ヶ
 - 無糖炭酸水…110ml
 - 旬のソフトクリーム「ラムネ」と生乳エクセレント5ソフトクリームのミックス…110g
 - 果肉入りドリンク用ベースレモン…10g
 - チェリー(缶詰)…1ヶ

作り方

プラカップに氷を入れます。スライスしたフレッシュレモン、ミントを入れ、無糖炭酸水を注ぎます。旬のソフトクリーム「ラムネ」と生乳エクセレント5ソフトクリームのミックスを巻き取ります。果肉入りドリンク用ベースレモンをかけ、チェリー(缶詰)で仕上げます。

動画でレシピ Check!



ソフトクリーム de

ピーチメルバ

濃厚な甘みにときめきを与えるベリーーの酸味
カリツとチュイルの上品な香ばしさを添えて



- 材料
- フロマーージュブランクリーム…30g
 - フローズンホイップEX…8g
 - フロマーージュブラン…20g
 - 純生クリーム42…2g
 - チュイル(ポウルタイプ)…1ヶ
 - 果肉入りドリンク用ベース白桃…10g
 - 生乳エクセレント5ソフトクリーム…80g
 - 白桃(缶詰)…30g
 - デザートフリンキング真っ赤なベリー…25g
 - パナラビーンズペースト…少々
 - ビスタチオ…適量
 - トッピングソースラズベリー…10g

仕込み

■フロマーージュブランクリーム

- ①フローズンホイップEXとフロマーージュブランをゴムペラでよく混ぜ合わせます。
- ②生クリームを注ぎ、さらに混ぜ合わせ程よい固さに仕上げます。

作り方

チュイル(ポウルタイプ)にフロマーージュブランクリーム20g、果肉入りドリンク用ベース白桃を入れます。生乳エクセレント5ソフトクリームを巻き取り、スライスした白桃(缶詰)を周りにのせます。チュイル(ポウルタイプ)の淵にデザートフリンキング真っ赤なベリーをのせます。トップにフロマーージュブランクリーム10gをのせ、パナラビーンズペーストをかけます。皿にトッピングソースラズベリーを敷きチュイル(ポウルタイプ)をのせ、砕いたビスタチオで仕上げます。

動画でレシピ Check!



材料

- 冷凍マンゴー…3ヶ
- 冷凍パイナップル…4ヶ
- 冷凍ドラゴンフルーツ(ピンク/白)…8ヶ
- 焼きココナッツ…8g
- ホワイトチョコレート…10g
- グリーンレーズン…8g
- JAPAN PREMIUM宮崎マンゴーソフトクリームと生乳エクセレント5ソフトクリームのミックス…120g
- デザートフリンキングマンゴ…適量
- プチウエファー…1枚
- 飾り用ホワイトチョコレート…適量

作り方

プラカップに1口大の冷凍マンゴー、冷凍パイナップル、冷凍ドラゴンフルーツ(ピンク/白)と焼きココナッツ、小さく砕いたホワイトチョコレート、グリーンレーズンを交互にランダムに入れていきます。JAPAN PREMIUM宮崎マンゴーソフトクリームと生乳エクセレント5ソフトクリームのミックスを巻き取ります。デザートフリンキングマンゴ、プチウエファーと飾り用ホワイトチョコレートで仕上げます。

動画でレシピ Check!



南国果実の異なる共演が放つプレミアム感
“この夏だけ”の特別を詰め込んだ甘い思い出



サマーフローズン

トロピカルフルーツサンデー