

北海道あずきソフトクリームのアレンジメニューレシピ集①

北海道あずきソフトクリーム コーティングソース抹茶かけ



Recipe

【材料】

■玄米フレーク…5g ■SSM北海道あずき…110g ■コーティングソース抹茶…10g ■飾り桜…1ヶ

【作り方】

よく冷やした器に玄米フレークをいれてSSM北海道あずきを巻き取ります。コーティングソース抹茶と飾り桜で仕上げます。

苺あずき



Recipe

【材料】

■寒天…20g ■冷凍ストロベリーダイス…20g ■トッピングソースストロベリー…16g
■SSM北海道あずき…110g ■白玉…3ヶ ■飾りかんざし…1ヶ

【作り方】

よく冷やしたグラスに寒天、冷凍ストロベリーダイス、トッピングソースストロベリーをいれてSSM北海道あずきを巻き取ります。白玉、冷凍ストロベリーダイス、トッピングソースストロベリー、飾りかんざしで仕上げます。

よもぎ団子あずき



Recipe

【材料】

■寒天…20g ■大納言鹿の子豆…10g ■トッピングソース抹茶…16g ■SSM北海道あずき…110g
■よもぎ団子…3ヶ ■冷凍ストロベリーダイス…10g ■飾りかんざし…1ヶ

【作り方】

よく冷やしたグラスに寒天、大納言鹿の子豆、トッピングソース抹茶をいれてSSM北海道あずきを巻き取ります。よもぎ団子、冷凍ストロベリーダイス、トッピングソース抹茶、飾りかんざしで仕上げます。

北海道あずきソフトクリーム&きな粉わらび餅



Recipe

【材料】

■SSM北海道あずき…110g ■黒蜜…13g ■あられ…適量 ■飾り傘…1ヶ ■飾り梅…1ヶ
■きな粉わらび餅…3ヶ

【作り方】

よく冷やした器にSSM北海道あずきを巻き取り、黒蜜、あられ、飾り傘、飾り梅で仕上げます。別の器にきな粉わらび餅をのせて黒蜜で仕上げます。

北海道あずきソフトクリームのアレンジメニューレシピ集②

白桃苺氷 北海道あずきソフトクリーム



Recipe

【材料】

■ごほうび果樹園 白桃… 55g ■かき氷… 適量 ■白玉…3ヶ ■冷凍ストロベリーダイス… 25g
■トッピングソースストロベリー…16g ■SSM北海道あずき…110g ■飾り絵馬ピック…1ヶ ■ミント…1ヶ

【作り方】

よく冷やした器に ごほうび果樹園白桃をいれてかき氷を盛り付けます。白玉、冷凍ストロベリーダイス、トッピングソースストロベリー、ごほうび果樹園白桃をトッピングしてSSM北海道あずきを巻き取ります。トッピングソースストロベリー、飾り絵馬ピック、ミントで仕上げます。

和あずきぱふえ



Recipe

【材料】

■トッピングソースストロベリー… 13g ■寒天… 10g ■大納言鹿の子豆… 10g ■玄米フレーク… 10g
■トッピングソース抹茶…10g ■白玉…2ヶ ■よもぎ団子…2ヶ ■SSM北海道あずき…120g
■コーティングソース抹茶… 5g ■冷凍ストロベリーダイス… 12g ■飾り傘…1ヶ ■飾り祝いのし…1ヶ

【作り方】

よく冷やしたグラスにトッピングソースストロベリー、寒天、大納言鹿の子豆、玄米フレークを順にいれてトッピングソース抹茶をスネーキングします。白玉、よもぎ団子をいれてSSM北海道あずきを巻き取ります。コーティングソース抹茶、冷凍ストロベリーダイス、トッピングソースストロベリー、飾り傘、飾り祝いのしで仕上げます。

北海道あずきソフトクリーム&大学芋



Recipe

【材料】

■玄米フレーク… 4g ■大学芋… 4ヶ ■フローズンホイップ…12g ■SSM北海道あずき…1ヶ
■黒蜜…10g ■黒胡麻…少々 ■飾り風車… 1ヶ

【作り方】

器に玄米フレーク、大学芋をいれて中央にフローズンホイップを絞ります。ディッシャー10番でSSM北海道あずきを抜き取り盛り付けます。黒蜜、黒胡麻、飾り風車で仕上げます。