


フローズン優乳甘酒 ~アレンジレシピ集~

 Milk Lab.公式 Instagram (futuremilklab) でも公開中



①マンゴー&フローズン優乳甘酒



★作り方は簡単！

優乳甘酒を冷凍庫から取り出し

マンゴーと一緒にミキシングするだけ。

優乳甘酒の甘さとマンゴーの豊かな香りと、甘さを引き立てる酸味は、まるでジェラートのよ
うな美味しさです!!!



②枝豆&フローズン優乳甘酒



★作り方は簡単！

優乳甘酒を冷凍庫から取り出し、塩茹でされた枝豆と一緒にミキシングするだけ。

まるで、冷製スープのようにお楽しみいただけます。



③スパークリングあまざけ



★「スパークリングあまざけ」のお楽しみ方

カチカチに凍ったミルクあまざけを、パキパキ割ってグラスに入れます。

そのまま炭酸水を入れて混ぜるだけ！

ミルクあまざけがゆっくりと溶けてきます。

④スィートポテト



【材料】

- ・優乳甘酒 100g (1袋)
- ・さつまいも 200g
- ・バター 15g
- ・卵黄 1個
- ・バニラエッセンス適宜 (5～6滴)

【作り方】

- ① 皮をむいたさつまいもを角切りにし、水にさらす。
- ② 水をきり、ラップをして500Wの電子レンジで5～6分加熱する。
- ③ フォークでさつまいもを潰し、熱いうちにバター、優乳甘酒、バニラエッセンスを加える。
- ④ 形を整え、表面に溶いた卵黄を塗り、オーブンまたは、トースターで焼き色がつくまで焼く。



⑤ クラムチャウダー風の具沢山スープ



【材料】

- ・シーフードミックス 100g
- ・じゃがいも 小2個 (100g)
- ・玉ねぎ 小1/2個 (60g)
- ・にんじん 1/3本 (50g)
- ・ほうれん草 半束 (30g)
- ・優乳甘酒 2袋(200g)
- ・コンソメ 1個 (5.3g)
- ・水 100cc
- ・黒コショウ 適宜

【作り方】

- ① じゃがいも・玉ねぎ・にんじんを1cm角に切り、水100ccで煮る
- ② ①に火が通ったら、シーフードミックス・優乳甘酒を加えてさらに煮る
- ③ コンソメ、黒コショウで味を整える

今夜はハロウィンパーティー！

体も心も温まる一品です！！



⑥カボチャのグラタン



【材料】

- ・カボチャ 200g
- ・玉ネギ 100g
- ・しめじ 1/2パック
- ・ベーコン 30g
- ・優乳甘酒 200g(2袋)
- ・サラダ油 適宜
- ・塩、こしょう 適宜
- ・チーズ 適宜

作り方】

- ① カボチャを3cm幅に切り500Wの電子レンジで5分加熱。玉ネギは、薄切りベーコンは1cm幅に切る。
- ② 鍋にサラダ油を入れ、玉ネギ・しめじ・ベーコンを炒める。
- ③ 優牛甘酒を加え、塩コショウで味を整える。
- ④ ひと煮立ちしたら①を加えて2～3分煮る。
- ⑤ 器へ移し、チーズをのせ、トースターで焼き色がつくまで焼く。

