

冬はゆず。
～マスカルポーネ入れちゃいました!～



ゆずのスッキリとした
香りと酸味がミルクと
合うドリンク。

材 料 (4杯分)

牛乳	570ml	【トッピング】	
ゆず茶ジャム	85g	牛乳	75ml
りんご	60g		
グラニュー糖	40g		
レモン汁	5ml		
マスカルポーネ	85g		

作 り 方

- 皮をむき、すりおろしたりんごを鍋に入れ、グラニュー糖とレモン汁を加えてとろっとするまで煮詰める。
- 鍋に牛乳・マスカルポーネ・ゆず茶ジャムを入れて温め、混ぜ合わせる。
- カップに牛乳を注ぎフォームミルク(泡)をトッピングして完成。

〈フォームミルクの作り方〉

鍋で牛乳を温めて、牛乳の表面に沿って空気が入るように泡立てて完成。

あったかスノースープ
～みそ×昆布茶のチャウダー～



道産野菜の
チャウダーにみそを
加えた和風
アレンジスープ。

材 料 (4杯分)

牛乳	450ml	水	150ml
じゃがいも(茹で)	200g	白みそ	15g
玉ねぎ	170g	昆布茶	4g
エリンギ	50g	コンソメ	2g
バター	40g	シュレットチーズ	20g
薄力粉	25g	塩こしょう	少々

作 り 方

- じゃがいも、玉ねぎ、エリンギを1cm角に切りそろえる。
- 鍋にバター、玉ねぎを入れて透明感が出るまで炒める。
- じゃがいも、エリンギを入れて油を全体に馴染ませてから、薄力粉を入れて軽く炒める。
- 牛乳と水を加えて具材に火が通るまで煮込む。
- 白みそ、昆布茶、コンソメ、チーズを入れて混ぜ合わせる。
- 塩こしょうで味を整えて完成。

さくら餡の
おしろこミルク



「ひなまつり」に
ぴったりの桜餅を
イメージしたドリンク

材 料 (4杯分)

牛乳	600ml	【トッピング】	
白玉粉	12g	生クリーム	40g
牛乳 - 白玉用	12g	黒蜜	8g
桜あん	40g		

作 り 方

- 〈牛乳白玉のつくり方〉白玉粉:牛乳=1:1
- ボウルに白玉粉を入れて、牛乳を1/3ほど残して加え混ぜ合わせる。粉と牛乳がなじんでいたら、さらに練り合わせる。
 - 残った牛乳を少しずつ加え、ひと塊になるまで水分を調整する。
 - 白玉生地を平らに伸ばし、タピオカ位のサイズのだんごにする(だんごは、耳たぶより少し固いくらい)
 - 鍋にたっぷりの湯を沸かし、鍋底につかないようにかき混ぜながらパラパラとだんごを入れていく。だんごが浮いてきたら、さらに1分ほどゆでる。
 - ゆで上がっただんごを冷水で冷やして完成。
- 〈ドリンクのつくり方〉
- 鍋に牛乳を入れ温め、桜あんを加えて溶かしていく
 - カップに①を注ぎ、だんごを入れて、ゆるく立てた生クリームと黒みつをトッピングして完成。

☆調理のポイント☆
白玉だんごは冷凍して保存が可能です。

スパイス香る
じゃがさつまポタージュ



北海道の魅力
「じゃがいも」×
「牛乳」の
ミルクスープ。

材 料 (4杯分)

牛乳	500ml	バター	10g
じゃがいも	150g	コンソメ	2.6g
玉ねぎ	26g	カルダモンパウダー	少々
さつまいも	400g		

作 り 方

- じゃがいもの皮をむき、いちよう切りにしやわらかくなるまで、茹でる。
- 玉ねぎをスライスにして、バター5gを入れてしんなりするまで炒める。
- さつまいもの皮をむいて、ふかす。
- ミキサーに①②③と牛乳を入れ、残りのバターとコンソメを入れて攪拌する。
- カップに④をそそぎ、カルダモンパウダーをかけて完成。

☆調理のポイント☆
ハーブやスパイスを変えると雰囲気が変わるのでぜひお試しください。