



北海道名産ハスカップを使った新食感ドリンク!

つぶつぶ食感の ハスカップミルク



材料 (200ml程度4杯分)

◆A(牛乳寒天)	◆B(ハスカップソース)
牛乳A 40ml	ハスカップ 70g
粉寒天 1g	グラニュー糖B 45g
水 30ml	レモン汁 少々
グラニュー糖A 9g	◆仕上げ 牛乳B 720ml

作り方

- ◆牛乳寒天のつくり方
 - ①鍋に粉寒天と水を入れ、中火で沸騰させながら1分間加熱する。
 - ②①にグラニュー糖を入れて、常温に戻しておいた牛乳Aを混ぜ合せる。
 - ③②を型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ◆ハスカップソースのつくり方
 - ①鍋にハスカップとグラニュー糖を入れて、弱火で5分間煮詰める。
 - ②最後にレモン汁を少々入れてジャム状のソースを作り、冷やしておく。
- ◆仕上げ
 - ①牛乳Bとハスカップソースを混ぜ合せる。
 - ②牛乳寒天を5mm角にカットする。
 - ③カップに牛乳寒天を入れ①を注ぎ、好みでミントを乗せて完成。



ハスカップソースのつぶつぶと牛乳寒天のやわらかさはお好みでアレンジできます。



MILKLAND
Hokkaido Cafe



きなこ・あんこ・ずんだの豆たっぷりドリンク!

ずんだが入った きなこミルクシェイク



材料 (200ml程度4杯分)

◆A(ずんだ)	◆B(きなこシェイク)
枝豆(実) 80g	牛乳 480ml
グラニュー糖 小さじ1	黒糖 35g
はちみつ 25g	はちみつ 25g
きな粉 大さじ2	きな粉 大さじ2
氷 180g	氷 180g

作り方

- ◆ずんだのつくり方
 - ①鍋に水を入れて沸騰したところに枝豆を入れて中火で10分ほど柔らかくなるまでゆでる。
 - ②ざる上げ少し冷ましたのち、さやから実を取りだす。※薄皮も取り除く。
 - ③すり鉢に②とグラニュー糖を入れてすりつぶす。
- ◆仕上げ
 - ①ミキサーにBの材料を入れて攪拌する。
 - ②カップにずんだとあんこを入れ、ゆっくり①を注いで、きな粉を振りかけたら完成。



黒糖の優しい甘さとずんだの食感が嬉しい、飲む和菓子のドリンクです。



MILKLAND
Hokkaido Cafe