



札幌ベルエポック製菓調理専門学校
学生考案レシピ

腸活！ 甘酒バナナラッシー



材 料 (4杯分)

甘酒	360ml
プレーンヨーグルト	360g
完熟バナナ	80g
氷	80g
いりごま	お好み

作 り 方

- ①ミキサーに甘酒とプレーンヨーグルト、バナナを入れ、バナナの塊が無くなるまでミキサーで攪拌する。
- ②氷をいれたコップに①を注ぎ、お好みでいりごまをかけて完成。



MILKLAND Cafe
Hokkaido

主催／北海道牛乳普及協会 ホクレン農業協同組合連合会 協賛／北海道産青果物拡販宣伝協議会
後援／酪農緊急パワースタッフ事業(販路拡大等支援事業)独立行政法人農畜産業振興機構



札幌ベルエポック製菓調理専門学校
学生考案レシピ

ひんやり 枝豆のポタージュ



材 料 (4杯分)

<ポタージュ>	コンソメ	2.4g
牛乳	塩	2g
生クリーム	胡椒(白)	少々
枝豆(冷凍)	<トッピング>	
長芋	コーン	60g
バター	水	40ml
	生クリーム	20ml

作 り 方

- <下準備>
- ①枝豆を電子レンジで解凍する。長いものは皮をむいてざく切りにする。
 - ②バターをレンジで加熱し溶かす。
- <ポタージュ>
- ③ミキサーにポタージュの材料を全て入れ、滑らかになるまで攪拌する。
 - ④ザルで濾し、冷蔵庫で冷やしておく。
- <トッピング>
- ⑤コーンと水をミキサーに入れペースト状になるまで攪拌する。
 - ⑥生クリームは5分立てにする。
- <仕上げ>
- ⑦コップにポタージュを注ぎ、⑥の生クリーム・コーンペーストをトッピングして完成。



MILKLAND Cafe
Hokkaido

主催／北海道牛乳普及協会 ホクレン農業協同組合連合会 協賛／北海道産青果物拡販宣伝協議会
後援／酪農緊急パワースタッフ事業(販路拡大等支援事業)独立行政法人農畜産業振興機構