

おすすめレシピ

＊マイクロピューレ＊

※赤字は当社商品です



Cranberry Soda

クランベリーソーダ

マイクロピューレ クランベリー、氷、IQFフルーツをグラスに入れ、上からサイダーを注ぎ入れる。



Lime Beer

ライムビール

マイクロピューレ ライムをグラスに入れ、ビールをそっと注ぎ入れる。

Lemon Dressing

レモンドレッシング

マイクロピューレレモン50g、オリーブオイル350ml、酢90ml、ハーブソルト10gをよく混ぜ合わせる。

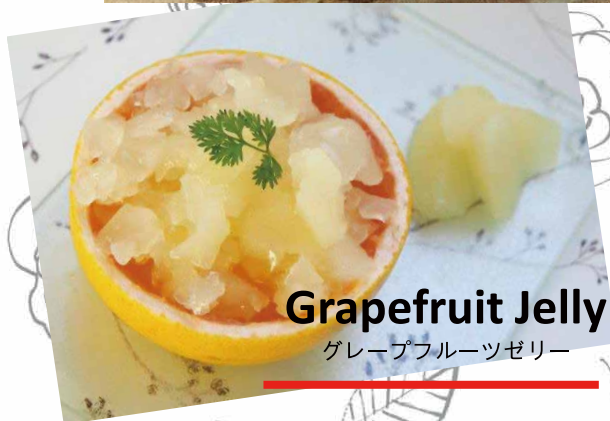


Orange Pound cake

オレンジパウンドケーキ

(レシピ1本分)

- ①バター100g、砂糖100g、溶き卵2ヶ、**マイクロピューレレモン**50gを良く混ぜ合わせる。
- ②①に小麦粉100g、ベーキングパウダー2.5gを加え、丁寧に混ぜ合わせる。
- ③型に流し入れ180℃のオーブンで30分焼く。



Grapefruit Jelly

グレープフルーツゼリー

(レシピ4人分)

- ①粉ゼラチン8gを少量の水に溶かし、砂糖50g、水400mlを鍋に入れ、火にかけよく溶かし混ぜる。
- ②軽く沸騰したら火を止め、**マイクロピューレグレープフルーツ**200gを加え混ぜる。
- ③好みの容器に注ぎ、冷やし固める。

マイクロピューレ

超微細化処理により、通常の裏ごしでは加工が困難な果実を皮ごとなめらかなピューレ状に仕上げました。

ラインナップ

(500gタイプ)
レモン、オレンジ、グレープフルーツ、ライム、クランベリー
(300g口栓付タイプ)
ゆず、瀬戸内レモン

※12袋/ケース

