

ゆず

果実丸ごと果皮入り



ゆずりんごパイソーダ



- ①マイクロピューレゆず10ml、スムージーベース
ゴールデンパインアップル40ml、炭酸水130mlを
混ぜ合わせる
- ②フルーツデザートアップル30g、ローズマリー
をトッピング

ホットゆずソイ甘酒



- ①マイクロピューレゆず20ml、甘酒50ml、
豆乳80mlを混ぜ合わせる
- ②はちみつをトッピング

ゆずパウンドケーキ



- ①卵2個、砂糖80gをボウルに入れ泡だて器でしっかり
混ぜる
- ②バター100gを溶かし①に加えさらによく混ぜる
- ③ふるった薄力粉120g、マイクロピューレゆず40gを
②と軽く混ぜ合わせる。
- ④パウンド型に③を流し入れ、180度のオーブンで35分
焼く。

ゆずゼリー



- ①粉寒天2g、水250ml、砂糖40gを鍋に入れ火に
かけ溶かす
- ②①の粗熱が取れたらマイクロピューレゆず
8gを加え混ぜ合わせる
- ③器に入れ冷やし固める
- ④ゆず果皮をトッピング

瀬戸内レモン

果実丸ごと果皮入り



塩レモン焼きそば



- ①焼きそばに使用する塩だれに対して、**マイクロピューレ瀬戸内レモン**を約10%加える

レモン冷麺



- ①冷麺のスープに対して、**マイクロピューレ瀬戸内レモン**を約3%加える
②器」に盛り、**IQFレモンスライス**をトッピング

レモン唐揚げ



- ①漬けダレに対して、**マイクロピューレ瀬戸内レモン**を約30%加えて半日ほど鶏もも肉を漬け込み油で揚げる。
②皿に盛り、**IQFレモンスライス**をトッピング
※漬け込み時間が長いほどレモンの風味が強くなります♪

レモンチーズクリームパスタ



- ①パスタ100g、アスパラ4本を茹で、アスパラは食べやすい大きさに切る
②ベーコン30g、アスパラを炒め塩コショウで味付けする
③生クリーム80ml、牛乳30ml、**マイクロピューレ瀬戸内レモン**10ml、**TUFホワイトチーズソース**30g、塩コショウ少々を鍋に入れ火にかけ、ダマにならないように混ぜ合わせる
④パスタ、ソース、具材を盛り付け**IQFレモンスライス**をトッピング

※赤字は当社商品