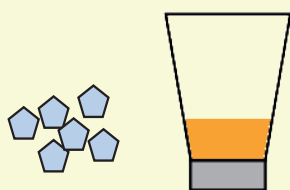


smoothie BANANA

氷と1:1でブレンダーにかけるだけでフローズンスムージーに！
牛乳と合わせたり、かき氷シロップなどにもおすすめです
バナナピューレを20%（2倍希釈時）使用し、
バナナのなめらか食感と豊かな風味が味わえます♪



① : ①

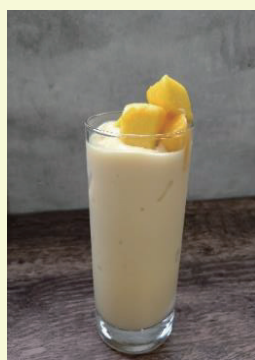


▶▶▶ ブレンダーにかけるだけ！アレンジレシピ ◀◀◀



バナナベリースムージー

スムージーベースバナナ…100ml
牛乳…60ml
IQFトリプルベリー…60g
氷…100g



トロピカルソイスムージー

スムージーベースバナナ…100ml
無調整豆乳…60ml
IQFマンゴーチャンク…60g
氷…100g



バナナグリーンスムージー

スムージーベースバナナ…85ml
小松菜…30g
人参…30g
モナウェル乳酸発酵フルーツミックス…15ml
氷…100g

商品名	糖度	特長	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
モナクリスタル フローズン スムージーベース バナナ	27.0°	バナナ ピューレ 20% (2倍希釈時)	4978534550802	直射日光を 避けて 常温保存	210日	L-アルミカートン 1L×12本/ケース

▷▷▷混ぜるだけ！アレンジレシピ◁◁◁

バナナ甘酒ミルク



スムージーベースバナナ…50ml
甘酒…50ml
牛乳…80ml
氷…適量

材料をすべて混ぜ合わせ、
氷を入れたカップに注ぐ。

▷▷▷乳・卵不使用のスイーツメニュー◁◁◁

バナナと豆乳の フレンチトースト



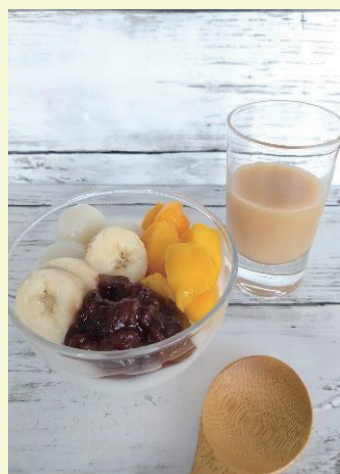
スムージーベースバナナ…150g
無調整豆乳…150g
厚切り食パン…3枚

スムージーベースと豆乳を
混ぜあわせる。
半分に切った食パンを漬け、
サラダ油をしいたフライパン等
で焼く。

フルーツデザートブルーベリー
との組み合わせもおすすめ！

▷▷▷ソースとしても大活躍！！◁◁◁

バナナとココナッツの チェー風プリン



スムージーベースバナナ…40g
やわらかムースベースココナッツ…80g
牛乳…80g
IQFマンゴーチャンク…20g
ゆであずき…15g
バナナ…3切れ
白玉…3個

ムースベースと牛乳をよく混ぜ
冷やし固めておく。
上にマンゴー、ゆであずき、
バナナ、白玉をトッピングする。
スムージーベースをかける。

バナナスライスかき氷



スムージーベースバナナ…50g
氷…250g
生クリーム…50g
練乳…5g
バナナ…20g
バター…適量
グラニュー糖…適量
シナモン・クローブ・
カルダモン等お好みのスパイス
…適量

バナナをバター、グラニュー糖
でソテーしておく。
かき氷の上にスムージーベース、
練乳を入れてゆるく泡立てた
生クリーム、ソテーしたバナナ、
スパイスをのせる。