

簡単！おいしい！

いわきの食材を使ったジェラートレシピ ～いわき6次化産品プロジェクト～

梨アイス

磐農高校の梨ジャムを入れると美味しい！



Hagi フランス料理
萩シェフ監修

Recipe (8人分)

A	牛乳	615 g
	生クリーム	150 g
	脱脂粉乳	30 g
	グラニュー糖	70 g
	水飴	30 g
	梨のジャム	50 g
	キルシュ	5 cc
	梨のジャム	50 g

- ①鍋にAを入れ、中火で沸騰直前まで温める。
- ②粗熱がとれたらトレーに流し、冷凍庫に入れる。
- ③冷え固まったら、キルシュと一緒に、ミキサーで滑らかにする。
- ④ミキサーからボールに移し、梨ジャムと合わせて混ぜ合わせる。

point

梨ジャムは、半量をミキサーにかけることで、アイス全体に梨の風味がつかます。またミキサー後に半量を加えることで、果肉の食感を楽しめます！



いわきの地酒は
アイスに合う！



日本酒ジェラート

Recipe (8人分)

A	牛乳	450 g
	生クリーム	130 g
	脱脂粉乳	30 g
	グラニュー糖	170 g
	水飴	20 g
	日本酒	200 g

- ①鍋にAを入れ、中火で沸騰直前まで温める。
- ②粗熱がとれたらトレーに流し、冷凍庫に入れる。
- ③冷え固まったら、日本酒と一緒に、ミキサーで滑らかにする。

point

日本酒は加熱をせずに添加をすることで、香りと風味が引き立ちます！

ネギジェラート

いわき産の
長ネギは香りが高い！！



Recipe (8人分)

A	ネギ(葉の部分)	50 g
	無塩バター	5 g
	牛乳	615 g
	生クリーム	150 g
	脱脂粉乳	30 g
	グラニュー糖	130 g
	水飴	20 g
	ブランデー	5 cc

- ①ネギを1cmの長さに切り、熱したフライパンにバターとネギを入れる。
- ②ネギがしんなりするまで炒め、器に移し粗熱をとる。
- ③鍋にAを入れ、中火で沸騰直前まで温める。
- ④粗熱がとれたらトレーに流し、冷凍庫に入れ、冷え固める。
- ⑤ネギバターとブランデーをミキサーに入れ、滑らかにする。

point

ネギは葉の部分を使うことで、ネギの香り高い風味が味わえます。バターと炒めることで、青臭さをまろやかにする効果があります。

【レシピに関するお問合せやご意見は下記にご連絡ください】
福島県いわき農林事務所 企画部 TEL：0246-24-6197
(編集：株式会社福島インフォメーションリサーチ&マネジメント)