

## 甘酒のデザート&amp;ひな祭りにおすすめの商品

## 甘酒のデザート♪

## ■材料(4人分)

- ① [ ・粉末寒天……………2g  
 ・0334 オーサワの本葛(微粉末)……………大さじ1+小さじ1  
 (水1/2カップに浸水しておく)

- ・玄米甘酒……………1パック  
 ・レモンの皮(砂のように細かいみじん切り)……………小さじ1/2  
 ・生姜汁……………小さじ1/2  
 ・ペパーミントやローズマリー……………適量

## ■作り方

- ①鍋に①と玄米甘酒を入れ、静かに煮立てる。弱火にしてかき混ぜながら2~3分煮る。  
 ②レモンの皮を入れて、火をすぐに止める。その後生姜汁を入れて全体を混ぜる。  
 ③デザート用の器に入れて、全体が固まったら、緑の彩をあしらう。

冷やして食べても  
美味しいです!



国内産本葛100% 伝統的な寒晒製法

OHSAWA

0334 オーサワの本葛(微粉末)

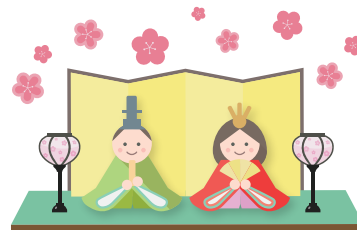
100g 540円(税込)



レシピ  
引用:

4786

リマッキング  
500レシピより



## 玄米甘酒はお好みでタイプや分量を選んでください♪

国内産有機玄米使用  
味わい深く、豊かな甘み  
滑らかな口当たり  
砂糖不使用

玄米  
使用



OHSAWA

6370

オーサワの有機玄米甘酒(なめらか)

200g 367円(税込)

開封前賞味期間:冷暗所で6ヶ月

国内産有機玄米使用  
味わい深く、豊かな甘み  
砂糖不使用

玄米  
使用



OHSAWA

6375

オーサワの有機玄米甘酒(粒)

250g 367円(税込)

開封前賞味期間:冷暗所で6ヶ月

国内産有機米使用  
味わい深く、豊かな甘み  
滑らかな口当たり  
砂糖不使用

五分搗き  
米使用



OHSAWA

6185

オーサワの有機甘酒(なめらか)

220g 399円(税込)

開封前賞味期間:冷暗所で6ヶ月

岡山産三分搗き米使用  
濃厚な甘み  
砂糖不使用

三分搗き  
米使用



OHSAWA

0238

純米甘酒(粒)

250g 421円(税込)

開封前賞味期間:冷暗所で6ヶ月