



苺ヨーグルトアイス

J-AH29_レシピ



【使用商品】

もっともっとしあわせアイス(いちご)

スティックゼリーカロリータイプ

ヨーグルト風味



■材料と分量 (2人前)

もっともっとしあわせアイス(いちご)	...	80ml (1個)
スティックゼリーカロリータイプ ヨーグルト風味	...	28g (2本)
ミント [飾り]	...	適宜



■作り方

- ① ボウルにスティックゼリーカロリータイプ ヨーグルト風味を開け、泡立て器で攪拌します
- ② ①にもっともっとしあわせアイス(いちご)を入れて、全体がなめらかになるまでよく混ぜ合わせます。
- ③ ラップをかけて、ボウルごと冷凍庫に入れて冷やし固めます。
- ④ 1人前の量を器に盛り付けて、ミントを飾ります。



ご存知ですか？ アイスクリームには賞味期限がないってこと！

アイスクリームに賞味期限がないのは冷凍保存(-18℃以下)を前提に作られており、原材料の品目も少ないため菌の繁殖もなく品質の劣化も低いからだそうです。そのため法律において表示義務が省略でき、賞味期限がなくても問題がないとされています。但し、一般家庭の冷凍庫では開け閉めにより温度が適切に管理できないため、購入後は1か月を目安に、ご家庭で作ったものはできるだけ早く、食べきるようにしましょう。

■1人前あたりの栄養成分値■

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	糖質	食物繊維	カリウム	カルシウム	リン	鉄	亜鉛	食塩相当量
130kcal	1.0g	11.8g	4.9g	-	-	56mg	102mg	29mg	2.7mg	-	0.1g

2017/2/10作成 参考：日本食品標準成分表2015年版