

パーティーの1杯に はちみつのお酒の自然な甘みや香りを楽しめる 食べるカクテル

使用商品： 株式会社金市商店 / はちみつのお酒 蜜月

小間番号
9B30-073



材料（2人分）：

いちご	…	20粒
プレーンヨーグルト	…	80g
はちみつのお酒 蜜月	…	大さじ2
バニラアイス	…	2スcoop

商品&レシピのおすすめポイント：

はちみつのお酒 蜜月の自然な甘みや香りを楽しめる、カクテルのレシピです。

はちみつのお酒 蜜月は、添加物や香料、着色料を使用せず、はちみつ天然の甘みや香りをしっかりと味わうことができるお酒です。アルコールの存在感はしっかりありますが、やさしい甘さでお酒をあまり飲まない方でも飲みやすいです。

いちごソースとはちみつのお酒 蜜月を入れたヨーグルトソースの2層にしてパフェ風に仕上げること
で、見た目が華やかになり、パーティーや特別な日の一杯にぴったりな1品になります。仕上げにもは
ちみつのお酒 蜜月をかけて香り豊かに仕上げます。

作り方：

- 1 いちごは10粒はフードプロセッサーで滑らかになるまで混ぜ、8粒は縦半分に切り、残り2粒は飾り用に薄切りする。
- 2 プレーンヨーグルトとはちみつのお酒 蜜月を混ぜる。
- 3 グラスに縦半分に切ったいちご、滑らかにしたいちごを入れたら、2をやさしくそそぐ。
- 4 バニラアイスを盛り、薄切りしたいちごを飾る。
- 5 お好みではちみつのお酒 蜜月（分量外、適量）をかける。