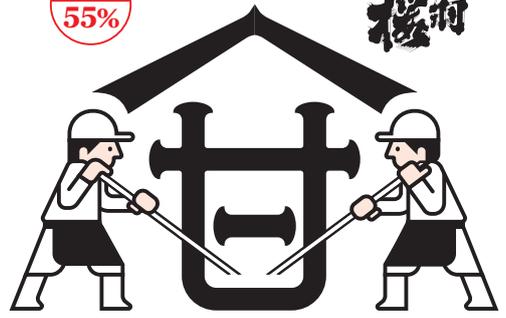


出羽
桜

精米歩合
55%



酒蔵謹製 甘酒 吟醸米麴 レシピ

一手間かけると、さらに美味しい
出羽桜酒造推奨 甘酒レシピ集

甘酒レシピについて

そのまま飲んでも美味しい当蔵の甘酒ですが、一手間かけることで、ひと味違った味わいになります。夏はキリリと冷やして、冬は体が温まるホットでと、季節に合わせてお楽しみいただけます。レシピ集を参考に、お好みのアレンジを加えた飲み方でお召し上がりください。

伝統的製法で蔵人手造り

「二麴、二酛、三造り」といわれる日本酒造りにおいて、麴造りは最も重要な工程の一つです。良い日本酒は良い麴から。創業以来、機械に頼らず、手作りにこだわって麴を造り続けてきました。日本酒造りで培った知識・技を活かし造った自然な甘さの麴甘酒です。



ココア甘酒

【材料】2人分
甘酒 200ml
ミルクココアの素 (小さじ1杯)



【作り方】

- ①甘酒をマグカップに入れて電子レンジで温めます
- ②ミルクココアの素を入れてよく混ぜます

【ワンポイント】

ココアを増やすと濃厚な味になります。生クリームやラズベリーを加えると本格カフェのような仕上がりになります。

ジンジャーシナモン甘酒

【材料】2人分
甘酒 200ml
生姜 (小さじ1杯)
シナモンパウダー (適量)



【作り方】

- ①甘酒をマグカップに入れて電子レンジで温めます
- ②すりおろした生姜を甘酒に加え混ぜます
- ③シナモンパウダーをお好みの量入れます

【ワンポイント】

ゆずの皮や少量のマーマレードを入れると体が温まり、風邪の時にもオススメです。

黒ゴマきな粉甘酒

【材料】2人分
甘酒 200ml
黒すりゴマ (大きじ1杯)
きな粉 (大きじ1杯)

【作り方】

- ①まるやかな飲み口にする場合は、ゴマをすり鉢で細かくします
- ②全ての材料をマグカップに入れて電子レンジで温めます

【ワンポイント】

ゴマの代わりにクルミやアーモンドなどのナッツ類をすり潰して使っても美味しい。

一手間かけて、さらに美味しく！



細かくすりつぶし



黒ゴマ 大きじ1杯

ミルクティー甘酒



【材料】2人分
甘酒 200 ml
ミルクティー 100 ml



【作り方】

グラスに冷やした甘酒とミルクティーを入れてよくかき混ぜて完成です

【ワンポイント】

タピオカやコーヒージェリーをトッピング
グとして台湾ドリンク風に
アイスでもホットでも楽しめます



青汁甘酒



【材料】2人分
甘酒 200 ml
青汁 100 ml



【作り方】

グラスによく冷やした甘酒と青汁を入れてよくかき混ぜて完成です

【ワンポイント】

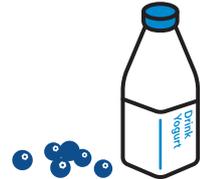
青汁の苦味やクセが抑えられ、とても
飲みやすい健康ドリンクの出来上がり



ブルーベリー ヨーグルト甘酒



【材料】2人分
甘酒 200 ml
飲むヨーグルト 100 ml
冷凍ブルーベリー 50 g



【作り方】

材料を全てミキサーにかけて氷を入れた
グラスに注いで完成です

【ワンポイント】

甘党派はバナラアイス、さっぱり派はプレー
ンヨーグルトを入れてフロートでどうぞ

柿うめシロップ甘酒



【材料】2人分
甘酒 200 ml、柿 1/2 個
梅シロップまたはジャム(大さじ2)



【作り方】

①カットした柿とよく冷やした甘酒、
梅シロップを入れてミキサーにかけます
②氷を入れたグラスに注いで完成です

【ワンポイント】

ゼラチンを入れると和風ゼリーとしても
楽しめます(粉ゼラチン4gが目安)
山形の老舗和菓子店「佐藤屋」さんの乃
し梅シロップが特にオススメです

マンゴーパイン甘酒 スムージー



【材料】2人分
甘酒 200 ml、冷凍マンゴー 50 g
パイナップル 50 g

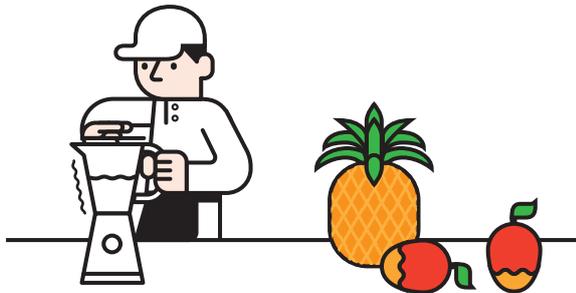
【作り方】

①パイナップルは一口サイズにカットして
冷凍庫へ
②凍ったフルーツとよく冷やした甘酒
をミキサーにかけてグラスに注いで
完成です

【ワンポイント】

製氷皿に注ぎ、ピックを刺して凍らせると
一口ソルベのできあがり。おやつにどうぞ

一手間かけると、美味しいデザートに!



豆乳バナナ甘酒 スムージー



【材料】2人分
甘酒 150 ml、豆乳 100 ml
バナナ 1/2 本

【作り方】

①バナナの皮をむきラップに包んで
冷凍庫へ
②凍ったバナナを一口サイズにカット
してよく冷やした甘酒・豆乳と一緒に
ミキサーにかけて、グラスに注いで
完成です

【ワンポイント】

アボカドを1/2個入れるとトロツとした
スムージーになります。朝のパワーチャ
ージドリンクとして最適です



さらに美味しい甘酒の情報
はこちらからどうぞ!

出羽桜酒造株式会社

山形県天童市一日町二丁目四番六号

TEL 023-653-5121