



ビーツとベリーのスムージー

ドリンク ノンアルコール

材料

〈グラス: 330ml〉

・ビーツ(冷凍)	100g	・ビーツ(缶詰めシロップ)	10g
・ミックスベリー(冷凍)	30g	・ヨーグルト	75g
・プルコライム	6ml	・和三盆シロップ(サントリー わつなぎ 和三盆)	20g
・氷	適量		

【トッピング】

・ヨーグルト	10g	・ラズベリー	1個(3g)
・ブルーベリー	1個(2g)	・赤すぐり	3個
・ミント	1トッピング		

作り方

- (1) ブレンダーミキサーに凍らせたビーツ、ビーツシロップ、凍らせたミックスベリー、ヨーグルト、プルコライム、和三盆シロップ、氷を入れ攪拌する。
- (2) グラスに(1)を注ぎ、ヨーグルト、ラズベリー、ブルーベリー、赤すぐり、ミントを飾る。
- (3) 甘味が足りなければシュガーシロップを添える。



このレシピに使用した商品

シロップ



わつなぎ 和三盆

徳島で伝統的に生産されている「阿波 和三盆糖」。その希少で高価な糖原料を100%使用し、上品でやさしい甘さのシロップに仕上げています。

果汁入り飲料

プルコ ライム

フランスの国民的果汁ブランド。甘みがないのでドリンクやフード、デザートなど様々なレシピにアレンジできます。果実繊維も入って、ライムの香りや味わいがしっかりと引き立ちます。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

