



マシュマロヌガーってなに？

溶かしたマシュマロにクッキーやナッツを加えて作る、手軽でかわいいお菓子です。断面がカラフルで美しく、見た目も楽しいので、ちょっとしたギフトにもぴったり。

材料（20個分）

マシュマロ	120g
有塩バター	30g
スキムミルク	30g
ドライフルーツ（お好み）	80g
くるみ	50g
カシューナッツ	50g
チョコクッキー（半分に割っておく）	5枚

作り方

- ① フライパンにバターを入れ、弱火で溶かす。
- ② ①にマシュマロを加え、へうで混ぜながら溶かす。溶けたらスキムミルクを加えてよく混ぜる。
- ③ ②に♥を加え、手早く混ぜる。
- ④ クッキングシートの上に③を取り出して包み四角になるように形を整えながら1cmほどの厚さに伸ばしていく。冷蔵庫で1～2時間置いて固まったらお好みの大きさに切って完成。

オススメ

D-PRICE
くるみ
25.5g
88円
(税込 95円)



D-PRICE
カシューナッツ
30g
88円
(税込 95円)



NS
マシュマロ
120g
88円
(税込 95円)



雪印乳業
北海道産
スキムミルク
180g
368円
(税込 397円)



雪印乳業
北海道バター
200g
499円
(税込 548円)



モンデリース
オレオ
バニラクリーム
10枚入
184円
(税込 198円)



※写真はイメージです。

果実酒

おいしい果実酒づくりの第一歩

『瓶』選び… ホワイトリカー 1.8Lに対して瓶は4L、しっかり密封できるガラス瓶がオススメ。

『瓶』消毒… 瓶を洗浄し、熱湯をかけて乾燥させる。食品用のアルコール除菌スプレーを吹き付け内部と蓋をしっかりと拭く。



ニュージーランド産
輸入りんご



台湾産他
バイナップル



アメリカ産
アメリカンチェリー

材料（1瓶）

りんご	1kg
レモン	3個
ホワイトリカー	1.8L
氷砂糖	200～300g

作り方

- ① りんごは皮をむかず芯を取り、8等分に切る。レモンは皮をむき輪切りにする。
- ② 乾いた瓶にりんごとレモン、氷砂糖、ホワイトリカーを入れる。
- ③ ふたをしっかりと閉め、冷暗所で2ヶ月以上熟成させるとできあがり。

材料（1瓶）

パイナップル	1kg
レモン	5個
ホワイトリカー	1.8L
氷砂糖	200～300g

作り方

- ① バインは皮をむき芯を取って、細かく切る。レモンは皮をむき輪切りにする。
- ② 乾いた瓶にパイナップルとレモン、氷砂糖、ホワイトリカーを入れる。
- ③ ふたをしっかりと閉め、冷暗所で2ヶ月以上熟成させるとできあがり。

材料（1瓶）

アメリカンチェリー	1kg
レモン	1個
ホワイトリカー	1.8L
氷砂糖	200～300g

作り方

- ① チェリーはヘタを取り、レモンは皮をむき輪切りにする。
- ② 乾いた瓶にチェリーとレモン、氷砂糖、ホワイトリカーを入れる。
- ③ ふたをしっかりと閉め、冷暗所で3ヶ月以上熟成させるとできあがり。

オススメ

日新製糖
氷砂糖
1kg
425円
(税込 459円)



売切れ
御免
漬物ビン
(4Lサイズ)
1本
398円
(税込 437円)



売切れ
御免
玉泉堂
ホワイトリカー
(35°)
1.8L
**店頭価格
にて
ご奉仕**



売切れ
御免
サントリー
ホワイトリカー
果実用酒 (35°)
1.8L
**店頭価格
にて
ご奉仕**



※写真はイメージです。