

# いちごみるく



【材料名】	【製法】										
<p>■(1人分) 容器サイズ：360ml</p> <table border="1"><tr><td>桜 あまおう P004(1)</td><td>40 g</td></tr><tr><td>氷</td><td>適量</td></tr><tr><td>牛乳</td><td>90 g</td></tr><tr><td>桜 あまおう P004(2)</td><td>40 g</td></tr><tr><td>いちご</td><td>6個 (60g)</td></tr></table>	桜 あまおう P004(1)	40 g	氷	適量	牛乳	90 g	桜 あまおう P004(2)	40 g	いちご	6個 (60g)	<ol style="list-style-type: none"><li>① 桜あまおうP004(1)を容器の内側で転がしてへばりつかせる</li><li>② 容器に氷を投入する</li><li>③ 桜あまおうP004(2)と半分にカットしたいちごを合わせる</li><li>④ ①の上から②を注ぎ入れる</li></ol> <p style="text-align: center;">糖度約12度</p>
桜 あまおう P004(1)	40 g										
氷	適量										
牛乳	90 g										
桜 あまおう P004(2)	40 g										
いちご	6個 (60g)										

## タカ食品

桜 あまおう P004 / 1Kg×5(冷凍 $\pm$ 1 $\pm$ l)

レシピ一覧へ

この処方は当社試作室での試作例です。  
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka101019