

## 白梅酢ですっきり 大人のフルーツポンチ



使った商品はこちら



QUEEN'S ISETAN  
Food  
龍神白梅酢

梅を塩漬けする際に出来るエキスです。  
調味料としてもお使いいただけますが  
お好みのもので割ってお飲み物としても。

## 白梅酢ですっきり 大人のフルーツポンチ

### [材料(2人分)]

|          |          |
|----------|----------|
| お好みのフルーツ | 200g     |
| 白玉粉      | 50g      |
| 龍神白梅酢    | 大さじ1     |
| はちみつ     | 大さじ1と1/2 |
| 炭酸水      | 300ml    |

### [作り方] 調理時間:約15分

1. 白玉粉は水(分量外:45ml)を少量ずつ加えながらまぜあわせる。  
耳たぶくらいのやわらかさになったら、ひと口大に丸めて中央にくぼみをつくり、1~2分茹でる。
2. フルーツはそれぞれ食べやすい大きさに切る。
3. 白梅酢にはちみつを加えてまぜ、冷やした炭酸水を加えてかきまぜる。
4. 3に1と2を浮かせて器に入れる。

〔このレシピ1人分の果物摂取量〕  
約200g(1日分の摂取目標量200g)