

宍粟市商工会女性部謹製 平成30年度地域活力増進事業 宍粟市商工会

「私たちが作りました」



テーマは「宍粟×しそ」。

宍粟市商工会女性部が、難読市名の宍粟(しそう)市を たくさんの方に知っていただきたい…との想いから 「青しそ・赤しそ」を無農薬で栽培し 心を込めて作ったシロップです。

濃縮タイプなので炭酸や水、焼酎などに入れたり アイスやかき氷にかけると、美味しくお召し上がりいただけます。 カクテル等にもお勧めです。 宍粟市のおみやげや、贈り物にもどうぞ。

青しそ70%使用

赤しそだけでなく、青しそもたっぷり使っているから 爽やかな香りとスッキリとした味わい。

無添加だから安心

合成保存料や合成甘味料は一切使用していません。 自然のままの美味しさがお楽しみいただけます。

天然の色と香り

着色料不使用で、自然そのものの美しい色合いです。

健康・美容に

しそは高ビタミン、高ポリフェノールで、 夏に失われがちな栄養素を補ってくれます。

品 名: しそしろっぷ(濃縮) 原材料: 青しそ・赤しそ(兵庫県宍粟市産)・砂糖・クエン酸

内容量: 300ml

賞味期限:

保存方法: 高温・直射日光を避けて冷暗所で保存してください。 開栓後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。

販 売 者: 宍粟市商工会(宍粟市商工会女性部)/兵庫県宍粟市山崎町山崎205

TEL0790-62-2365

製 造 者: 宍粟メイプル㈱/兵庫県宍粟市波賀町安賀8-1

中面にレシピを紹介しています。



「しそしろっぷ」はアイデア次第で色々使えます。 簡単で目にもあざやかな「しそしろっぷ」利用レシピをご紹介します。

目にも鮮やかな 夏のデザートが超簡単

●しそゼリー

【材料】
「しそしろっぷ」100cc
水 ······80cc
ゼラチンリーフ3枚



【作り方】

- ①ゼラチンリーフは水に浸しふやかしておく。
- ②耐熱容器に「しそしろっぷ」と水を入れ電子レンジで約1分加熱。
- ③②にふやかしたゼラチンリーフを加えよく溶かす。
- ④容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

しそジントニック

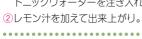
【大士米江】

F LOUIL IN	
「しそしろっぷ	30cc ::
トニックウォ-	-9- ·····100cc
ドライジン	······30cc(お好みで)
レモン汁	小さじ1/2



①グラスに氷を入れ、「しそしろっぷ」 とドライジンを注ぎ、

トニックウォーターを注ぎ入れる。





●しそクリームタルト 🎎

【材料】

ヨーグルト(無糖) …	200g
生クリーム	50g
「しそしろっぷ」 …	…大さじ2
はちみつ	…大さじ1
ゆかり(しそふりかけ)	適量
タルトカップS(市販)	6個



【作り方】

- ①ヨーグルトをキッチンペーパーを敷いた小型のザルに入れ、 冷蔵庫でしっかり水切りをする。(半日以上)
- ②①に「しそしろっぷ」、はちみつ、泡立てた(8分立て)生クリームを加え、 しっかり混ぜてクリーム状にする。
- ③タルトカップに2のクリームを詰めて上にゆかりを飾る。

高ポリフェノールで 美肌美白効果!

●美肌しそサワ

【材料】

「しそしろっぷ」 ……30cc トニックウォーター

...120~150cc



【作り方】①グラスに氷を入れ、「しそしろっぷ」を注ぎ、 トニックウォーターを注ぎ入れる。 ②お好みでレモンやライムを絞っても。

オニオンサラダが ひと味変わります。

●ルビー ドレッシンク

【材料】

E 1 2 1 1 E		
「しそし	ろっぷ」	大さじ1
酢		・大さじ2
サラダ	油	·大さじ1
塩	٠٠٠٠٠٠٠/]١	さじ1/3
ゆかり	٠٠٠٠٠٠٠/]١	さじ1/2
(1,751	Jか(ナ)	



【作り方】

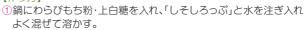
- ①「しそしろっぷ」と酢を混ぜて塩を入れ、 溶けるまで混ぜる。
- ②残りの材料を加え、よく混ぜ合わせる。

ぷるんとした食感。 夏のとっておきの デザート。

●しそわらび餅

【材料】	
「しそしろっぷ	60cc
水	·····100cc
わらびもち粉	50g
上白糖	30g

【作り方】



- ②中火にかけ透明になるまでよく練る。
- ③透明になったら容器に移し、冷やし固める。
- 4-ロ大に切って盛りつける。

●しそヨーグルト シャーベット

「しそしろっぷ」…150cc 飲むヨーグルト ……50cc ジップロック ………1枚

【作り方】

- ①ジップロックに材料を入れ冷凍庫で半日以上冷やし固める。
- ②固まったらジップロックの上から指などで砕く。 溶けてしまったら再度冷やし固める。
- ③食べる直前に盛りつける。

しそシフォンケーキ 18cmシフォン型

【材料】 卵白/卵黄 …それぞれ3個分 グラニュー糖…60g(半分に分けておく) 薄力粉 ……30g コーンスターチ ………5g サラダ油 ……大さじ1 「しそしろっぷ」…大さじ1と1/2 ゆかり(しそふりかけ)…大さじ1



【作り方】

- ①卵白に砂糖30g入れよく角が立つまで泡立てる。
- ②卵黄に砂糖30g入れ白っぽくなるまで泡立てる。
- ③②にサラダ油、「しそしろっぷ」、よくふるった薄力粉とコーンスターチ、 ゆかりを入れて混ぜる。
- ④①のメレンゲを数回に分けて加え混ぜて、型に注ぎ入れる。
- ⑤180度のオーブンで30分焼く。焼き上がったら逆さまにしてあら熱をとる。