



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)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：しそしるっぷ(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： 年 月 日(未開封の場合)
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。

SHISSO愛と
SHISSOへの想いから生まれました。

recipe

目にも鮮やかな
夏のデザートが超簡単

●しそゼリー

【材料】
「しそしるっぷ」 ……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「しそしるっぷ」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

【材料】
「しそしるっぷ」 ……30cc
トニックウォーター ……100cc
ドライジン ……30cc(お好みで)
レモン汁 ……小さじ1/2

【作り方】
①グラスに氷を入れ、「しそしるっぷ」とドライジンを注ぎ、トニックウォーターを注ぎ入れる。
②レモン汁を加えて出来上がり。



●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
「しそしるっぷ」 ……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「しそしるっぷ」、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!

●美肌しそサワー

【材料】
「しそしるっぷ」 ……30cc
トニックウォーター ……120~150cc

【作り方】①グラスに氷を入れ、「しそしるっぷ」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。



「しそしるっぷ」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「しそしるっぷ」利用レシピをご紹介します。

オニオンサラダが
ひと味変わります。

●ルビー ドレッシング

【材料】
「しそしるっぷ」 大さじ1
酢 ……大さじ2
サラダ油 ……大さじ1
塩 ……小さじ1/3
ゆかり ……小さじ1/2
(しそふりかけ)



【作り方】
①「しそしるっぷ」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。
夏のおき
デザート。

●しそわらび餅

【材料】
「しそしるっぷ」 ……60cc
水 ……100cc
わらびもち粉 ……50g
上白糖 ……30g

【作り方】
①鍋にわらびもち粉・上白糖を入れ、「しそしるっぷ」と水を注ぎ入れよく混ぜて溶かす。
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。
④一口大に切って盛りつける。



●しそヨーグルト シャーベット

【材料】
「しそしるっぷ」 ……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蔵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
「しそしるっぷ」 ……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、「しそしるっぷ」、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。

