

あずきっ粉レシピ
01

ココナッツミルクと小豆のプリン

材料 /4~5個分

あずきっ粉 (粉末小豆)	大さじ3
ココナッツミルク	400cc
牛乳	250cc
グラニュー糖	40g
粉ゼラチン	10g
ガムシロップ	適量
お好みで生クリームやフルーツなど	

作り方

- 鍋にココナッツミルク、牛乳、グラニュー糖、あずきっ粉を入れてよく混ぜ、火にかけて沸騰寸前で火をとめる。
- 1に粉ゼラチンを加えて余熱をさましたら、器に盛る。
- 冷蔵庫で冷やし固め、食べる直前でお好みの生クリームなどを添えて、ガムシロップをお好みの量をかけていただく。



あずきっ粉レシピ
02

あずき白玉

材料 /3~4人分

あずきっ粉 (粉末小豆)	大さじ3
白玉粉	70g
ガムシロップ	適量
お好みのフルーツなど	

作り方

- ボウルにあずきっ粉と白玉粉を入れて、水を少しづつ加えながら練っていく。
- 耳たぶより少し固いくらいになったら、約7gくらいづつの量を丸め団子状にし、真ん中を火が入りやすいように、少しくぼませる。
- 鍋に湯を沸かし、2を入れて約3分ほど煮る。
- 煮えたら冷水に取りさます。
- 器にお好みのフルーツとともに盛りつけガムシロップにあずき粉をお好みの分量を混ぜ合わせたものをまわしかけていただく。



あずきっ粉レシピ
03

小豆とチーズのディップ

材料

あずきっ粉 (粉末小豆)	大さじ1.5
クリームチーズ	100g
塩・こしょう	適量
お好みでレーズンやクルミなど	

作り方

1. クリームチーズを常温の場所でやわらかくする。
2. ボウルに1とあずきっ粉を入れてよく混ぜ、レーズンやクルミを加えて塩・こしょうで味を整える。



※クラッカーやパンにつけてお召し上がりください

あずきっ粉レシピ
04

小豆とヨーグルトのソース

材料

あずきっ粉 (粉末小豆)	お好みで適量
ヨーグルト	ニ
はちみつ	ニ

作り方

1. ヨーグルトは編み目の細かいザルなどで水気を切る。
2. 1にあずきっ粉とはちみつを加える。



※パンなどにつけてお召し上がりください

あずきっ粉 オリジナルレシピ

あずきっ粉レシピ
05

小豆とかぼちゃのポタージュ

材料 / 2~3分

あずきっ粉 (粉末小豆)	大さじ3.5
皮をむいたかぼちゃ	250g
玉ねぎ	1/2
牛乳	200cc
バター	10g
コンソメ	小さじ2
水	200cc
塩・こしょう	適量

作り方

1. 玉ねぎはみじん切りにし、かぼちゃは小さめにカットし電子レンジにかけてやわらかくして皮をむく。
2. 鍋にバターを熱し玉ねぎを炒める。透明になってきたらかぼちゃと水を加えやわらかくなるまで煮込む。水が足りないようであれば足す。
3. 玉ねぎがやわらかくなったらコンソメ、牛乳、あずきっ粉を加えてよく混ぜ、沸騰寸前で火を止め余熱がとれたらミキサーにかけて攪拌する。
4. 3をキッチンペーパーなどで漉して再び鍋に入れて火をかけ、塩・こしょうで味を整える。とろみが強いようであれば牛乳（分量外）を加える。



最高のぜいたく、育てています。



(農産加工施設) 北海道上川郡清水町御影南2線77番地 TEL. 0156-63-2525