マルキユウグループ×アサヒ飲料(株) 共同企画

カルピス®を使ったデザートレシピコンテスト 結果発表

最優秀賞



七夕にぴったり♪カルピス®をつかったふわふわ淡雪

［大人の部］ 山口県 中島さん作

材料 (4人分)

<七夕淡雪>
- 卵白……1個分
- グラニュー糖……50g
- 粉寒天……4g
- 水……140ml
- カルピス®(希釈用)……60ml

<星ゼリー>
- 粉寒天……2g
- 水……200ml
- カルピス®(希釈用)……70ml

※カルピス®はお好みのフレーバーをご用意ください。

作り方

<七夕淡雪>
① ボウルに卵白を入れ泡立てる。
② ①にグラニュー糖40gを2~3回に分けて加え、角が立つまでしっかり泡立てる。
③ 鍋に粉寒天、グラニュー糖10g、水を入れ、中火にかける。
④ 沸騰させ粉寒天がよく溶けたら火を弱め、少しずつカルピス®を入れて混ぜる。
⑤ ②に④を少しずつ加え、泡立てる。
⑥ 容器に⑤を流し入れ、平らにならし、冷蔵庫で冷やし固める。
※固まるのが早いので素早く容器に入れ整形する。

<星ゼリー>
① 鍋に粉寒天、水を入れ、中火にかける。
② 沸騰させ粉寒天がよく溶けたら火を弱め、少しずつカルピス®を入れて混ぜる。
③ 容器に②を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
④ ③を星形の抜き型で抜く。

<盛り付け>
① 短冊型に切り分けた「七夕淡雪」の上に「星ゼリー」を飾って完成。

最優秀賞 選出理由 ふわふわの淡雪と、色とりどりの星が目を引く、七夕らしいデザートです。カルピス®の爽やかさとやさしい口どけが楽しめる、見た目にも涼やかなアイデアが高く評価されました。 キャンペーン事務局



優秀賞

各部門2名様ずつ 合計4名様

子どもの部



カルピス®でパンの耳ラスク
広島県 大津さん作

子どもの部



カルピス®をつかったヨーグルトシャーベット
広島県 大津さん作

大人の部



カルピス®をつかったスターグミ
山口県 久木さん作

大人の部



カルピス®でつくるブルーベリーアイスビスケットサンド
広島県 藤城さん作

丸久賞 5名様

- ふかふか幸せ♪カルピス®でむしぱん
  ［子どもの部］ 福岡県 田崎さん作
- カルピス®をつかったバナナアイス
  ［子どもの部］ 福岡県 田崎さん作
- カルピス®香るカラフルポップコーン
  ［子どもの部］ 広島県 大津さん作
- カルピス®風味のピーチパイ
  ［大人の部］ 広島県 岡さん作
- 手軽で簡単♪カルピス®とブルーベリーのオープンサンド
  ［大人の部］ 山口県 中村さん作

※「カルピス」はアサヒ飲料(株)の登録商標です。

たくさんのご応募ありがとうございました！

マルキュウグループ×アサヒ飲料(株) 共同企画

カルピス®を使ったデザートレシピコンテスト

優秀賞レシピ公開

子どもの部 受賞作

カルピス®でパンの耳ラスク

広島県 大津さん作



材料 (4人分)

パンの耳
……6枚切り食パン4枚分
カルピス®(希釈用)……大さじ4
バター……10g
グラニュー糖……12g
星のアラザン……適量

作り方

① オーブンを160℃に温めておく。
② パンの耳を半分の長さに切る。
③ 耐熱容器にカルピス®とバターを入れ、ふんわりとラップをかけ600Wのレンジで30秒加熱し溶かす。
④ ポリ袋に②を入れ、③を2~3回に分けて入れ、優しく絡める。
⑤ ④にグラニュー糖を振り入れ同じように優しく絡める。
⑥ 天板にクッキングシートをしき、⑤を重ならないように並べ、オーブンで15~25分こんがりと色づくまで焼く。
⑦ ⑥を冷まして、星のアラザンを飾って完成。

子どもの部 受賞作

カルピス®をつかったヨーグルトシャーベット

広島県 大津さん作



材料 (4人分)

A
- カルピス®(希釈用)……50g
- 牛乳……50g
- 無糖ヨーグルト……100g
- みかん(缶詰)……100g

星のアラザン……適量

作り方

① Aの材料を厚手のポリ袋(ジッパー付き)に入れ、封をしてもむ。
② ①を冷凍庫で3時間程度冷やし、再びもむ。
③ 凍ったらお皿に移し、星のアラザンを飾って完成。

大人の部 受賞作

カルピス®をつかったスターグミ

山口県 久木さん作



材料 (4人分)

<青色グミ>
ブルーハワイシロップ…大さじ3
粉ゼラチン……12g
カルピス®完熟白桃(希釈用)
……100ml
水……約315ml

<黄色グミ>
オレンジジュース(果汁100%)
……100ml
粉ゼラチン……12g
カルピス®(希釈用)……100ml
水……約260ml

作り方 <青色グミをつくる場合>

① 粉ゼラチン4gに水大さじ1を加えふやかす。
② 耐熱ボウルにブルーハワイシロップを入れ、全体で100mlになるように水を加える。
③ ②をレンジで50℃に温める。
④ ③に①を入れ、完全に溶かして流し箱に入れる。粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
⑤ 粉ゼラチン8gに水大さじ3を加えふやかす。
⑥ 耐熱ボウルにカルピス®と水200mlを入れて、レンジで50℃に温める。
⑦ ⑥に⑤を入れ、完全に溶かす。人肌まで冷めたら、④の上に流し入れる。
⑧ しっかりと固まったら、星形の抜き型で抜いて完成。
★黄色グミをつくる場合は、工程②の材料をオレンジジュースに変えてつくってください。

大人の部 受賞作

カルピス®でつくるブルーベリーアイスビスケットサンド

広島県 藤城さん作



材料 (4人分)

カルピス®(希釈用)……50g
ブルーベリー……100g
卵黄……2個分
グラニュー糖……65g
生クリーム(動物性のもの)
……200ml
ビスケット……10枚
星のアラザン……適量

作り方

① カルピス®とブルーベリーを鍋に入れ、ブルーベリーを潰しながら5分ほど煮る。
② ①を少し煮詰めたら、しっかりと冷ます。
③ 卵黄にグラニュー糖を入れ、もったりとするまでハンドミキサーで泡立てる。
④ 生クリームを7~8分立てにする。
⑤ ③と④を混ぜ合わせ、容器に入れて冷凍庫で冷やす。
⑥ ⑤がある程度固まったら、②を加え、マーブル状にする。
⑦ ⑥を冷凍庫で冷やし固める。
⑧ よく固まったらビスケットでサンドし、星のアラザンを飾って完成。

※「カルピス」「CALPIS」はアサヒ飲料(株)の登録商標です。

たくさんのご応募ありがとうございました!