

フルキャラアイス

マク

レシピ集

- Furuchara Recipes -

材料を入れた後
約90秒~150秒ふってね!

フルキャラアイスで
自分だけの
スペシャルレシピが
作れちゃう!



ぜんぶ
全部で27種類

-Furuchara Recipes-



ポイント

- ふった後はアルミカップに付いて凍った部分をアルミカップからはがして、全体をカップの中でかきまぜてから食べてね。
- 材料の量は全部合わせて55ccのラインまでにしてね。

- ★フルキャラアイスの基本的な使い方は取り扱い説明書みてね。
- ★飲みものは、よく冷えたものを使ってね。

まるでバニラアイスクリーム



材料

- 牛乳 40cc
- 生クリーム 少々
- 砂糖 小さじ1
- 卵黄 小さじ1

牛乳をアルミカップの40ccラインまで入れ、生クリーム少々、砂糖、卵黄を加えてかきまぜます。
※フタを開けたとき牛乳が泡立っています。よくかきまぜてから食べてね。

ショコラバナナヌ



材料

- バナナ 30cc
- 牛乳 10cc
- 生クリーム 大さじ1
- チョコレートシロップ 小さじ2
- 砂糖 小さじ1
- チョコチップ 小さじ1

スプーンでほぐしたバナナをアルミカップの30ccラインまで入れ、牛乳を10cc加えます。さらに、生クリーム、チョコレートシロップ、砂糖、チョコチップを加えます。
※フタを開けたとき牛乳が泡立っています。よくかきまぜてから食べてね。

さっぱりハニーレモンソルベ

材料

- 水 40cc
- レモン汁 少々
- はちみつ 大さじ1

水をアルミカップの40ccラインまで入れ、レモン汁少々とはちみつを加えます。



かんたんなのに
本格的なアイスみたいで
とってもおいしー!

ひびひえマーマレードオレンジ

材料

- オレンジジュース 40cc
- マーマレードジャム 大さじ1

オレンジジュースをアルミカップの40ccラインまで入れ、マーマレードジャムを加えます。



※ジャムを含む一部は凍りません。

ジューシーミラクルマンゴー

材料

- 100%マンゴージュース 40cc
- マンゴーの缶詰 大さじ1

100%マンゴージュースを40cc ラインまで入れ、缶詰のマンゴーをスプーンでつぶして加えます。



ジュースを多めにいれちゃって
固まりやすくなるよ!

キラキラハワイアンソルベ

材料

- ゼリー(青色) 55cc
- ラムネ菓子 少々
- アラザン 少々

ゼリーをアルミカップの55ccラインまで入れ、ラムネ菓子を加えます。出来上がったソルベにアラザンをかけてね。



クリーミーレーズン

材料

- 牛乳 40cc
- 生クリーム 大さじ1
- 砂糖 小さじ2
- レーズン 20粒

牛乳をアルミカップの40ccラインまで入れ、生クリーム、砂糖、レーズンを加えます。

※フタを開けたとき牛乳が泡立っています。よくかきまぜてから食べてね。



フルーツミルクアイス

材料

- 牛乳 40cc
- フルーツみつ豆の缶詰 大さじ1
- みつ豆 小さじ1
- 練乳 小さじ1

牛乳をアルミカップの40ccラインまで入れ、スプーンできざんだフルーツみつ豆の缶詰のみつ豆、練乳を加えます。

※フタを開けたとき牛乳が泡立っています。よくかきまぜてから食べてね。



プルプルコーヒーマルク

材料

- 牛乳 40cc
- コーヒゼリー 大さじ1
- 砂糖 小さじ1

牛乳をアルミカップの40ccラインまで入れ、砂糖とコーヒゼリーをスプーンでつぶしたものを加えます。
※フタを開けたとき牛乳が泡立っています。よくかきまぜてから食べてね。



つぶつぶミルクイストロベリー

材料

- イチゴ 2個
- 牛乳 30cc
- 練乳 大さじ1
- 砂糖 小さじ1

牛乳を30ccラインまで入れ、スプーンでつぶしたイチゴ、練乳、砂糖を加えます。
※フタを開けたとき牛乳が泡立っています。よくかきまぜてから食べてね。



さくさくミルクポーロアイス

材料

- 牛乳 40cc
- 玉子ポーロ 3,4粒
- 練乳 少々

牛乳をアルミカップの40ccラインまで入れ、練乳を少々加えて玉子ポーロを3,4粒入れます。

※フタを開けたとき牛乳が泡立っています。よくかきまぜてから食べてね。



プルーンフロースンヨーグルト

材料

- ヨーグルト飲料 40cc
- プルーン(種ぬき) 2個
- 砂糖 小さじ2

ヨーグルト飲料をアルミカップの40ccラインまで入れ、プルーン、砂糖を加えます。



ひえひえジャムグルト



材料

ヨーグルト 40cc
お好みのジャム
大さじ 1

ヨーグルトをアルミカップの40ccラインまで入れ、お好みのジャムを加えます。

※かたいヨーグルトはスプーンでよくほぐしてから使ってください。ジャムを含む一部は凍りません。

さっぱりフルーツレモネード

材料

レモネード飲料 40cc
レモン汁 小さじ1
ラムネ菓子 2個

レモネード飲料をアルミカップの40ccラインまで入れ、レモン汁とラムネ菓子を加えます。



スイートハニーココア

材料

水をアルミカップの40ccラインまで入れ、ココアとはちみつを加えます。

水 40cc
ココア(粉末) 大さじ1
はちみつ 小さじ1



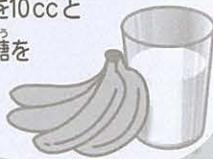
おしゃれなアイスだよ☆

バナナサイココア

材料

バナナ 30cc
豆乳 10cc
ココア(粉末) 小さじ2
砂糖 小さじ1

スプーンでほぐしたバナナをアルミカップの30ccラインまで入れ、豆乳を10ccとココア、砂糖を加えます。



しゃりしゃりみかんデザート

材料

みかんの缶詰のシロップをアルミカップの40ccラインまで入れ、みかんを加えます。
※みかんは基本的に凍りません。

みかんの缶詰のシロップ 40cc
みかん 3房



ヘルシー黒ごまミルク

材料

牛乳をアルミカップの40ccラインまで入れ、黒ごまペースト、砂糖、はちみつを加えます。

※フタを開けたとき牛乳が泡立っています。よくかき混ぜてから食べてね。

牛乳 40cc
黒ごまペースト 小さじ2
砂糖 小さじ1
はちみつ 小さじ1



ジャパニーズあずきミルク

材料

牛乳をアルミカップの40ccラインまで入れ、いただいたクッキー、ゆであずき、練乳、砂糖を加えます。
※フタを開けたとき牛乳が泡立っています。よくかき混ぜてから食べてね。

牛乳 40cc
クッキー 小さじ2
ゆであずき 小さじ2
練乳 小さじ1
砂糖 小さじ1



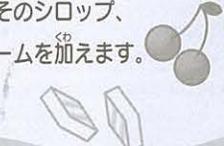
白玉にかけて和風スイーツにアレンジしちゃおう!

ハッピー杏仁フルーツ

材料

杏仁豆腐をスプーンでほぐしてアルミカップの30ccラインまで入れ、スプーンでぎざんだ缶詰の黄桃とそのシロップ、生クリームを加えます。

杏仁豆腐 30cc
杏仁豆腐 30cc
黄桃の缶詰(黄桃) 大さじ1
シロップ 大さじ1
生クリーム 大さじ1



いちごフローズンミルクティー



材料

ストレートティーをアルミカップの40ccラインまで入れ、牛乳を10cc加えます。さらに、イチゴジャムを加えます。

※フタを開けたとき牛乳が泡立っています。よくかき混ぜてから食べてね。

ストレートティー 40cc
牛乳 10cc
イチゴジャム 小さじ2

ひえひえプリンアイス

材料

プリンをスプーンでほぐしてアルミカップの55ccラインまで入れます。

プリン 55cc



ひえひえでおいし〜!

まんぷくコンソメソルベ

材料

水をアルミカップの40ccラインまで入れ、オニオンコンソメスープの素、いただいたインスタントラーメン、スプーンでつぶしたミニトマト、パセリ少々を加えます。

水 40cc
オニオンコンソメスープの素 小さじ1
インスタントラーメン 小さじ1
ミニトマト 1個
パセリ 少々



中華ごまドレッシング

材料

ウーロン茶をアルミカップの40ccラインまで入れ、しょうゆ、ごま油、いただいたポテトチップス、黒ごまペースト、塩・コショウ少々を加えます。

ウーロン茶 40cc
しょうゆ 小さじ1
ごま油 小さじ1
ポテトチップス(塩味) 3枚
黒ごまペースト 小さじ1
塩・コショウ 少々

きなこ豆乳黒みつ

材料

豆乳をアルミカップの40ccラインまで入れ、きなこ、砂糖、黒みつを加えます。

豆乳 40cc
きなこ 小さじ2
砂糖 小さじ1
黒みつ 小さじ2



ピシッワース

牛乳をアルミカップの30ccラインまで入れ、マッシュポテトの素、ベーコンチップ、生クリーム、塩・コショウ少々、パセリを加えます。

※フタを開けたとき牛乳が泡立っています。よくかき混ぜてから食べてね。

牛乳 30cc
マッシュポテトの素 小さじ2
ベーコンチップ 小さじ1
生クリーム 大さじ1
塩・コショウ 少々
パセリ 少々

ヘルシーベジタブルラッシュ

材料

野菜ジュースをアルミカップの40ccラインまで入れ、はちみつ、ヨーグルト、みかんを加えます。

野菜ジュース 40cc
はちみつ 小さじ1
ヨーグルト 大さじ1
みかん 2房



大人も楽しめる本格レシビィ

これらの他にもスーパーなどで購入できるゼリーの素や、牛乳を混ぜて作るデザートベースを使えば、色んなレシビィができるよ!

※食材の中には固まりにくいものもあります。保護者の方とよく相談しながら食材を使って下さい。