

# 体が温まる甘酒アレンジレシピ

~ver1~



## ＜＜基本の甘酒＞＞ お湯呑み約3杯分

材料 備州甘酒 (250g) 1袋  
水 300ml

### 作り方

1. 鍋に材料を全部入れる
2. 混ぜながらゆっくり火にかけ、温める
3. 沸騰直前になったら火を止める
4. 器に注いで出来上がり

\*その他の当社の甘酒も水の分量が変わりますが作り方は同じです。

## ＜＜ジンジャー＆シナモン甘酒＞＞ カップ1杯分

材料 生姜スライス 5～6枚  
シナモンスティック 1本  
基本の甘酒 150ml

### 作り方

1. レンジ対応の器に材料を全部入れる
2. レンジ600Wで2分温める (途中でかき混ぜる)
3. 出来上がり



## ＜＜金柑あまざけ＞＞ カップ1杯分

材料 基本の甘酒 200ml  
金柑 2～3個

### 作り方

1. レンジ対応の器に甘酒入れる
2. 金柑をよく洗いスライスしてヘタと種を取り除いて1に入れる
3. レンジ600Wで2分温める (途中でかき混ぜる)
4. 出来上がり

## ＜＜ホット甘酒カルピス＞＞ カップ1杯分

材料 カルピス (原液) 25ml  
基本の甘酒 25ml  
牛乳

### 作り方

1. レンジ対応の器に材料を全部入れる
2. レンジ600Wで2分温める (途中でかき混ぜる)
3. 出来上がり



# 体が温まる甘酒アレンジレシピ

~ver2~



## 《甘酒ココア》 カップ1杯分

材料 ピュアココア 小さじ2  
備州甘酒（濃縮タイプ） 大さじ1  
牛乳（又は豆乳）

作り方

1. レンジ対応の器に材料を全部入れる
2. レンジ600Wで2分温める（途中でかき混ぜる）
3. 出来上がり

\* 甘酒とココアの代わりにEAT糰子スイートブラウニーを約80g使くと簡単にできます。もっと甘みが欲しい時は甘酒やマシュマロで調節してください。

## 《甘酒クリームdeウィンナーコーヒー》

材料 コーヒー 1杯 カップ1杯分  
生クリーム 50cc  
甘酒（濃縮タイプ） 大さじ2  
シナモン（パウダー） 少々

\* コーヒーは  
カップ2/3ぐらい  
の量がおすすめ

作り方

1. ボウルに生クリーム、甘酒を入れてクリームを作る
2. カップにコーヒーを注ぎ、上にクリームを絞る
3. 仕上げにシナモンを振りかける

\* 甘酒の代わりにEAT糰子スイートブレーンを使うと滑らかに仕上がります。



## 《甘酒ホットワイン》 カップ1杯分

材料 基本の甘酒 80cc  
赤ワイン 120cc  
オレンジスライス 1枚  
リンゴスライス 1枚  
シナモンスティック 1本

作り方

1. レンジ対応のカップに材料を全部入れる
2. 600Wで2~3分温める（途中でかき混ぜる）
3. 出来上がり

\* 温めてフツフツ  
させるのがコツ！  
吹きこぼれないよ  
うに注意!!

## 《甘酒チャイ》 カップ1杯分

材料 チャイ用ティーバック 1個（茶葉はアッサム）  
水（牛乳又は豆乳） 120ml  
備州甘酒（濃縮タイプ） 大さじ2

アッサムティーの茶葉にお好みの  
スパイスでオリジナルブレンドに  
しても◎ミルクティー感が欲しい  
場合は水を牛乳や豆乳に・・・

作り方

1. カップに水（又は牛乳や豆乳）とティーバックを入れ  
600Wで1分程温め、1分程よく蒸らす
2. 色がよく出たら甘酒を加えて1分程温めよく混ぜる
3. さらに1分程温めて出来上がり

\* 今回はスパイスミックスのティーバックを使用しましたが好みで好きなスパイスを選んでください。牛乳や豆乳を使う場合は蒸らし時間を長めにしてください。

