

～関西夏の味 松井今朝子の冷やしあめ～より

冷やしあめ

レシピ監修 エコール 辻 大阪 安場 昌子 先生



甘さの中にすっきり、ショウガの香りが効いた冷やしあめ。
オーソドックスなタイプとスパイシータイプ。水や炭酸で割ってお楽しみください。

材料 ～ 出来上がり400ml (10杯分) ～

<マイルドバージョン>

ショウガ	100g	皮むき80g
水	300ml	
三温糖	200g	
麦芽水あめ	50g	

<スパイシーバージョン>

ショウガ	150g	皮むき130g
水	250ml	
黒砂糖	100g	
三温糖	100g	
麦芽水あめ	30g	
ニッキ	適量	

作り方：マイルドバージョン

Prepare
準備

■ショウガの表面を水で洗っておく

冷やしあめの素を作る

Step 1 ステップ1

ショウガは皮をむきおろし金でおろす。
(繊維に直角にすりおろす)



Step 2 ステップ2

ガーゼでしぼり汁と繊維に分ける。



Step 3 ステップ3

鍋に水、ショウガの繊維、三温糖を入れ火にかける。
沸騰すれば弱火にし、約5分火にかけ、煮詰める。
(アクが出れば取る)



Step 4 ステップ4

ガーゼやキッチンペーパーでこす。



Step 5 ステップ5

鍋にこした液体と麦芽水あめ、ショウガのしぼり汁を加え、中火にかけ、ひと煮立ちすれば火を止める。
(始めは泡が大きい、小さな泡になれば火を止める)



Step 6 ステップ6

氷水で冷やす。



仕上げ

Step 1 ステップ1

冷えた水や炭酸水で好みの濃度に薄める。



作り方：スパイシーバージョン

Prepare 準備

■ショウガの表面を水で洗っておく

冷やしあめの素を作る

Step 1 ステップ1

ショウガは皮をむきおろし金でおろす。
(繊維に直角にすりおろす)



Step 2 ステップ2

ガーゼでしぼり汁と繊維に分ける。



Step 3 ステップ3

鍋に水、ショウガの繊維、黒砂糖と三温糖を入れ火に
かける。
沸騰すれば弱火にし、約5分火にかけ煮詰める。
(アクが出れば取る)



Step 4 ステップ4

ガーゼやキッチンペーパーでこす。



Step 5 ステップ5

鍋にこした液体と麦芽水あめ、ショウガのしぼり
汁、ニッキを加え、中火にかけ、ひと煮立ちすれば火
を止める。
(始めは泡が大きいのが、小さな泡になれば火を止め
る)



Step 6 ステップ6

氷水で冷やす。



仕上げ

Step1
ステップ1

冷えた水や炭酸水で好みの濃度に薄める。



食べごろと保存方法

保存瓶に入れて冷蔵庫で一週間ほど保存できます。
かき氷にかけたり、ところてん、くずきりにかけてもおいしく召し上がれます。
紅茶やウイスキーで割ってもよい。