

～森茉莉のクリームソーダ～より

レモンクリームソーダ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



作家、森茉莉が愛した父鷗外との思い出の味、レモンクリームソーダ。
口の中に広がるレモンの風味がとっても爽やか!カラフルなゼリーのクリームソーダも一緒に、ぜひお試しあれ!

材料 ～レモンクリームソーダ 4杯分
※ゼリー (炭酸、フルーツ、レモン) 11×14cm型 各1台分～

<レモンシロップ>

レモン(国産)	1個
グラニュー糖	130g
水	100ml

<レモンソーダ>

レモンシロップ	適量
炭酸水	適量
ロックアイス	適量

<レモンミルクアイスクリーム>

牛乳	200ml
レモンの表皮(国産)	1個分
生クリーム	100g
グラニュー糖	10g
はちみつ	20g

<炭酸ゼリー>

サイダー	300ml
グラニュー糖	20g
板ゼラチン	12g
食用色粉(青)	適量

<フルーツゼリー>

フルーツジュース	300ml	番組では、アセロラ、りんご、ぶどう、オレンジを使用
グラニュー糖	20g	
板ゼラチン	12g	
食用色素(赤、緑)		お好みで使用してください

<レモンゼリー>

水	230ml	
グラニュー糖	70g	
レモン果汁	60ml	
レモンシロップ	50g	
板ゼラチン	12g	
食用色素(黄色)	適量	お好みで使用してください
ミント		

作り方

Prepare
準備

■レモンをよく洗っておく

レモンシロップを作る

Step 1
ステップ1

レモンを2~3mm幅にスライスする。



Step 2
ステップ2

鍋に水と60gのグラニュー糖、レモンの輪切りを入れ沸騰させる。
中火で1分煮たら、残りのグラニュー糖70gを加え、沸騰させる。



Step 3
ステップ3

保存容器に入れ、一晩冷蔵庫に入れる。



レモンミルクアイスクリームを作る

Step 4
ステップ4

レモンの表皮をピーラーで薄くむく。
白い部分は、ペティナイフで取り除いておく。



Step 5
ステップ5

鍋に牛乳、レモンの表皮を入れ、沸騰させる。
沸騰したら、火からおろし冷ます。



Step 6
ステップ6

生クリーム、グラニュー糖、はちみつを混ぜ合わせる。



Step 7
ステップ7

ステップ5をこし、ステップ6と合わせる。



Step 8
ステップ8

アイスクリーマーにかける。



ゼリーを作る

Step 9
ステップ9

<炭酸ゼリー、フルーツゼリー>

2014年6月27日放送「[トムとジェリーのゼリー](#)」を参考にしてください。

Step 10
ステップ10

<レモンゼリー>

2017年8月7日放送「["ジュラシック・パーク"の緑色のゼリー](#)」より、「[ライムゼリーを作る](#)」を参考にしてください。

組み上げ

Step11 ステップ11

<レモンソーダを作る>

ポットにロックアイス、レモンシロップを適量入れ、炭酸水を加え、マドラーでかき混ぜる。

※レモンシロップの量を加減し、好みの風味に調節する。



Step12 ステップ12

<①レモンクリームソーダ>

グラスの中間までロックアイスを入れ、シロップ漬けのスライスレモンを3枚入れる。



Step13 ステップ13

ロックアスをグラスのふちまで入れる。



Step14 ステップ14

レモンソーダを注ぎ、レモンミルクアイスクリームをのせる。



Step15 ステップ15

<②ゼリー入り>

グラスにロックアイスとゼリーを交互に入れ、一番上にロックアスをのせる。



Step16 ステップ16

レモンソーダを注ぎ、レモンミルクアイスクリームをのせ、ミントを飾る。



食べごろと保存方法

出来たてをお召し上がり下さい。