

ひんやりおいしい 七夕の日の カンタンゼリー



ひんやり
お星さまゼリー

ひんやり
お星さまゼリー

● 材料 (メロンカップ1個あたり)
プリンスマロン 1個
キャロットゼリー 5個
ミニカップゼリー 3~4個
(キャロットゼリーだけなら8~9個)
生協ヨーグルト 100g程度
※カップのヨーグルトなら1個でOK

作り方

- 1 プリンスマロンを横に二つ切りにし、下の部分の種を取り、カップにする。
- 2 上半分は皮をむいて種をとり、星形でくり抜き、残った部分は適当に切っておく。
- 3 キャロットゼリーを星形で抜き、残った部分をメロンのときと同様に切っておく。(このとき、ゼリー星の厚みは1cm程度にそろえる) ミニカップゼリーもあれば、同様に星形で抜いて使うと色とりどりに楽しい。
- 4 ②、③のメロン、ゼリーの星に抜いた残りをヨーグルトと和えてタッパーなどに流しいれ、みぞれ状程度に冷凍庫で凍らせ、フローズンヨーグルトをつくる。
- 5 ④が出来たら①のメロンカップに2/3程度入れ、その上に2,3の星形を飾る。

※④で凍らせすぎるのがコツ。
時間のないときはフローズン
にしないでも美味しい。

※星形がなければ、ゼリーとメロンを
サイコロ状に切っててもよい。



7月7日は七夕の日ですね。「年に一度だけ、織姫と彦星が会える」とマンチックな日なんだよ!なんて、子どもと話しながら作るカンタンゼリーはいかがでしょう。夕食作りにはぱっと作って、冷蔵庫でひんやり冷やしておけば、食後のデザートに、お風呂上がりにと、普段サプライズですよね。ぜひおうちでおためしあれ。

つかったのはコレ

CO-OP

ミックスキャロット
ゼリー



● 15個入 178円
(次回企画6月4回)

飲料で人気の「ミックスキャロット」がゼリーになりました。



つかったのはコレ

CO-OP 純米酢

● 900ml 298円
(次回企画6月5回)

まろやかな酸味とコクをもつ純米酢です。

さわやかお酢の 赤じそジュース

赤じそは抗酸化力の高いといわれるアントシアニン。
暑い夏日に健康ジュースとしておすすめします。

作り方

- 1 赤じそは葉を茎から取り、良く水洗いをする。葉だけ使用する。
- 2 鍋に分量の水を入れて沸騰させ、赤じそ葉を入れ30分ゆがく。浮いてくる葉を箸などで押さえながら煮る。
- 3 火を止め、ザルでこす。赤じそ葉は絞り、こし汁に加える。
- 4 ③を再び中火にかけ、酢・砂糖を加え、砂糖が溶けたら火を止める。
- 5 ④にレモンの絞り汁を加える。
- 6 冷ましてからビンなどの容器に入れる。
- 7 好んで、水で2~3倍に薄めたり、炭酸水を加えて飲む。

組合員さんの声にお応えして

牛乳・卵の自動注文始まりました!

「忙しくて…」「ついうっかり忘れてた」「いつも必要なものだから、いつも忘れず届いてほしい」
そんなご利用の方にお勧めです!

自動注文システムを登録すれば、毎週注文書に記入しなくても、自動的に登録数量をお届けする仕組みです。登録対象商品は、毎週企画している牛乳11品・たまご7品の計18品です。

くわしくは、配送担当者またはコールセンター ☎ 0120-727-263 (受付時間 月～金 9時～21時30分、土 9時～17時)まで



左記QRコードで、eフレンズやよどがわ生協からのご案内などの情報へ簡単にアクセスできます。

資料請求もできるよ!

