



S cream

材料：

- 1.冰淇淋
- 2.舒活雅S (冰淇淋重量的2.5%)
- 3.電子秤

步驟：

- 1.將冰淇淋拿出冷凍庫，至**微溶狀態**
- 2.倒入舒活雅S，攪拌均勻，放入冷凍
- 3.**5~10分鐘**，取出再攪拌一次
- 4.放入冷凍，完成



溶けにくい
ソフトクリームを作る

softia S
ソフトアイス

レシピ大賞受賞作品*
抹茶ソフト

材料/1人分

アイスクリーム(バニラ)	200mL
粉末茶	3g
ソフトィアS	5g

作り方

- 1 アイスクリームを冷蔵庫で溶かす。
- 2 ①に粉末茶とソフトィアSを混ぜる
(ダマがないようによく混ぜる)。
- 3 冷蔵庫で凍らせる
(5~10分に1回攪拌しクリーム状になるようにする)。
- 4 ③を器に絞り出し盛り付ける。

※第6回 ソフティアを使った嚙下食レシピ大賞 フリーPR部門レシピ大賞
エームサービスジャパン株式会社 HITO病院事業所(愛媛)

夏だ! ソフティアだ!

