



町の特産物

越後姫カルピス寒天ゼリー

材 料	作りやすい分量
フルーツ(お好みで)	適量
粉寒天	1袋(4g)
缶詰のシロップ+水	460ml
カルピス原液	140ml

作り方

- ① フルーツ(苺、キウイ、みかん缶などお好みのものを一口大に切り、バットに敷き詰める。(バットがなければ保存容器でOK)
- ② 鍋に寒天とシロップ、水を入れてよく混ぜ、中火にかける。沸騰したら弱火にして1~2分加熱して粉寒天をしっかりと煮溶かす。
- ③ 火を止めて、カルピスを加え混ぜ合わせる。少し冷めてから、①の容器に静かに流し入れる。
- ④ 冷蔵庫で冷やし固める。

料理の紹介

旬の越後姫をたくさんいれると、春らしくかわいくできるのでおすすめです。缶詰のシロップを使用しているので、カルピスが分離する場合がありますが問題ないです。寒天をゼラチンにしても作れますが、キウイフルーツ、パイナップルなどの果物によっては固まりにくい時があります。