

“溶けにくいかき氷”の作り方

“かき氷”でお祭り気分を楽しみませんか？嚥下が困難でも安心して食べられる“溶けにくいかき氷”の作り方をご紹介します！

溶けにくいかき氷の作り方

●用意するもの

- ・砂糖 22g
- ・水 150mL
- ・ソフトィアS 4.5g
- ・シロップ 適量
- ・ソフトィアS 適量

●作り方



①ボールに材料を入れ、よく混ぜ合わせる。



②ラップを敷いたバットに流し込み、冷凍庫で凍らせる。



③適当な大きさに切り分け、ミキサー*等で氷を砕く。
※氷も碎けるミキサーを使用



④器に盛り付け、とろみをつけたシロップや練乳をかけたら完成！
お好みのシロップをかけてお楽しみください♪



使用している製品



ソフトィアSは、特別用途食品 えん下困難者用食品 とろみ調整用食品の表示許可を取得しています。

公式通販は
こちら



NÜTRI: ニュートリー株式会社