冷たいデザートが恋しくなる季節が到来！期間限定で登場するひんやり＆ふわふわのかき氷は最高のごほうびです。夏が旬のフルーツには体を冷やす作用のものも多く、冷たいデザートとの相性もぴったり。旬のフレッシュフルーツを贅沢に使ったシロップやトッピングで、様々なアレンジの絶品かき氷を味わってください。

贅沢！フルーツをたっぷり味わうかき氷

フレッシュフルーツの味わいや彩りを活かした贅沢なかき氷をご紹介。
冷たいフルーツかき氷で夏を満喫してください！

マンゴーのかき氷

マンゴーのジューシーな味と香り、滑らかな食感が濃厚なかき氷に仕上がります。バニラアイスとの相性も抜群です！

丸ごとメロンのかき氷

シロップにもフレッシュメロンを贅沢に使用したプレミアムなかき氷です。くり抜いた皮を器に使うかき氷はSNSでも話題沸騰中！

すいかのかき氷

すいかのみずみずしい果肉をごろごろとトッピング。後味さっぱりの爽やかなかき氷に。お塩をかけて味変してもおいしいです。

Copyright c - カネマサ流通グループ All Rights Reserved.

PICK UP!

使った素材

・夏のフルーツ

フルーツミックスかき氷

ひんやりかき氷の上にのせるのは、色とりどりのフルーツたち！違った食感や味が楽しめて、まるでフルーツの楽園。季節ごとに少しずつトッピングのフルーツをアレンジすれば、初夏から秋口まで何度も食べたくなる看板メニューに！

材料（1人分）

ぶどうやパインなどお好みのフルーツ	適量
かき氷	200g
シロップ	20g

作り方

1. フルーツは食べやすい大きさにカットしておきます。
2. かき氷器で氷を削り、器に盛り付けます。
3. お好みのシロップをかけ、フルーツをトッピングして、完成です。

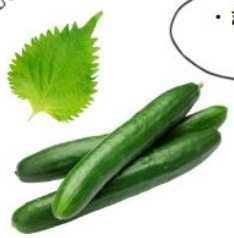
Copyright c - カネマサ流通グループ All Rights Reserved.

八百屋の逸品

安くて早くて、それでいて野菜たっぷりでうまい！
そんなトレンドの外食メニューを八百屋ならではの目線でご紹介。
誰でも簡単に作れるメニュー案です。

PICK UP!

使った素材
・きゅうり・しそ



きゅうりのピリ辛和え

夏の代表野菜きゅうりをピリ辛中華味にアレンジ。きくらげのぷりっとした食感をアクセントにしたごま油のコクとしその香りが爽やかなあえ物です。

材料（2人分）

きゅうり（斜め切り）	30g
きくらげ（水戻し後）	20g
しそ（千切り）	2枚分
白ごま	適量

【ピリ辛中華ダレ】

醤油	大さじ1
酢	大さじ1
ごま油	大さじ1
砂糖	小さじ1/2
一味	適量

作り方

1. きゅうりを斜めに切り、きくらげは水戻しして食べやすい大きさに切ります。
2. 【ピリ辛中華ダレ】の材料をすべてボウルに入れて混ぜ合わせます。
3. ①を②に加え、よくなじませます。
4. 器に盛り付け、千切りしたしそと白ごまをトッピングしたら完成です。

Copyright c - カネマサ流通グループ All Rights Reserved.