

使った商品はこれ!



### 【材料(1杯分)】

MAISON SOIRÉE

ブルーベリーのソース	・・・ 30g
ストレートティー	・・・ 70ml
炭酸水	・・・ 30ml
氷	・・・ 適量

### 【作り方】

**1** グラスにアイスティー、炭酸水、ブルーベリーのソースを入れる。

※ソースを製氷機などに入れ凍らせて加えても！ マンゴースソースでも可

使った商品はこれ!



### 【材料(1皿分)】

MAISON SOIRÉE

ブルーベリーのソース	・・・	30g
プレーンヨーグルト	・・・	100g
ミント	・・・	適量

### 【作り方】

- 1 ヨーグルト、ブルーベリーのソースをバットなどに入れ良く混ぜ合わせ、冷凍庫で冷やし固める。
- 2 途中1～2時間おきにかき混ぜる。
- 3 器に盛りつけ、ミントを飾る。

使った商品はこれ!



### 【材料(1杯分)】

MAISON SOIRÉE

ブルーベリーのソース . . . 40g

牛乳 . . . 160ml

ホイップクリーム . . . 適量

ミント . . . 適量

### 【作り方】

- 1 温めた牛乳をカップ等に入れ、ブルーベリーのソースを加え混ぜる。
- 2 上からホイップクリームを絞り、ミントを飾る。

使った商品はこれ!



### 【材料(1人分)】

MAISON SOIRÉE

ブルーベリーのソース	・・・	30g
ホイップクリーム	・・・	20g
サンドイッチ用食パン	・・・	2枚

### 【作り方】

- 1 ホイップクリームにブルーベリーのソースを加え、混ぜる。
- 2 食パンに1をのせ、もう1枚の食パンではさみ、半分にカットする。

使った商品はこれ!



### 【材料(1～2人分)】

豚肉	・・・1枚
★MAISON SOIRÉE ブルーベリーのソース	・・・60 g
★醤油	・・・小さじ1
★酒	・・・小さじ2
サラダ油	・・・大さじ1

### 【作り方】

- 1 フライパンにサラダ油を入れて熱し、豚肉を焼き、皿に盛る。
- 2 フライパンの余分な油を拭き取り、★の材料を入れ、焦げないように少し煮詰める。
- 3 1の豚肉に2のソースをかける。