

使った商品はこれ!



【材料(1杯分)】

MAISON SOIRÉE

マンゴースソース	・・・ 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、マンゴースソースを入れる。

※ソースを製氷機などに入れ凍らせて加えても！ ブルーベリーのソースでも可

使った商品はこれ!



【材料(1皿分)】

MAISON SOIRÉE

マンゴーのソース	・・・ 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、マンゴ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(2杯分)】

MAISON SOIRÉE

マンゴーのソース	・・・ 1袋
牛乳	・・・ 200ml
プレーンヨーグルト	・・・ 120g

【作り方】

- 1 ミキサーに材料を全て入れ、攪拌する。
ブルーベリーのソースでも可

使った商品はこれ!



【材料(直径12cmの耐熱皿一皿分)】

MAISON SOIRÉE

マンゴースソース	・・・50g
牛乳	・・・50ml
卵	・・・1/2 個
薄力粉	・・・大さじ1/2
食パン (8枚切り)	・・・1枚

【作り方】

- 1 牛乳、卵をよく混ぜ、薄力粉を加え混ぜる。
- 2 食パンを4等分に切り、耐熱皿に並べ、1.をかける。
- 3 マンゴースソースをのせ、トースターで10分程焼く。

使った商品はこれ!



【材料(1〜2人分)】

鶏もも肉	・・・1枚
★MAISON SOIRÉE マンゴーのソース	・・・1/2袋
★醤油	・・・小さじ1
★酒	・・・大さじ2
サラダ油	・・・大さじ1

【作り方】

- 1 ★を合わせてソースを作っておく。
- 2 フライパンにサラダ油を入れて熱し、鶏肉を皮目から焼く。
- 3 両面焼き色が付き火が通ったら1.のソースを加え、焦げないように少し煮詰める。