

ミルクハニー MILKHONEY(乳蜜)って何？

MILKHONEY(乳蜜)は、牛乳から作られた、からだにやさしい甘味素材です。
砂糖不使用のお菓子が作れます。ミルクストレスフリー。おなかゴロゴロしません。
まるやかで上品な甘さのお菓子を作ることができます。
牛乳の糖質成分である乳糖を原料として、酵素分解を行い、グルコース、
ガラクトース、そして残存ラクトースの3つの糖成分からなる、新しい甘味素材です。



ミルクハニーを使った
美味しい「レシピ」を
紹介！

朝のかんたんトマトスープで
一日を元気にスタート！



栄養価が高く食物繊維豊富な
チアシード入りトマトスープで
体調を整えましょう。



MILK HONEY(乳蜜)シリーズに
ココナッツオイルシヨコラが
仲間入りしました！

にんにくのすり潰しをいれたり、アボガドを切って
入れたらさらに栄養価が増します。ミントやバジルの
葉をあしらうと素敵な色合いになります。

材料(2人前)

- ・水 80ml
- ・チアシード 大さじ2
- ・トマトジュース 200ml位
- ・オリーブオイル 小さじ2
- ・ミルクハニー(乳蜜) 小さじ2
- ・塩 少々
- ・胡椒 少々

(粒胡椒を2-3粒砕くとさらに風味が良いです)

作り方

- ① ボウルにチアシード、水を入れ、
30分位置いておきます。
- ② ①にトマトジュース、オリーブオイル、
ミルクハニーを入れて混ぜます。
- ③ 塩、胡椒を入れて、出来上がり！

ひと言コメント

ラップをしてレンジで温めても美味しいですよ♪

VOL.5
チアシードと
ミルクハニー(乳蜜)で
つくるトマトスープ

相楽ネットワーク株式会社

京都市中京区三条通烏丸西入御倉町85-1 烏丸ビル2階 Flag三条
info@souraku-network.com

上記で紹介した商品はKALDI他でお求めいただけます。詳しくはお問合わせ下さい。