

# 親子でSweets

## クッキング



1点につき **30** ポイント

産直

**263494** 次回7月4日 和歌山県 紀ノ川農協

和歌山の桃(白鳳系) 3L・2玉

熟度を上げて収穫しているため、軸付き部分にへこみと、すれによる黒変がある場合があります。

冷やしすぎると味が落ちるので、1~2時間程度冷蔵庫で冷やしてお召しあがりください。

本体 **730**円  
(税込 788円)

**264130** 冷蔵 毎週企画 大山乳業

白バラヨーグルト  
生乳100 400g



鳥取県産生乳100%の  
プレーンヨーグルト。

乳 (62kcal・食塩相当0.1g/100g)

賞味期間:お届け日含め10日

原料事情により、  
**8月1回より値上げ予定**

生乳:鳥取県産

砂糖は付いていません

生きて腸まで届くビフィズス菌BB-12を使用

本体 **195**円  
(税込 211円)



フレッシュな桃でジャムを作ってみよう!

## 桃ジャムのヨーグルトのせ

材料 (2人分)

**263494** 産直 和歌山の桃 ..... 2個  
砂糖 ..... 80~100g  
レモン汁 ..... 大きじ2  
**264130** 白バラヨーグルト生乳100 ..... 適量  
ミントの葉(あれば) ..... 適宜

作り方

- ① 桃は種と皮を取り除いて5mm角に刻む。
- ② 厚手の鍋に桃、砂糖、半量のレモン汁を入れ、約10分おく。弱火にかけ、ふつふつとしてきたら混ぜながら約20分煮込む。強火にして煮詰め、残りのレモン汁を加えてサツと煮る。
- ③ 器にヨーグルトを盛って②をのせ、あればミントの葉をそえる。

