



春のいちご

甘みたっぷり!

デザートも作ろう!

264890

毎週
企画

滋賀県 みらいパーク竜王

滋賀県産竜王いちご 210g前後

竜王町で栽培された章姫、紅ほっぺ、かおり野、よつぼしの4品種の中から1品種をお届け。

260681

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

(62ml・食塩相当0.1g/100g) 賞味期間:お届け日を含め10日



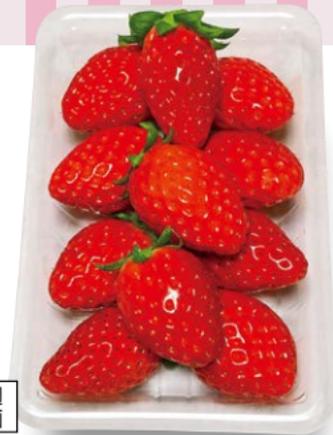
数量限定

抽選

250点

お一人様
3点まで

注文多数の場合は抽選です。



限定価格

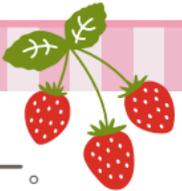
本体 **780**円
(税込 **842**円)

生乳:鳥取県産

生きて腸まで届く
ビフィズス菌BB-
12を使用

砂糖は付いていません

本体 **208**円
(税込 **225**円)



ぷるんとおいしい。優しい甘さの手作りゼリー。

苺のヨーグルトゼリー

材料 110mlのカップ4個分

264890 滋賀県産竜王いちご
..... 4個

260681 白バラヨーグルト
生乳100 250g

牛乳 50ml

砂糖 30g

A 粉ゼラチン 5g
水 50ml



作り方

- いちごは3個を小さく切り、1個は飾り用に4等分にする(大きければ8等分に)。
- ボウルにAの水を入れ、ゼラチンをふり入れてふやかす。
- 鍋に牛乳と砂糖を入れて沸騰直前まで温め、2を加えてよく溶かす。ヨーグルトを加えて混ぜ、型の半分まで流し入れる。少しとろりとするまで5分ほど冷蔵庫に入れる。小さく切った苺をのせ、残りの液を入れて粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。
- 食べる直前に飾り用の苺を飾る。