

# 大津の水 × ビタミン



見た目も可愛いおうちデザート「まるごとゼリー」を作ってみませんか！  
ビタミンたっぷりのフルーツを食べて暑い夏を乗りきろう！



## 丸二果実店

菱屋町商店街の中にある老舗の果物屋さんです。店内には、カフェを併設しており、旬のフルーツをふんだんに使った本日のフルーツパフェやフルーツサンドが看板メニューです。いつご来店されても新鮮なフルーツをお楽しみ頂けます。

大津市長等2-10-7 ☎077-526-0444  
●定休日：水曜 カフェは10時30分～16時

## 果物屋さんのおすすめ♪ まるごとフルーツゼリー (2個)

### 材料

グレープフルーツ1個、ゼリーの材料 (果汁150ml、大津の水60ml、砂糖25g、アガー5g)

下準備：砂糖とアガーはよく混ぜ合わせておいてください。

※アガーではなくゼラチンでもできます！ その場合は固める時間は変わります。

1 果物を半分に切り果肉と果汁を取り出します。



2 ゼリーの材料を全部入れ、中火で溶けるまでかき混ぜ最後に果肉を入れて混ぜます。



3 くりぬいた後の果物の器にそそぎます。果物は容器に入れるとこぼれません。

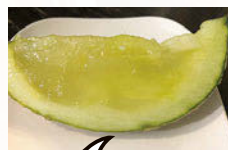


4 冷蔵庫で10分ほどで完成！ (アガーは常温でも固まりますが冷やした方が美味しいです)



他にもこんな  
フルーツでも作れるよ♪

- ・メロン
- ・小玉スイカ
- ・オレンジ



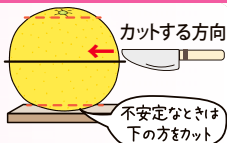
ゼリーが出来上がったら、  
こんな風にカットして  
食べることも出来るよ♪

カットしたフルーツをのせて、  
デコレーションして  
楽しもう♪

### ポイント



- ・果物を半分に切るときに切り方を間違えないように注意！
- ・安定しにくい果物は下の方を少しだけカットします
- ・果肉を残した方が美味しい！



大津の水で作るフルーツティーもおすすめ！  
今回の親子クイズの景品ですので、ぜひご応募ください♪



#大津の水 大津の水を使った料理など大津の水に関連する写真をinstagramでアップしてみよう！