

◎とうもろこしの甘さと同じ単糖類のアガベシロップが、とうもろこし本来の旨みを引き出します。

美味しさ引き出すアガベシロップ とうもろこしのスープ



◎盛り付け例

エネルギー **109kcal** | 糖質 **11.4g**
調理時間 **15分**

材料 (4人分)

- とうもろこし 300g
- とうもろこしの茹で汁 100cc
- 塩 2g
- オリーブオイル 10g
- TARA オーガニックアガベシロップ 5g
- 生クリーム 適宜



作り方



1. 鍋に水，とうもろこしを入れ火にかけ茹でる。(沸騰後 8分間)
(※茹で汁はとっておく ※茹でたとうもろこしは水で洗わない)



2. 茹でたとうもろこしの実を包丁で切り落とす。



3. 切り落とした実をミキサーに入れ、とうもろこしの茹で汁を加える
(※トッピング用に実を 30粒程度小皿に取って残しておく)



4. ③にAを加えてミキサーにかける。



5. スープ皿に入れ、生クリームと実をトッピングし完成。
(お好みにより冷やせば冷製とうもろこしのスープとしてもお楽しみいただけます)

料理のポイント

- とうもろこしは必ず水から入れて茹でる。(塩は入れない)
- とうもろこしが温かい間にミキサーにかける。
- 冷製にする場合は粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。

「TARAオーガニック アガベシロップ」の特長



- 植物性果糖
- 砂糖の量を減らせる
- 素直な甘さ
- 素材の風味を引き出す

「TARAオーガニックアガベシロップ」は、メキシコの高地で有機栽培されたアガベ(りゅうぜつらん(竜舌蘭))の花が咲いた後の茎から溢れる蜜から作られています。その甘味は植物性の果糖成分で砂糖より少ない量で同じ甘さを感じることができるため、甘味料の摂取量を気にされている方にはやさしい甘さです。また「TARAアガベシロップ」の特長である素直な甘さは料理や果物などにお使いいただければ素材が持つ風味をひき出せます。



◎さっと溶けて調味料と味がなじみやすいアガベシロップは生姜の香りを引き立てます。

美味しさ引き出すアガベシロップ 鶏もも肉のしょうが焼き



◎盛り付け例

エネルギー **236kcal** | 糖質 **5.8g**
調理時間 **18分**

材料 (1人分)

- 鶏もも肉 100g
- 生姜 10g
- TARA オーガニックアガベシロップ 5g
- しょうゆ 3g
- 塩 1g
- サラダ油 適宜
- 付け合わせ
 - グリーンピース
 - たまねぎ輪切り (5mm 輪切りをフライパンで両面焼く)
 - ピンクペッパー



料理のポイント

●生姜がしんなりしたら、すぐに TARA オーガニックアガベシロップを入れて全体をからますと生姜の香りが飛びにくい。

作り方



1. 鶏肉に塩で下味をつける。(約3分間おく)



2. 生姜を千切りにする。



3. サラダ油をひいたフライパンに、鶏肉の皮を下にして弱火でゆっくりと焼く。(約8分間)



4. 焼き色がついたらひっくり返してうら面も焼く。(約2分間) 焼けたらしょう油をかけ鶏肉とからませる。(※ここで玉ねぎ等、お好みの付け合わせも焼いて取り出しておく)



5. 続いて生姜も加え、しんなりとするまで火を通す。



6. 最後に TARA オーガニックアガベシロップを加え全体に味をからませる。



7. お皿に鶏肉、付け合わせを盛り付け完成。

「TARAオーガニックアガベシロップ」の特長



- 植物性果糖
- 砂糖の量を減らせる
- 素直な甘さ
- 素材の風味を引き出す

「TARAオーガニックアガベシロップ」は、メキシコの高地で有機栽培されたアガベ(りゅうぜつらん(竜舌蘭))の花が咲いた後の茎から溢れる蜜から作られています。その甘味は植物性の果糖成分で砂糖より少ない量で同じ甘さを感じることができるため、甘味料の摂取量を気にされている方にはやさしい甘さです。また「TARAアガベシロップ」の特長である素直な甘さは料理や果物などにお使いいただければ素材が持つ風味をひき出せます。



◎アガベシロップは砂糖の7割の量で同じ甘さを引き出せます。
冷たくなるほど甘さも強く感じられます。

美味しさ引き出すアガベシロップ **バナラアイス**



◎盛り付け例

エネルギー **216kcal** | 糖質 **5.2g**
調理時間 **10分**

材料 (4人分)

- 生クリーム 150g
- 卵 100g
- TARA オーガニックアガベシロップ 20g
- バニラストティック 1本
- 粒ブラックペッパー、粒ピンクペッパー 適宜

作り方



1. ボールに TARA オーガニックアガベシロップと卵を入れ泡立てる。
(約3分間：少し泡立つぐらい)



2. フライパンに生クリームを入れ、縦にカットしたバニラストティックを入れる。
弱火でゆっくり温め沸騰直前で火からおろす。(バニラストティックは取り出す)



3. ①と②を混ぜ合わせる。混ぜおえると裏ごしをする。



4. 粗熱をとって容器に移し冷凍庫で冷やし固める。



5. 固まったら盛り付ける。お好みでブラックペッパー、ピンクペッパー、
TARA オーガニックアガベシロップをトッピングして完成。

料理のポイント

- 生クリームは必ず弱火でゆっくり温める。
- ブラックペッパー、ピンクペッパーがバナラの香りにアクセントをつけ、風味をひきたてる。



「TARAオーガニック アガベシロップ」の特長



- 植物性果糖
- 砂糖の量を減らせる
- 素直な甘さ
- 素材の風味を引き出す

「TARAオーガニックアガベシロップ」は、メキシコの高地で有機栽培されたアガベ(リュウゼツラン(竜舌蘭))の花が咲いた後の茎から溢れる蜜から作られています。その甘味は植物性の果糖成分で砂糖より少ない量で同じ甘さを感じることができ、そのため、甘味料の摂取量を気にされている方にはやさしい甘さです。また「TARAアガベシロップ」の特長である素直な甘さは料理や果物などにお使いいただければ素材が持つ風味をひき出せます。

