



ariさん
 川越 有理
 1971年 日向市出身 フードバイザー
 県内在住。フードバイザーとして料理教室を開くなど幅広く活躍。「家ごはん」から「おもてなしごはん」まで幅広い食シーンを提案してくれます。
 [和パルBanca] 宮崎市橋通西2-4-15 TEL:0985-69-8897

Desaki

デサキ宮崎店
 宮崎県宮崎市吉村町東部第二土地区画整理事業地内39街区6
 TEL:0985-33-9339
 文具はもちろん!キッチン雑貨をはじめ、インテリアグッズやコスメ、ファッションなどライフグッズを多数取り扱っています。

ariさんの
台所

—いちご—



いちごミルク餅

[材 料 (2人分)]

いちご 4個
 切り餅 4個
 砂糖 大2
 牛乳 50cc

 片栗粉 適量
 飾り用 いちご4個

[作り方]

- ①いちごはヘタをとりフォークで細かく潰します。
- ②餅は3cm角に切って耐熱容器に入れ、砂糖と牛乳を加えます。
- ③②にラップをしてレンジで3分加熱し、全体を混ぜます。
- ④③をさらに2分加熱し、泡立て器などで熱いうちに①と混ぜ合わせます。
- ⑤バットに片栗粉を敷き、④を広げます。ちぎって丸めたら、器に盛り付け、いちごを飾ってできあがり。

栄養成分表示 (1人前当たり)

カロリー: 319kcal	たんぱく質: 5.4g	脂 質: 1.6g
炭水化物: 68.5g	食物繊維総量: 1.0g	食塩総量: 1.0g



片栗粉を手につけて摘むように丸めるとまとまりやすいです。
 あんこといちごを包んだらいちご大福に…



Edge Line(エッジ ライン) シリーズ

あえて艶を抑えたマットな光沢と、エッジに効かせたラインが印象的。落ち着いたすぎない大人のベーシックカラーで、洗練された大人の上質を感じさせてくれます。

エッジラインスープカップ 400円(税抜)
 エッジラインプレートL 600円(税抜)
 エッジラインカレー&バスタ 600円(税抜)