

# <年末スペシャル通販> MANGO DESSERT と 感激の小籠包



とろとろ MANGO プリン



サッパリ MANGO 豆腐花



びっくり濃厚  
MANGO JUICE



超薄皮・たっぷりスープ  
小籠包



Do it by Yourself !!  
あなたが作る Original !!

感激の小籠包

作り方は難しくありません

## <1>自宅で味わう感激の小籠包

レタスの上に小籠包を冷凍のまま少し離して並らべ、沸騰した蒸し鍋にセットして強火で 7 分半、蒸し上げます。

お好みで酢醤油或いは黒酢と細切り生姜を添えます。一口で召上るのが最高！！

## <2>濃厚 MANGO JUICE (1 杯分 150cc)

美しいグラスと冷凍 MANGO 100 g、水 50cc、砂糖 (お好み) を準備して下さい。

電子レンジで少し解凍した MANGO と水と砂糖をミキサーに入れ、粒がなくなるまで回す。

## <3>MANGO ピューレ

電子レンジで少し解凍した MANGO をミキサーに入れ、粒が残っている状態で止める。

## <4>とろとろ MANGO プリン 200cc 程度の美しい器を準備して下さい。

1 パック 500 g で 5 人前です。(本品は 2 パック 10 人前入っています)

ゆっくりと湯煎して完全に解凍し、30~40℃まで温める。よく混ぜて、100 g ずつ 5 つの容器に分ち入れ冷やす。召し上がる直前に<3>MANGO ピューレを 20 g ずつ トッピング、色取りは工夫してみてください (写真ではミントの葉を載せています)。

## <5>サッパリ豆腐花 純粋豆乳は最寄りの豆腐屋さんで！！

MANGO 豆腐花の素 (5 g) は豆乳 500cc 分です。

お好みの器に豆乳 100cc を入れ、80℃に温め、1% の「豆腐花の素」を入れ冷やします。

### ◎トッピングの HINT

①<3>MANGO ピューレ (30~40 g)

②茹であずき

③各種無添加ジャム (少量)

④きざみ海苔・蝦米 (小さな乾しエビ)・

きざみザーサイ・きざみ万能ネギ・四川  
辣油・醤油——朝粥がわりに上海風！！

代引き価格 9,660 円 (税込込み)

### パッケージ内容

#### 【材料】

感激の小籠包 21 ケ	7 人分
とろとろプリン 500 g × 2	10 人分
完熟冷凍 MANGO 1kg	
(豆乳はご自分でお求め下さい)	

#### 【出来上り】

MANGO ピューレ 300 g	
濃厚 MANGO ジュース 600 g	6 人分
とろとろ MANGO プリン	7 人分
さっぱり MANGO 豆腐花	10 人分
サービス豆腐花の素 5 g	