

かんてんぱぱ



米澤酒造の「酒粕」と、
「かんてんクック顆粒」を使った
大人のチーズケーキ

酒粕レアチーズケーキ

材料（約6人分）

かんてんクック顆粒……………1g
牛乳……………100ml
生クリーム……………200ml
グラニュー糖……………80g
クリームチーズ……………200g
酒粕……………50～80g
レモン汁……………15g
ビスケット……………100g
溶かしバター（無塩）……………60g

※かんてんクック顆粒の分量は目安です。
お好みの硬さになるように調節してください。

下準備

- ・クリームチーズを常温に戻してやわらかくしておく。
- ・砕いたビスケットに溶かしバターを混ぜ、器に敷き詰めて固めておく。

作り方

- 1 鍋に牛乳・生クリームを入れて、あらかじめ「かんてんクック顆粒」とグラニュー糖を混ぜたものを入れて火にかける。
- 2 ヘラでよくかき混ぜながら、沸騰して1分したら火を止めて、クリームチーズ、酒粕、レモン汁を入れる。
ハンドブレンダー、またはミキサーで全体がなめらかになるまでよく混ぜる。
- 3 ビスケットを敷いた器に3を流し入れて、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 食べやすい大きさにカットして盛りつける。



岡山店カレンダー

	日	月	火	水	木	金	土
11月				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30		



	日	月	火	水	木	金	土
12月						1	2
	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	※27	28	29	30
	31						

かんてんぱぱショップ 岡山店

岡山市北区平田101-101

☎086-242-5588

平日 9:00～17:00 / 土曜 10:00～17:30

定休日:日曜・祝日

※12月27日(水)は棚卸のため、14時までの営業とさせていただきます

11月から日曜日と祝日が定休日になります

定休日

岡山店 Instagram

岡山店 HP



@kantenpp_okayama