

# 道の駅レシピ

[一覧ページへ戻る](#)



塩キャラメル風味五徳みそソフト

## 道の駅 特産品



五徳みそ(1人前)



## 塩キャラメル風味五徳みそソフト

レシピをみんなに広めよう！

[ツイートする](#) 0

地元産の大豆100%と上質のあら塩を使用した手作りみそで作った「みそソース」をトッピングしていただくソフトクリームです。食感・風味が何故かキャラメルにそっくりでちょっぴり塩っぽくてクリーミー。

### 小浜市特産

五徳みそ 使用

### レシピ作成者

楠 昌子様

### ここが重要！ワンポイント

五徳みそはすりタイプを使用し、滑らかになるまでよく混ぜるといいです。

## 道の駅情報

道の駅 若狭おぼま

舞鶴若狭自動車道小浜IC降りて西へ300m(23年7月16日開通)

Tel(0770)56-3000

Fax(0770)56-3001



[印刷する](#)

[レシピを印刷する](#)



レシピはPDF形式です。ご覧いただく場合には専用ソフト「アドビリーダー(Adobe社・Adobe Reader)」が必要です。

お持ちでない方は当バナーよりダウンロードの上、ご利用ください/無料。



## 調理時間・材料

調理時間 15分

材料

- ・五徳みそ
- ・砂糖
- ・水
- ・コンデンスミルク
- ・バニラソフトクリーム
- ・玄米フレーク

## 作り方

- 1 鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、シロップを作る。
- 2 五徳みそを加えて滑らかになるまで混ぜ、コンデンスミルクも加えて混ぜたら「みそソース」の出来上がり。
- 3 カップに玄米フレークを入れてバニラソフトを絞り、冷ました「みそソース」をかける。

## レシピ紹介者からのコメント

ご家庭でも簡単に作れます！みそとバニラアイスの意外な組み合わせを楽しんでみてください



[一覧ページへ戻る](#)

[このページのトップへ](#)