

アイスtoムース はいろいろな味をお楽しみいただけます。



チョコレートアイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

「アイスtoムース」1袋150gとココアパウダーを6g(大さじ1½杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



ごまアイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

「アイスtoムース」1袋150gとすりごまを6g(大さじ2杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



きなこアイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

「アイスtoムース」1袋150gときな粉を15g(大さじ1½杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



ほうれん草アイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

- ① 「アイスtoムース」1袋150gと牛乳300ccを加えて泡立てる。
- ② ほうれん草のペースト(うらごししたもの)を50g加え、よく混ぜ合わせて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



レモンティーアイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

「アイスtoムース」1袋150gとレモンティーの粉末を3g(大さじ2杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



〒930-0813 富山市下赤江町1-6-34
TEL 076-441-4460 FAX 076-431-0264
<http://www.balance-smile.jp/>

■お問い合わせはフリーダイヤルで
お客様相談室

0120-144-817

(受付時間:平日9:00～17:00 ※土日・祝祭日は除く)

アイスtoムース はいろいろな味をお楽しみいただけます。



チョコレートアイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

「アイスtoムース」1袋150gとココアパウダーを6g(大さじ1½杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



ごまアイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

「アイスtoムース」1袋150gとすりごまを6g(大さじ2杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



きなこアイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

「アイスtoムース」1袋150gときな粉を15g(大さじ1½杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



ほうれん草アイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

- ①「アイスtoムース」1袋150gと牛乳300ccを加えて泡立てる。
- ②ほうれん草のペースト(うらごししたもの)を50g加え、よく混ぜ合わせて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



レモンティーアイス

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

「アイスtoムース」1袋150gとレモンティーの粉末を3g(大さじ2杯程度)を入れ、牛乳300ccを加えて泡立てて冷凍庫で3時間以上冷し、固める。



〒930-0813 富山市下赤江町1-6-34
TEL 076-441-4460 FAX 076-431-0264
<http://www.balance-smile.jp/>

■お問い合わせはフリーダイヤルで
お客様相談室

0120-144-817

(受付時間:平日9:00~17:00 ※土日・祝祭日は除く)