

# 「メロンゼリー」

●使用したエコープマーク品：「エコープゼリーの素（クール味）」

●材料

- ・エコープゼリーの素（クール味）… 1包（70g）
- ・メロンの果汁、果肉… 約 200g（皮、種子含め 300g 程度が目安）

●作り方

- ①メロンを約 300g 用意します。種子とワタをのぞいたら、果肉をくりぬきます。（果汁も使うのでこぼさないように気をつけましょう！）
- ②果肉と果汁を合わせて 200g 程度取れたら、ゼリー型にメロンの果肉を並べます。
- ③エコープゼリーの素をボウルに入れ、沸騰させたお湯を 300 cc 加えたら透明になるまで混ぜます。
- ④取っておいた果汁を③に加えて混ぜ、ゼリー型に静かに注ぎます。粗熱が取れたら冷蔵庫へ。
- ⑤1 時間ほどして固まったら、出来上がりです！お好みで型抜きしたメロンやミントを飾っても◎

●商品特徴

海藻の力で固めるゼリーです。簡単においしいゼリーができます。  
ビート糖の原料ビートは、100%国産です。

