

ノンアルコールワイン 「葡萄果皮 KAH1」

by カタシモワインフード株式会社

KAH1ぶどうジュースでコンポート した無花果～バニラアイス添え～

by BELLA BOCCA

材料 ※4人分

KAH1ぶどうジュース	720ml
イチジク	8個
グラニュー糖	200g
バニラエッセンス	適量
バニラアイス	適量
ミント	適量

つくり方

- ① イチジクは包丁で薄く皮を剥いておく。
- ② 鍋に、ぶどうジュース・グラニュー糖・バニラエッセンスを入れ一度沸騰させる。
- ③ ②にイチジクを加え、半日漬け込む。
- ④ 皿に漬け込んだイチジクを並べ、上にバニラアイスを添える。
- ⑤ イチジクを漬け込んだぶどうジュースを鍋に入れ、強火でとろみがでるまで煮詰める。
- ⑥ 煮詰めたソースを④にかけて、ミントを添えて完成。

ワンポイントアドバイス

KAH1ぶどうジュースに漬け込んだイチジクとバニラアイスに熱々のソースをかけてお召し上がりください。



ノンアルコールワイン「葡萄果皮 KAH1」

ワインのような香りと酸味、
力強くて爽やかな飲み口。



カタシモワインフード株式会社
大阪府柏原市太平寺2-9-14



KAH1ぶどうジュースでコンポート した無花果～バニラアイス添え～

BELLA BOCCA

〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田1-3-13 シバタビルB1

