

おすすめ調理例

フルーツ オープンサンド

1h
水切り



市販のヨーグルトを1時間水切りすると、適度な水分感が残る水切りヨーグルトが素早く準備でき、パンに塗る際にもとても塗りやすいです。1時間で水切りできるので、急いでいる時にも便利です。この方法で作る水切りヨーグルトは、忙しい朝や食事の準備に最適です。

人気のフルーツサンドにもぴったりの水切りヨーグルト。パンにのせたフルーツと水切りヨーグルトは相性が良く、イチゴやオレンジだけでなく、他のフルーツを使っても美味しく仕上がります。好みのフルーツを使うことで、その彩りを目でも楽しめます。

フルーツの甘みとヨーグルトの酸味が絶妙に調和し、見た目も味も楽しめるヘルシーな一品です。

おすすめ調理例

コールスロー サラダ

1h
水切り

市販のヨーグルトを1時間水切りすると、適度な水分感が残った水切りヨーグルトを素早く準備でき、コールスローサラダをしっとり美味しく仕上げるのにぴったりです。1時間で準備できるので、おかずを他にも用意する際に効率よく、非常に便利です。

千切りキャベツ150gに対して、水切りヨーグルト150gと絞ったレモン果汁大さじ1を加えるのが目安です。キャベツの分量に合わせて、ヨーグルトやレモン果汁の量を調整できます。市販のスライス済みキャベツを使えばさらに便利です。

ボウルにキャベツとヨーグルトを入れ、よく混ぜた後、お好みで塩とコショウで味を整えます。コーンを加えて冷蔵庫で冷やすと、さらに美味しくなります。この商品で1時間水切りしたヨーグルトは、適度な水分で混ぜやすく、食材になじみやすいので、コールスローサラダが簡単に仕上がります。



おすすめ調理例

クッキー入り デザート

24h
水切り



この商品で市販のヨーグルトを24時間水切りすると、クリームチーズのような食感になり、ナイフでカットしたりフォークで持ち上げられるほどの固さに仕上がります。可愛い丸い形状に仕上げることででき、クッキーを閉じ込めてカットすると目でも楽しめます。

市販のクッキー（抹茶、チョコ、イチゴなど）を小さめに砕き、内容器の底網に均等に並べます。クッキーの上にスプーンでヨーグルトを少しずつ流し込みます。ヨーグルトを流し込む際は、クッキーの位置がズレないように注意します。

最初に砕いたクッキーを底網に置き、その上にヨーグルトを流し込み、バネの力で水切りします。24時間後にヨーグルトを取り出すと、クッキーが外側に見え、彩りを楽しめます。取り出す際は、クッキーが崩れないよう注意して取り出します。

おすすめ調理例

おつまみ ピンチヨス

24h
水切り

市販のヨーグルトをこの商品で24時間水切りすると、まるでクリームチーズのような食感になります。ナイフできれいにカットできたり、フォークで刺して持ち上げられるような、ほど良い固さ。お好みの食材をのせてピックを刺せば、気軽につまみピンチヨスを楽しめますよ。

いぶりがっことクリームチーズの組み合わせは、お酒をお好きな方に大人気の組み合わせ。ほど良い固さの水切りヨーグルトと一緒に、いぶりがっこ、生ハムなど、お好みの食材を組み合わせると、独特のねっとりしたヨーグルトの食感、ヨーグルトならではの爽やかな酸味をご堪能いただけます。ひと口サイズで食べやすいです。お酒も進みますよ。