

Instagramでも話題沸騰♥「# おうちカフェ」をもっと贅沢にしませんか？ 100%りんごジュースで作る 「# おうちカフェ」満喫レシピ3選

Instagram投稿数370万件超え！大流行の「# おうちカフェ」

新型コロナウイルスの影響で外出自粛が推奨されるなか、若者を中心にSNSでブームになっているのが「# おうちカフェ」。Instagramでの投稿数はいまや370万件を超えており、自宅にいる時間がいつもより長い今こそ、家でコーヒーやスイーツを作って充実した時間を過ごしたい、と思う人が急増しています。

今回は、インターネットで気軽に購入できる100%果汁のりんごジュースを使用した、超簡単＆写真映えレシピをご紹介します。「# おうちカフェ」にはまっている人もこれからトライしてみたい人も、ぜひ一度作ってみてはいかがでしょうか。



今回活躍するのは… acure made「青森りんごシリーズ」！

まるで本物のりんごを食べたような味わい!?

100%りんご果汁ジュースで、超簡単に絶品メニューにトライ！

普段は駅ナカの自販機で見かけるacureの商品「青森りんごシリーズ」。駅ナカで一番売れたりんごジュース*としても有名なこのシリーズは、**1本あたり約1.5個のりんご**がぎゅっと濃縮されており、**まるで本物の果実を食べたような満足感**が魅力です。

そんな「青森りんごシリーズ」ですが、実はインターネットでも気軽に購入することができます！この機会にお気に入りの品種を購入して、超簡単メニューを作るのもよし、もちろんそのまま飲むのもオススメです。



りんごが“フレーバー”ではなく“主役”！ 『青森りんごシリーズ』の濃厚アップルティー

【材料】

- ・好みの『青森りんごシリーズ』（1本）
- ・好みのティーバッグ（2袋）
- ・お好みでシナモンやカルダモンなどのスパイス類

【作り方】

- （1）耐熱のコップなどに『青森りんごシリーズ』を注ぎ、ティーバッグを入れる
- （2）（1）を電子レンジで温め、茶葉を煮出す（1分半～2分程度）
- （3）お好みでスパイスを浮かべて、いただく

【POINT】

アップルティー、といえば、フレーバーティーの定番。

ですが、りんごが“フレーバー”ではなく“主役”なのが、このレシピ！

ジュースで紅茶を煮出すことで、りんごと茶葉のおいしさを凝縮したドリンクができあがります。



懐かしいおいしさ！

『青森りんごシリーズ』のカスタードプリン風

【材料】

- ・好みの『青森りんごシリーズ』（1本）
- ・板ゼラチン（『青森りんごシリーズ』1本につき3枚＝3.5g程度）
- ・市販のバニラアイスクリーム（1個。原材料に「卵黄」を含む120ml程度のもの）
- ・お好みで生クリーム、ミント

【作り方】

- （1）板ゼラチンは水につけてふやかしておく
- （2）アイスを耐熱容器に入れ、電子レンジで溶かす（1分程度）
- （3）鍋に『青森りんごシリーズ』を注いで火にかけ、水気を切った（1）を入れ、沸騰したら火を止める
- （4）（3）の鍋に（2）を入れて溶かす
- （5）茶こしなどで（4）を漉す
- （6）（5）の粗熱をとってから、器に入れ冷蔵庫で冷やす（1時間目安）
- （7）（6）に生クリームやミントを飾って、いただく

【POINT】

カスタードとりんご。これはもう鉄板の組み合わせ！とはいえ、カスタードって、一から作るとなるとちょっと面倒……。ですが、このレシピでは市販のバニラアイスクリームを使うことで簡単にカスタードの味わいを再現することができちゃいます！原材料に「卵黄」の表示がある、すこし黄味がかったアイスクリームを使うのがポイント。



相性抜群、卵×りんごの絶品レシピ！

『青森りんごシリーズ』のフレンチトースト

【材料】

- ・好みの『青森りんごシリーズ』（1本）
- ・食パン（厚切り2枚）
- ・卵（1個）
- ・牛乳（150ml）
- ・バター（適量）
- ・お好みで生クリーム、ミント

【作り方】

- （1）ボウルに卵、牛乳、『青森りんごシリーズ』を注ぎ、よく混ぜる
- （2）食べやすい大きさにカットしたパンを（1）に浸し、よく吸わせる
- （3）フライパンにバターを引き、（2）を焼く
- （4）両面に焦げ色がついたら皿に盛り、お好みで生クリームやミントを飾る

【POINT】

パンに卵液をたっぷり吸わせてから焼くのがコツ。ふんわりと焼いた生地から、『青森りんごシリーズ』のおいしさがじゅわ〜と溢れる、ジューシーなフレンチトーストができあがります！



【番外編】「#おうちカフェ」だけでなく、「#おうちランチ」にも!?

「青森りんごシリーズ」を使った本格ランチレシピもご紹介

やわらか・ジューシー!

『青森りんごシリーズ』でスペアリブ

【材料】

- ・お好みの『青森りんごシリーズ』（1本）
- ・骨つき豚肉（スペアリブ用、400g程度）
- ・たまねぎ・にんにく（各1個）、あればセロリ
- ・オリーブオイルまたはサラダ油・しょうゆ・塩・胡椒（各適量）

【作り方】

- (1) 野菜類は薄くスライスしておく
- (2) 並べた肉の上に(1)をのせ、『青森りんごシリーズ』をまんべんなく注ぎ、塩・胡椒をしてマリネする（30分～1時間ほど置く）
- (3) フライパンに油を敷き、マリネした肉と野菜を入れて焼く
- (4) 肉の両面に焦げ目がつくまで焼いたら、マリネ液全量としょうゆを入れ、蓋をして煮込む
- (5) 水分がなくなったら出来上がり。皿に盛って、いただく



【POINT】

食欲をそそる照り、柔らかなお肉、そしてほんのりとした甘みは『青森りんごシリーズ』の仕業！
下味&隠し味に『青森りんごシリーズ』を使うことで、驚き&絶品のスペアリブが簡単に出来ちゃいます。

箸休めやお酒のおつまみにもオススメ!

『青森りんごシリーズ』のサイドディッシュ2種

<写真左・和風つけもの>

【材料】

- ・お好みの『青森りんごシリーズ』（1/2本）
- ・野菜（きゅうり・大根など、お好みで）
- ・調味料）塩・ポン酢（各適量）

<写真右・ピクルス>

【材料】

- ・お好みの『青森りんごシリーズ』（1/2本）
- ・野菜（きゅうり・大根・パプリカ・ベビーコーンなど、お好みで）
- ・塩・胡椒・白ワインビネガー（各適量）、あればクローブやローリエなど



【作り方（共通）】

- (1) 密閉容器を2つ用意、それぞれ必ず煮沸消毒する
- (2) 野菜をカット。和風つけものは小さめに、パプリカはスティック状に
- (3) それぞれの容器にカットした野菜・『青森りんごシリーズ』・調味料を注ぎ入れる
- (4) 冷蔵庫で一晩寝かし、いただく