

こんがりブリュレ雪見

雪見だいふくにカスタードクリームをかけて、ブリュレ風にこんがり焼き目をつけたハイブリットスイーツ。甘酸っぱい苺と一緒にどうぞ。



(材料) 1人分

業務用ミニ雪見だいふく(白)	2個
フローズンホイップ	3g
カスタードクリーム	30g
苺	2粒
カソナード(ブラウンシュガー)	1g
ミント	適量

(作り方)

- ①皿に業務用ミニ雪見だいふく(白)を盛る。
- ②カスタードクリームをかける。
- ③カソナードをふりかけ、バーナーで炙る。
- ④1/4にカットした苺を盛る。
- ⑤フローズンホイップをしぼる。
- ⑥ミントを飾る。

もちもち雪見バーガー

パンに雪見だいふくと苺をはさんだ、苺だいふく風バーガー。
雪見だいふくのもっちもち食感がクセになります!



(材料) 1人分

業務用ミニ雪見だいふく〈白〉	1個
パン	1個
バター	4g
小倉あん	30g
苺	1粒

(作り方)

- ①パンを横半分にカットし、断面にバターを塗る。
- ②①の下側に、小倉あんを盛る。
- ③中央に業務用ミニ雪見だいふく〈白〉を盛る。
- ④1/4にカットした苺を雪見だいふくの周りに盛る。
- ⑤パンの上側をのせる。

お食事のシメに

しめ 雪見

いかがですか

和 VER.

2色の雪見ぜんざい

温かいぜんざいに、冷たい雪見だいふくをトッピング。とろ〜りととろけるもちもち食感がクセになる美味しさです。



(材料) 1人分	
業務用ミニ雪見だいふく<白>	1個
業務用ミニ雪見だいふく<紅>	1個
ぜんざい	100g
栗甘露煮	1/2粒
チャービル	適量

(作り方)

- ①器に温めたぜんざいを盛る。
- ②業務用ミニ雪見だいふく<白><紅>を盛る。
- ③カットした栗甘露煮を盛る。
- ④チャービルを飾る。

炙り雪見〜和風仕立て〜

こんがり焦げ目のついた雪見だいふくの香ばしさと黒みつのコクがマッチします。



(材料) 1人分	
業務用ミニ雪見だいふく<白>	2個
黒みつ	4g
かのご豆ミックス	10g
カソナード	適量

(作り方)

- ①業務用ミニ雪見だいふく<白>にカソナードをふりかけ、バーナーで焦げ目が付くまで炙る。
- ②皿に黒みつをかけ、①を盛る。
- ③かのご豆ミックスを飾る。

お食事後の一口雪見だいふく

バニラアイスを柔らかなお餅で包んだ2色の雪見だいふくに、シンプルなトッピングを施しました。



(材料) 1人分	
業務用ミニ雪見だいふく<白>	1個
業務用ミニ雪見だいふく<紅>	1個
フローズンホイップ	6g
かのご豆ミックス	2粒
苺	1g
黒みつ	4g
南天の葉	適量

(作り方)

- ①皿に業務用ミニ雪見だいふく<白><紅>を置く。
- ②フローズンホイップをしぼり、黒みつをかける。
- ③<白>にかのご豆ミックス、<紅>にカットした苺を飾る。
- ④南天の葉を添える。

きなこ抹茶だいふく

抹茶・きなこ・あずきのゴールデントリオ。食後のプチ甘味としておすすめです。



(材料) 1人分	
業務用ミニ雪見だいふく<抹茶>	1個
小倉あん	15g
白玉	2個
きなこ、チャービル	適量

(作り方)

準備:保存袋に業務用ミニ雪見だいふく<抹茶>ときなこを入れてよく振り、冷凍保存しておく。

- ①準備した雪見だいふくを皿に盛る。
- ②小倉あん、白玉を盛る。
- ③チャービルを飾る。



中身は抹茶アイス♪

お食事のシメに

しめ 雪見

いかがですか



雪見カフェゼリー

コーヒーゼリーにミニ雪見だいふくをのせました。
コーヒーのほろ苦さともちもち食感がマッチします。



(材料) 1人分

業務用ミニ雪見だいふく(白)	1個
フローズンホイップ	10g
コーヒーゼリー	80g
黒みつ	5g
ミント	適量

(作り方)

- ①器にコーヒーゼリーを盛る。
- ②フローズンホイップをしぼる。
- ③業務用ミニ雪見だいふく(白)を盛る。
- ④黒みつをかけ、ミントを飾る。

フルーツ雪見だいふく

雪見だいふくにトロピカルフルーツをたっぷり添えた
簡単＆華やかなパフェです。



(材料) 1人分

業務用ミニ雪見だいふく(白)	2個
ミックスフルーツ(缶詰)	50g
さくらんぼ(缶詰)	1個

(作り方)

- ①ミックスフルーツ、業務用ミニ雪見だいふく(白)を交互に盛る。
- ②さくらんぼを飾る。

ラズベリーとマンゴーの雪見パフェ

鮮やかな色合いのラズベリー大福とマンゴー果肉で
カラフルなパフェを作りました。



(材料) 1人分

業務用ミニ雪見だいふく(白)	2個
フローズンホイップ	10g
冷凍マンゴー	30g
マンゴーソース	3g
ラズベリーパウダー	適量
ミント	適量

(作り方)

- ①保存袋にラズベリーパウダー、業務用ミニ雪見だいふく(白)を入れ、ふりふりする。
- ②グラスに冷凍マンゴー、①を交互に入れる。
- ③フローズンホイップをしぼる。
- ④マンゴーソースをかけ、ミントを飾る。

抹茶雪見のミニチョコ甘味

抹茶味の雪見だいふくに、ブラウニーとチョコソースを
合わせた洋風仕立て。濃厚な味わいが特徴です。



(材料) 1人分

業務用ミニ雪見だいふく(抹茶)	1個
ブラウニー	25g
八分立てホイップ	8g
チョコレートソース	3g

(作り方)

- ①グラスにカットしたブラウニーを入れる。
- ②八分立てホイップ、業務用ミニ雪見だいふく(抹茶)を盛る。
- ③チョコレートソースをかける。

業務用ミニ雪見だいふく + パウダー で広がるバリエーション!

もちもち!! カラフル♪

『オリジナル雪見だいふく』のご提案

すぐできる!

作り置きできる!

簡単に提供できる!

オリジナリティが出せる!

基本のレシピ ~きなこ~

材料・道具



業務用ミニ雪見だいふく<白> 3個



パウダー (例) きなこ 1.5g ※



フリーザーバッグ (冷凍可能なもの)

※ティースプーンで軽く1杯
※パウダーの種類によって、分量が若干異なります。

作り方

①フリーザーバッグに業務用ミニ雪見だいふく(白)を入れます。



②パウダー(ここでは、きなこ)を入れます。



③フリーザーバッグを振って、パウダーをまぶします。
★この状態で冷凍し、仕込んでおけます。

④お皿に盛って、できあがり!



【断面】

【アレンジ】

パウダーを替えるだけで、和風や洋風など様々な展開が可能です!

抹茶きなこ



【パウダー】
抹茶、きなこ 各0.7g
和の定番、ほろにが大人味。

ココア



【パウダー】
ココア 1g
やわらかお餅とココアで、生チョコ風。

いちご



※ミニ雪見<紅>使用

【パウダー】
ストベリーパウダー 2g
甘酸っぱくて真っ赤なかわいらしい色合い。

ほうじ茶きなこ



【パウダー】
ほうじ茶パウダー、きなこ 各0.7g
2つの香ばしさのハーモニー。

紫芋



【パウダー】
紫芋パウダー 2g
鮮やかな色合いが目を楽しめます。

かぼちゃ



【パウダー】
かぼちゃパウダー 2g
鮮やかな色合い。やさしい甘さです。

※抹茶やほうじ茶パウダーだけでは苦味が強いので、きなこ合わせています。