

ラムネチョコランチ



材料 (10本分/1本20 g)

ビターチョコレート	100 g
ビスケット	40 g
ラムネ	60 g

作り方

- ①チョコレートを耐熱の器に入れ、電子レンジで30秒加熱する。
- ②ビスケットとラムネを細かく砕いておく。
- ③溶かしたチョコレートに②を入れ、全体がなじむように混ぜる。
- ④ラップを敷いた小さめのバットに、③を流し入れ隙間がないように詰める。
- ⑤冷蔵庫で15分程度冷やし固めて完成。



AMJC
Aichi Mizuho Junior College

油淋鶏



材料（2人分）

鶏むね肉 1枚
生姜 2片
長ネギ 20cm
ラムネ 40g
片栗粉 適量
揚げ油 適量
酒 大さじ1
醤油 大さじ1

（ソース）

醤油 大さじ2
ラムネ 10g
砂糖 大さじ1
蜂蜜 小さじ2
ゴマ油 大さじ1
水 大さじ1

作り方

- ①鶏むね肉を一口大に切り、酒、醤油で下味をつけておく。
- ②砕いたラムネと片栗粉を混ぜて、
①にまぶし油で揚げる。
- ③長ネギと生姜はみじん切りにし、ソースの調味料と一緒に混ぜ合わせる。
- ④揚げた肉の上に、③をかけて完成。



AMJC
Aichi Mizuho Junior College

ラムネホットケーキ



材料（2人分）

ホットケーキミックス	1袋
牛乳	200 g
ヨーグルト	200 g
ラムネ	10 g
油	適量
チョコペン	飾り用

作り方

- ①ラムネを細かく砕いておく。
- ②ホットケーキミックス、牛乳、ヨーグルトを混ぜ合わせる。
- ③砕いたラムネを、②に加えて混ぜる。
- ④熱したフライパンに油を引き、生地を焼く。
- ⑤チョコペンやラムネで飾り付けをしたら完成。



AMJC
Aichi Mizuho Junior College

ラムネ大福



材料（2人分）

白玉粉	50 g
ラムネ	30 g
砂糖	25 g
水	60 g
こしあん	80 g
フルーツ	適量
片栗粉	適量

作り方

- ①ラムネ5gとこしあんを混ぜておく。
- ②耐熱容器に白玉粉、砂糖、残りのラムネを入れ、水を少しずつ加えながら、よく混ぜる。
- ③②にラップをかけ、電子レンジで1分加熱し、水で濡らした木べらで、よく混ぜる。
- ④③の作業を、様子を見ながら3～4回程度、生地が膨れてくるまで繰り返す。
- ⑤片栗粉をバット（まな板等）にひろげ④の生地にまぶす。
- ⑥生地を2等分し、丸く広げた中央部分にこしあん、フルーツをのせて生地を伸ばしながら、包んで完成。



AMJC
Aichi Mizuho Junior College

フルーツポンチ



材料（2人分）

白玉粉 50 g
ラムネ 15 g
水 50 g
果物缶又は
生の果物 適量

（ラムネ寒天）
粉寒天 2 g
ラムネ 50 g
砂糖 大さじ1
水 200g
食紅（青） 適量

作り方

- ①ラムネを細かく砕いておく。
- ②ボウルに白玉粉と砕いたラムネを合わせ、水を少しずつ加えて練り混ぜる。
- ③生地を食べやすい大きさに丸めてから茹でる。
- ④湯の上に白玉が浮かんできたら、冷水に取る。
- ⑤果物缶又は季節の果物を食べやすい大きさに切り、ラムネ寒天と白玉を合わせて、盛り付ける。

（ラムネ寒天）

- ①鍋に水と粉寒天を入れ、火にかける。
- ②沸騰したら火を止め、砂糖、砕いたラムネ、食紅を入れて混ぜる。
- ③流し缶又はバットに寒天液を流しこみ、冷蔵庫で冷やし固め、食べやすい大きさに切る。



AMJC
Aichi Mizuho Junior College