

皆さまのお料理ご紹介



スタッフ 益池

「ご愛用の方がたくさん！」
 にんじんジュースはそのまま飲むのはもちろん、お料理に使っても美味しいのです！今回は、一般のお客さまの素敵なアレンジ料理をご紹介します！

今回ご紹介した皆さまのアレンジ料理は、Instagram(インスタグラム)で「#順造選にんじんお料理チャレンジ」と検索するとチェックできますよ。

Instagram post from junstagram showing a breakfast meal with carrot juice soup, omelette, and avocado. A speech bubble says: "素敵な朝ごはんですね♪" (Such a nice breakfast!).

♡🗨️📩
 にんじんジュースを使ったスープで朝ごはんしました！酸味がしっかり残っているので、冷やして飲むのも良さそう♪

Instagram post from junstagram showing a bowl of carrot juice soup. A speech bubble says: "こちらのスープも美味しそうです！" (This soup also looks delicious!).

♡🗨️📩
 牛乳とコンソメを入れるだけで美味しいスープができました！私はにんじんジュース：牛乳＝2：1の割合が好みです♪

Instagram post from junstagram showing carrot juice used in a cake. A speech bubble says: "スイーツにも！ふわふわで美味しそう～" (Even in sweets! So fluffy and delicious~).

♡🗨️📩
 にんじんジュースを使ってキャロットシフォンケーキを焼きました！家族みんな美味いってあっとゆーまに食べてくれて良かったあ♪

Instagram post from junstagram showing a rice bowl with carrot juice. A speech bubble says: "お米との相性もバッチリですね！" (The compatibility with rice is also perfect!).

♡🗨️📩
 炊き込みご飯を作ってみました！にんじんジュース2本にコンソメ、塩を入れて炊き込むだけ！娘もおかわりまでして完食です♪

スタッフ 益池も挑戦！

最近料理にハマっている僕もアレンジに挑戦！普段よくするチキンの煮込み料理。トマト缶の代わりににんじんジュースを使ってみました。

バターを溶かしたフライパンで刻みニンニクと食材を炒め、人参ジュースを投入♪

酒、塩、コンソメで味を整え蓋をして十分弱火で煮込めば完成！

ジュースのコクと食材の旨みが絶妙にマッチ！パンと一緒に食べると美味しいです♪

スタッフ 益池