

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

**採れたて野菜の  
かんたん！レシピ** **カラートマトカクテル**  
「スイートミニイエロー」、「スイートミニオレンジ」  
「キャンドルライト」がおすすめ！



**【作り方】**  
①15～20個の実をミキサーにかけ、金ざるなどで裏ごしする。  
②①で作ったトマトジュースと同量のビールを混ぜる。  
③お好みで塩コショウやレモンを入れれば、レッドアイならぬカラフルトマトカクテルの出来上がり！

※お酒は20歳になってから。

さっぱり味の大人なシャーベットです。  
**トマトシャーベット**

**【作り方】**  
①一口大に切ったトマトに砂糖・レモン汁を加えて煮て、よく混ぜる。

大玉トマト…2個（ミニトマト…10～15個）  
砂糖…大さじ4      レモン汁…小さじ2

②粗熱が取れたらミキサーにかけ、金ざるを使って裏ごしする。  
③適当な容器に入れて凍らせる。取り出すときにフォークなどでかき混ぜて器に盛れば完成！

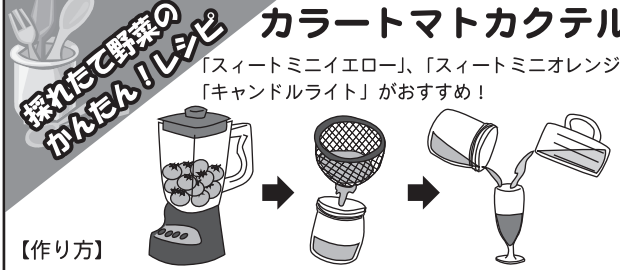


1-1

カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

**採れたて野菜の  
かんたん！レシピ** **カラートマトカクテル**  
「スイートミニイエロー」、「スイートミニオレンジ」  
「キャンドルライト」がおすすめ！



**【作り方】**  
①15～20個の実をミキサーにかけ、金ざるなどで裏ごしする。  
②①で作ったトマトジュースと同量のビールを混ぜる。  
③お好みで塩コショウやレモンを入れれば、レッドアイならぬカラフルトマトカクテルの出来上がり！

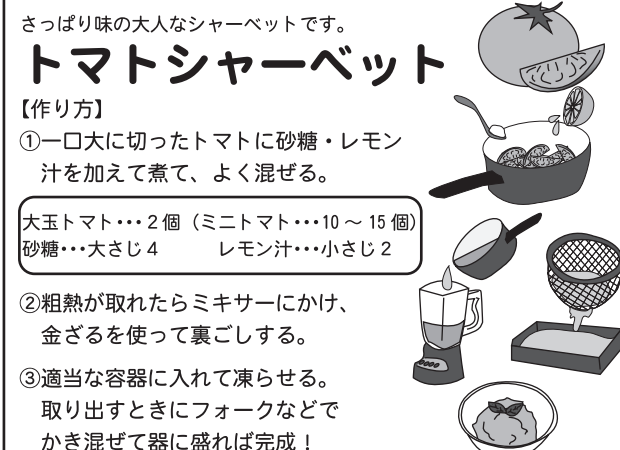
※お酒は20歳になってから。

さっぱり味の大人なシャーベットです。  
**トマトシャーベット**

**【作り方】**  
①一口大に切ったトマトに砂糖・レモン汁を加えて煮て、よく混ぜる。

大玉トマト…2個（ミニトマト…10～15個）  
砂糖…大さじ4      レモン汁…小さじ2

②粗熱が取れたらミキサーにかけ、金ざるを使って裏ごしする。  
③適当な容器に入れて凍らせる。取り出すときにフォークなどでかき混ぜて器に盛れば完成！



1-1

カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

**採れたて野菜の  
かんたん！レシピ** **カラートマトカクテル**  
「スイートミニイエロー」、「スイートミニオレンジ」  
「キャンドルライト」がおすすめ！



**【作り方】**  
①15～20個の実をミキサーにかけ、金ざるなどで裏ごしする。  
②①で作ったトマトジュースと同量のビールを混ぜる。  
③お好みで塩コショウやレモンを入れれば、レッドアイならぬカラフルトマトカクテルの出来上がり！

※お酒は20歳になってから。

さっぱり味の大人なシャーベットです。  
**トマトシャーベット**

**【作り方】**  
①一口大に切ったトマトに砂糖・レモン汁を加えて煮て、よく混ぜる。

大玉トマト…2個（ミニトマト…10～15個）  
砂糖…大さじ4      レモン汁…小さじ2

②粗熱が取れたらミキサーにかけ、金ざるを使って裏ごしする。  
③適当な容器に入れて凍らせる。取り出すときにフォークなどでかき混ぜて器に盛れば完成！



1-1

カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

**採れたて野菜の  
かんたん！レシピ** **カラートマトカクテル**  
「スイートミニイエロー」、「スイートミニオレンジ」  
「キャンドルライト」がおすすめ！



**【作り方】**  
①15～20個の実をミキサーにかけ、金ざるなどで裏ごしする。  
②①で作ったトマトジュースと同量のビールを混ぜる。  
③お好みで塩コショウやレモンを入れれば、レッドアイならぬカラフルトマトカクテルの出来上がり！

※お酒は20歳になってから。

さっぱり味の大人なシャーベットです。  
**トマトシャーベット**

**【作り方】**  
①一口大に切ったトマトに砂糖・レモン汁を加えて煮て、よく混ぜる。

大玉トマト…2個（ミニトマト…10～15個）  
砂糖…大さじ4      レモン汁…小さじ2

②粗熱が取れたらミキサーにかけ、金ざるを使って裏ごしする。  
③適当な容器に入れて凍らせる。取り出すときにフォークなどでかき混ぜて器に盛れば完成！



1-1

カネコ種苗株式会社