

No.14 猛暑を乗り切る！アヲハタ公式 SNS で話題の “夏の簡単＆ひんやりジャムレシピ”5 選

-1- 暑さが厳しさを増す夏に大活躍！ジャムの汎用性と手軽な魅力

厳しい暑さが続く夏は、「火を使わずに冷たいスイーツを作りたい」「外出せずに、手軽におうちでカフェ気分を味わいたい」というニーズが高まります。ジャムの用途はパンに塗ったり、ヨーグルトにかけるだけではありません。炭酸水や紅茶にジャムを加えるだけで清涼感あふれるドリンクへアレンジできます。さらに、牛乳やヨーグルトと混ぜて凍らせるだけで、華やかなひんやりスイーツが完成します。特別な調理器具や複雑な工程を必要とせず、どなたでも試しやすいのがポイントです。「火を使わない」「簡単」「ひんやり」「冷たい」「涼しげな見た目」——ジャムは、連日の猛暑日のニーズに応え、涼を楽しむアイテムにもなります。

今回は、アヲハタ公式 X (@aohata_official) で反響の大きかった、この夏注目の「ひんやりジャムスイーツ&ドリンク」レシピ 5 選を紹介します。

-2- 【総いいね 15 万件以上】SNS で注目の夏のひんやりジャムアレンジ 5 選

第 1 位：【6.3 万いいね】

「市販の紅茶＋ジャム氷」で作るフルーツティー



製氷皿に「まるごと果実」を入れて凍らせてつくった“ジャム氷”をアイスティーに加えたアレンジ。“ジャム氷”は溶けるにつれてフルーツティーな味わいが広がります。「白桃×トロピカルティー」「ブルーベリー×レイボスティー」「オレンジ×アールグレイ」がおすすめの組み合わせ。お好みの組み合わせを見つけてくださいね。

https://x.com/aohata_official/status/2042151799554240878

第 2 位：【4.1 万いいね】

見た目も可愛いアイスクューブ



「アヲハタ 55」と水を混ぜて、製氷皿で凍らせるだけ。一口アイスとしてそのまま食べるのはもちろん、氷代わりに炭酸水に浮かべるのもおすすめです。お好みのジャムでアレンジできます。

https://x.com/aohata_official/status/2050849107254911353

第 3 位：【1.8 万いいね】

牛乳と混ぜるだけのフローズンラテ



耐冷の食品用保存袋に「まるごと果実 マンゴー」と牛乳を入れてよく混ぜて 2～3 時間凍らせるだけ。よくもんでグラスに入れると、濃厚なマンゴーと牛乳のコクが引き立つフローズンドリンクに。

https://x.com/aohata_official/status/2056647317458198618

第4位：【1.6万いいね】

「レモンマムレード+炭酸」で作る即席レモンスカッシュ



混ぜるだけで、**レモンマムレードの爽やかな味わいとピールの食感が楽しめるカフェ風ドリンクが完成**します。はちみつを加えると、はちみつレモンスカッシュに。オレンジマムレードでもおすすめです。

https://x.com/aohata_official/status/2071505221948465583

第5位：【8,300 いいね】

「まるごと果実 クランベリー」を凍らせるだけのシャーベット



耐冷の食品用保存袋に「まるごと果実 クランベリー」を入れて冷凍庫で凍らせると、さっぱりとした酸味の大人なシャーベットになります。

https://x.com/aohata_official/status/2050486719796109572

その他、アレンジレシピは公式ホームページでも紹介しています：<https://www.aohata.co.jp/recipes/feature/a003/>

-3- 冷凍庫から出してそのまま食べる、即食冷凍フルーツも！

もっと手軽に涼をとりたい方は、凍ったままでもひんやりやわらかい食感が楽しめる「アヲハタ くちどけフローズン」や、大きめの果肉をもみほぐしながら食べる「アヲハタ まるかじゅり」など、冷凍庫から出してすぐに食べられる冷凍フルーツもおすすめです。手軽な暑さ対策として、火照った体のクールダウンなど、さまざまなシーンで活躍します。



くちどけフローズン商品サイト：<https://www.aohata.co.jp/frozen/>

まるかじゅり商品サイト：<https://www.aohata.co.jp/marukajyuri/>

発行元：アヲハタ株式会社 広報室 bfpr@aohata.co.jp 03-3407-8181