

【暑さ対策】“そのままバナナアイス[冷凍バナナ]”をおいしく食べて 今年の暑い夏を乗り切ろう！



株式会社レーベン
<https://www.yokohama-city.co.jp>

夏にぴったり“そのままバナナアイス[冷凍バナナ]”レシピ紹介



<https://www.yokohama-mirai.jp>

今年は、全国的に気温が高く、観測史上最も暑かった昨年と肩をならべるか、史上最高に暑い夏になる可能性もあると言われ、特にここ数日は全国各地で猛暑日が続出となっており、暑さ対策が必須となっています。



夏の気温の高い日に発汗すると、体内のカリウムやナトリウム、マグネシウムなどのミネラルやビタミンが失われます。こまめな水分補給が注目されますが、不足しがちな特定の栄養素を含んだ食品を摂ることを日ごろから心がけることが大切です。

キッチンツール開発テーマのひとつに「手軽に調理、毎日野菜を美味しく 350g 摂取」を掲げている、株式会社レーベン（所在地：神奈川県横浜市、代表取締役：高部 篤）では、お子さまからシニアまで毎日食べられる、この夏にぴったりの推しのスイーツ、ひんやり甘くてなめらかな食感が美味しい“そのままバナナアイス [冷凍バナナ]”をご紹介します。



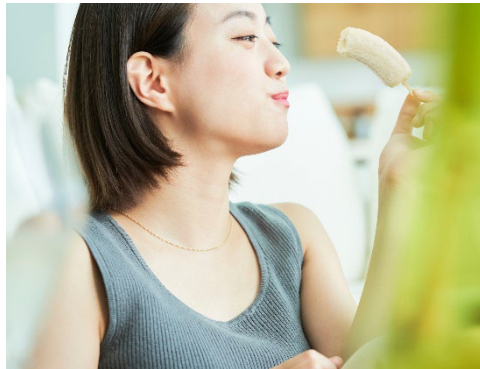
バナナにはカリウムが非常に多く含まれ、また、マグネシウムなどのミネラル類も豊富に含まれています。そのためミネラル不足の原因による疲れや体力低下などになりがちな気温が高い時期におすすめです。

バナナは、ビタミンBやビタミンCなどの抗酸化ビタミンも多く含まれ、暑い季節にふさわしい果物なのです。

また、凍らせてもしっかりとした甘さのあるバナナには、ブドウ糖、果糖、ショ糖などいろいろな種類の糖類を含んでいます。

暑い日は、ひんやり甘いかき氷やアイスクリームをついつい食べたくりますが、背徳感ゼロスイーツ“そのままバナナアイス [冷凍バナナ]”は、想像を超える美味しさです！

コストパフォーマンスに優れたバナナはお財布にもやさしい。
手軽でおいしく体にもいい、甘くてひんやりカチカチに凍らずになめらかな食感スイーツ
“そのままバナナアイス [冷凍バナナ] ”を楽しんでみてはいかがでしょうか。



そのままバナナアイス[冷凍バナナ]の作り方

※バナナは、甘く熟した目印シュガースポット（皮に現れる茶色い斑点）が出てから、冷凍してください。お好みの甘さで冷凍するタイミングを調整してください。

1. 材料：・バナナ
・串（竹串や楊枝や丸箸など）
・ラップ
・お好みでヨーグルト、チョコレート、
ナッツなど



2. そのままバナナアイス [冷凍バナナ] をつくる手順

- ①バナナの皮をむき、
適当な大きさに
カットします。
- ②竹串や楊枝や丸箸などを、
バナナにさし、バナナの
部分をラップで包みます。
- ③冷凍庫で4時間以上
冷やしたら完成。



※お好みでヨーグルトやチョコレートをハケ塗りやディップしたり、
ナッツなどをトッピングして凍らせても楽しめます。
※そのままバナナアイス [冷凍バナナ] の変色を防ぐコツ
変色を防ぐには、なるべく空気に触れる部分を減らすのがポイント。
レモン汁など柑橘類の果汁を少しふりかけておくと良いです。
※そのままバナナアイス [冷凍バナナ] 保存期間
保存期間は1カ月程度。変色しはじめたらなるべく早く食べましょう。



天才ピーラーなら
夏野菜料理も手軽に美味しく

「手軽に調理、毎日野菜を美味しく 350g 摂取」をテーマに掲げている弊社では、夏野菜料理レシピも充実しています。

炎天下の季節でも、天才ピーラーで食欲全開な食卓に！



独自設計3種刃の交換式ピーラー
ののじ 天才ピーラー
サラダメーカー【トレイ付】



ハスカットで、彩鮮やかな夏野菜
サラダも瑞々しさ&シャッキリ
歯ごたえ。



シルクカットで、ゴーヤも超極薄
仕上げ。苦味も抜けやすく、さっ
ぱりおいしい。



クランチカットでヌードルカッ
ト。きゅうり&根菜ヌードル。
食欲アップ。

シルクカットの超極細千切り
キャベツで、さっぱりサラダも
いかがでしょうか。



【会社概要】

社名 : 株式会社レーベン

所在地 : 〒220-0004 横浜市西区北幸2丁目8番19号 横浜西口Kビル

設立 : 2002年5月

代表取締役: 高部 篤

企業ホームページ: <https://yokohama-city.co.jp/>

公式オンラインショップ: 「横浜みらい by レーベン」

<https://www.yokohama-mirai.jp/>