

龍の木の実  
望月のもも

ジュース

Juice

720ml

酢

Vinegar

200ml

ジャム

Jam

150g

わ せ  
果汁の早生

な かく  
甘さの中生

お かくて  
深みの晩生



レシピのご紹介



mochizukifarm.jp



ももミルク

ももジュース：牛乳  
=1：1

ももミルクにバナナやヨーグルト  
などに加えてミキサーで混  
ぜるのもおすすめです。



ゼリー

ももジュース 200ml  
水 50ml  
グラニュー糖 大さじ2  
レモン果汁 大さじ1  
ゼラチンパウダー 6g



シャーベット

ももジュースを容器に入れて凍らせ、  
大きめのスプーンで表面  
をかきよせながら容器に  
入れます。



アイスもも紅茶

ももジュースを製氷器に入れて冷凍  
庫で凍らせます（しっかりは固く  
ならない）。  
グラスに凍らせたももジュース氷を  
たっぷり入れて、  
アイスティを注ぐ。  
お好みで、しょうがや  
はちみつ、レモンなどを  
加えるのもおすすめです。



ドレッシング

もも酢：オリーブオイル  
=5：1  
あらびきコショウ  
※少し多めに



ところてん

もも酢：たれ=1：1



パスタ

もも酢：白だし：オリーブオイル  
=1：2：2

粗挽きこしょう 適量  
※もものスライス 1/2個  
生ハム 100g  
にんにく 1粒



※夏は生の桃をトッピングしてくださ  
い。このとき、生でもいいですが、レ  
ンジで軽く加熱するのがおすすめです。

ローストビーフのソース

もも酢：しょうゆ：赤ワイン  
= 1：1：1  
こしょう 少々  
※生姜焼きにも応用  
できます。



ドリンク

炭酸飲料で割って、ロックで、水割  
りで。もちろん、ストレートでもお  
召し上がりいただけます。



パンケーキ

ももジャム  
生クリーム  
バター } 適量



ヨーグルト・アイスクリーム

かけるだけ

※混ぜるよりもトッピング  
したままお召し上がり  
いただくのがおすすめです。



ピザ

ピザ生地、餃子の皮、パンなどに

クリームチーズ、とろけるチーズ  
もちのスライス、ももジャム  
オリーブオイル、粒こしょう

※桃の季節には桃を  
プラスしてトースター  
で焼く。  
※ゴルゴンゾーラも  
おすすめです。



ドリンク

炭酸飲料で割って、ドリンクとして  
もお楽しみいただけます。

紅茶に入れるのもおすすめです。

無調整の豆乳にももジャムを加えて  
もお召し上がりいただけます。