

毎日の食卓に楽しみを

あなたのいつもをちょっと 特別なもの に変えてくれる

毎日を彩る暮らしのアイテム。



シェフ・ド・プリズメイト



「Chef de PRISMATE」シェフドプリズメイト
www.b-grow.com/prismate_recipe/

株式会社 阪和 www.b-grow.com

PRISMATE 調理家電でつくる
楽しいレシピ公開中!



体の中から温まる、
ホットカクテルで
贅沢なひとときを




レシピブック

Hot Cocktail Maker

PR-SK027 ホットカクテルメーカー



Chef de  PRISMATE

体の中から温まる、 ホットカクテルで贅沢なひとときを

寒い冬の日、冷えた体を温めるホットカクテル。

ホットワインだけでなく、アレンジ次第で色んな味が楽しめるのがいいところ。

1人でゆっくりホットカクテルを味わったり、友達とチョコフォンデュを楽しんだり、

家族とホットミルクで団らんしたり、

この冬はホットドリンクでほかほかな冬を過ごしてみよう。

各部名称



フォーク (4本)

背面の電源スイッチ
をONにして
調理スタート!

SWITCH ON!

作れるレシピ

35℃
設定温度
・抹茶チョコフォンデュ
・チョコレートフォンデュ

70℃
設定温度
・はちみつレモンホットワイン
・アップルシナモンホットワイン
・ホットサンGLリア
・スパイシーホットワイン
・オレンジマーマレードワイン
・ホットカルーアミルク
・ホットラム
・ホットレモン酒
・ホットアーモンドカクテル
・ジンジャー甘酒
・アップル甘酒
・ソイ甘酒
・ホット梅酒
・梅酒のミルク割り
・ホットきな粉豆乳
・ホットチョコレート
・ノンアルコール
・ホットサンGLリア
・ホワイトライスイワイン

温まるまでの目安は500mlの常温(約24℃)の液体の場合、
5分後に約40℃、10分後に約55℃、30分後に約70℃となります。
※素材により温まるまでの時間は変動します。

ホットカクテルメーカーで作る 20 RECIPES



1 はちみつレモンホットワイン



2 アップルシナモンホットワイン



3 ホットサンGLリア



4 スパイシーホットワイン



5 オレンジマーマレードワイン



6 ホットカルーアミルク



7 ホットラム



8 ホットレモン酒



9 ホットアーモンドカクテル



10 ジンジャー甘酒



11 アップル甘酒



12 ソイ甘酒



13 ホット梅酒



14 ホット梅酒のミルク割り



15 ホットきな粉豆乳



16 ホットチョコレート



17 ホワイトライスイワイン



18 ノンアルコールホットサンGLリア



19 抹茶チョコフォンデュ



20 チョコレートフォンデュ



RECIPE

1

はちみつレモンホットワイン

材料

- ・白ワイン 300cc
- ・はちみつ 大さじ 1
- ・レモン果汁 大さじ 1
- ・スライスレモン 適量

作り方

1. 白ワイン、はちみつ、レモン果汁をポットに入れて、混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
2. 15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。
3. スライスレモンを浮かべます。

設定温度

70℃



RECIPE

2

アップルシナモンホットワイン

材料

- ・白ワイン 200cc
- ・りんごジュース 100cc
- ・グラニュー糖 大さじ 1
- ・シナモンパウダー 少々
- ・スライスりんご 適量

作り方

1. 白ワイン、りんごジュース、グラニュー糖、シナモンパウダーをポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
2. 15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。
3. スライスりんごを浮かべ、お好みでシナモンパウダーを振りかけます。

設定温度

70℃



RECIPE
3

ホットサングリア

材料

- ・赤ワイン…………… 200cc
- ・オレンジジュース ……100cc
- ・お好みのフルーツ(りんご、オレンジなど) …… 適量

作り方

1. フルーツは薄切りします。
2. 赤ワイン、オレンジジュース、フルーツをポットに入れて電源を入れ 70℃に設定します。
3. 15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。

設定温度

70℃



RECIPE
4

スパイシーホットワイン

材料

- ・赤ワイン…………… 300cc
- ・クローブ …… 3~4 個
- ・グラニュー糖 …… 大さじ 1
- ・シナモンパウダー …… 少々

作り方

1. 赤ワイン、クローブ、グラニュー糖、シナモンパウダーをポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
2. 15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。
3. スパイシーさをより味わいたい場合は追加でシナモンパウダーを振りかけます。

設定温度

70℃



RECIPE

5

オレンジマーマレードワイン

材料

- ・赤ワイン 300cc
- ・オレンジマーマレード 大さじ1

作り方

1. 赤ワイン、オレンジマーマレードをポットに入れ、よく混ぜてから電源を入れ70℃に設定します。
2. 15分経ったら電源を切りカップに注ぎます。

設定温度

70℃



RECIPE

6

ホットカルーアミルク

材料

- ・牛乳 300cc
- ・コーヒーリキュール 60g
- ・ココアパウダー 少々

作り方

1. 牛乳とコーヒーリキュールをポットに入れて、電源を入れ70℃に設定します。
2. 15分経ったら電源を切りカップに注ぎます。
3. ココアパウダーを振りかけます。

設定温度

70℃



RECIPE
7

ホットラム

材料

- ・牛乳 300cc
- ・ラム酒 大さじ 1
- ・グラニュー糖 小さじ 2
- ・ラムレーズン(お好みで) 適量

作り方

1. 牛乳、ラム酒、グラニュー糖をポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
2. 15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。
3. お好みでラムレーズンを浮かべます。

設定温度

70℃



RECIPE
8

ホットレモン酒

材料

- ・日本酒 300cc
- ・レモン果汁 大さじ 1
- ・はちみつ(お好みで) 小さじ 1
- ・スライスレモン 適量

作り方

1. 日本酒、レモン果汁をポットに入れて、電源を入れ 70℃に設定します。
2. 15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。
3. スライスレモンを浮かべます。

※甘めがお好みの場合は、1 ではちみつを加えて下さい。

設定温度

70℃



RECIPE
9

ホットアーモンドカクテル

材料

- ・牛乳 300cc
- ・アーモンドリキュール 大さじ 2
- ・グラニュー糖 大さじ 1

作り方

1. 牛乳、アーモンドリキュール、グラニュー糖をポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
2. 15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。

設定温度

70℃



RECIPE
10

ジンジャー甘酒

材料

- ・甘酒 300g
- ・すりおろししょうが 小さじ 1.5

作り方

1. 甘酒、すりおろししょうがをポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
2. 15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。

設定温度

70℃



RECIPE
11

アップル甘酒

材料

- 甘酒 200g
- りんごジュース 100cc
- スライスりんご 適量

作り方

1. 甘酒、りんごジュースをポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
2. 15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。
3. スライスりんごをトッピングします。

※長く加熱すると分離します

設定温度

70℃



RECIPE
12

ソイ甘酒

材料

- 甘酒 50cc
- 調整豆乳 250cc

作り方

1. 甘酒、調整豆乳をポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
2. 途中で一度かき混ぜ、15 分経ったら電源を切ってカップに注ぎます。

※長く加熱すると分離します

設定温度

70℃



RECIPE
13

ホット梅酒

材料

- ・梅酒 150cc
- ・水 150cc
- ・すりおろししょうが 小さじ 1
- ・はちみつ 小さじ 2

作り方

1. 梅酒、水、すりおろししょうが、はちみつをポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
 2. 15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。
- ※はちみつはお好みの甘さで調整して下さい。

設定温度

70℃



RECIPE
14

ホット梅酒のミルク割り

材料

- ・梅酒 50cc
- ・牛乳 250cc
- ・グラニュー糖 小さじ 2

作り方

1. 梅酒、牛乳、グラニュー糖をポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
 2. 15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。
- ※長く加熱すると分離します

設定温度

70℃



RECIPE

15

ホットきな粉豆乳

材料

- 調整豆乳 300cc
- きな粉 大さじ 1.5
- 砂糖 大さじ 1

作り方

1. きな粉を少量の調整豆乳でよく溶き伸ばします。
2. 残りの調整豆乳と砂糖をポットに入れて、電源を入れ 70℃に設定します。
3. 途中で何度かかき混ぜながら、15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。
4. お好みできな粉を振りかけます。

使用温度

70℃



RECIPE

16

ホットチョコレート

材料

- 牛乳 250cc
- チョコレート 50g

作り方

1. チョコレートを細かく刻みます。
2. 1 と牛乳をポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
3. 途中で何度かかき混ぜながら、30 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。

使用温度

70℃



RECIPE
17

ホワイトライスイン

材料

- ・日本酒 250cc
- ・好みの乳酸菌飲料 大さじ 3

作り方

1. 日本酒、好みの乳酸菌飲料をポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
2. 15 分経ったら電源を切りカップに注ぎます。

使用温度

70℃



RECIPE
18

ノンアルコールホットサングリア

材料

- ・ぶどうジュース 300cc
- ・すりおろししょうが 小さじ 1
- ・シナモンパウダー 少々
- ・スライスオレンジ 適量

作り方

1. ぶどうジュース、すりおろししょうが、シナモンパウダー、スライスオレンジをポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 70℃に設定します。
2. 15分経ったら電源を切りカップに注ぎます。
3. シナモンパウダーを振りかけます。

使用温度

70℃



RECIPE
19

抹茶チョコフォンデュ

材料

- ・ホワイトチョコレート 240g
- ・牛乳 130cc
- ・抹茶パウダー 小さじ2
- ・好みのフルーツ(りんご、バナナなど) 適量
- ・好みの焼き菓子(バームクーヘンやカステラなど) ... 適量

作り方

1. フルーツと焼き菓子は食べやすい大きさに切ります。
2. 抹茶は少量の牛乳で溶き伸ばします。
3. ホワイトチョコレートは細かく刻みます。
4. 3と残りの牛乳をポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 35℃に設定します。
5. とろききへらでかき混ぜながら 30 分加熱します。
6. ホワイトチョコレートが溶けたら 1 をつけます。

使用温度

35℃



RECIPE
20

チョコレートフォンデュ

材料

- ・チョコレート 250g
- ・生クリーム 140g
- ・好みのフルーツ(りんご、バナナなど) 適量

作り方

1. フルーツは食べやすい大きさに切ります。
2. チョコレートを刻みます。
3. 2と生クリームをポットに入れて、よく混ぜてから電源を入れ 35℃に設定します。
4. とろききへらでかき混ぜながら 30 分加熱します。
5. チョコレートが溶けたら 1 をつけます。

使用温度

35℃