THE BRIDGE
LA FAMIGLIA ORGANIC

砂糖不使用

コレステロール0%

乳製品不使用

ブランドについて

ブリッジ社はイタリア レッシーニ山のふもとに１９９４年に設立された、
イタリア米を使用した最初のシリアルドリンクの会社です。
ブリッジ社の商品は１００％有機栽培で育てられた原材料を使用しています。

品質のこだわりは水から

海抜 450 メートルから湧き出る清涼な水を使用しています。
この水は、ミネラルが豊富で、18 世紀から高く評価されています。

注目の植物性ミルク

牛乳、豆乳に続く〝第3のミルク〟として注目されている植物性ミルク。
アレルギー疾患や食のヘルシー志向のトレンドもあり、
これらの代替ミルク製品は、急速に成長しています。

ブラウンライスドリンク簡単♪レシピ
『豆のスープ』

【材料】２人前
- ブラウンライスドリンク・・・400ml
- 玉ねぎ・・・1/2 個
- ミックスビーンズ・・・100g
- オリーブオイル・・・大さじ1
- 塩、コショウ・・・適量

【作り方】
① 玉ねぎは薄切りに、ミックスビーンズは水切りする。
② 鍋にオリーブオイル入れ、玉ねぎがしんなりするまで炒める
③ 弱火にし、ブラウンライスドリンクを入れ、沸騰させないように煮る。
④ 塩・コショウで味を調えて完成。

アーモンドドリンク簡単♪レシピ
『ブランマンジェ』

【材料】３～４個分
- ブリッジ アーモンドドリンク・・・400ml
- 粉寒天・・・2g
- お好みの甘味料・・・40g

【作り方】
① 鍋にアーモンドドリンクと寒天を入れ、弱火にかける。
② 寒天が溶けるまでよく混ぜる。
③ 寒天が溶けたら、甘味料を加えてさらに混ぜる。
④ 粗熱が取れたら容器に入れ、冷蔵庫で冷やし固めて完成。
★お好みでフルーツやジャムをトッピングして、お召し上がり下さい。

オーツドリンク簡単♪レシピ
『かぼちゃポタージュ』

【材料】２人分
- オーツドリンク・・・200ml
- かぼちゃ・・・1/4 個（約 400g）
- 塩、コショウ・・・適量

【作り方】
① かぼちゃを皮付きのまま、1/4 個に切って、レンジで４分半～５分程度加熱する。
※柔らかめ、竹串が抵抗なく刺さる固さ。
② ①のかぼちゃが熱いうちに、かぼちゃの皮と実の間にスプーンをいれて皮を取る。
③ マッシャーやフォークで満遍なくよく潰す。
④ ③にオーツドリンクを少しずつ注ぎ、のばしながら混ぜる。
⑤ ④を弱火で温め、塩・コショウで調味してお召し上がり下さい。
※冷たくする場合は塩は薄め、熱くする場合は通常の塩加減で。

ライスドリンク簡単♪レシピ
『豆のスープ』

【材料】２人分
- ライスドリンク・・・400ml
- 玉ねぎ・・・1/2 個
- ミックスビーンズ・・・100g
- オリーブオイル・・・大さじ1
- 塩、コショウ・・・適量

【作り方】
① 玉ねぎは薄切りに、ミックスビーンズは水切りする。
② 鍋にオリーブオイル入れ、玉ねぎがしんなりするまで炒める
③ 弱火にし、ライスドリンクを入れ、沸騰させないように煮る。
④ 塩・コショウで味を調えて完成。

アーモンドドリンク簡単♪レシピ
『冷やしキムチうどん』

【材料】2 人前
- アーモンドドリンク・・・２００ml
- 乾麺　・・・１４０g
- めんつゆ（濃縮タイプ）・・・大さじ２
- キムチ・・・お好みで
- ゴマ・・・お好みで

【作り方】
① うどんをゆでます。その間に、アーモンドドリンクとめんつゆを混ぜておきます。
② キムチは食べやすく切り、青ネギは小口切りにします。
③ ゆで上がったうどんを水でしめて、アーモンドドリンクつゆをかけ、
キムチと青ねぎをトッピングします。
④ お好みで胡麻をかけてお召しあがり下さい。

ソイドリンク超簡単♪レシピ
『オートミール ソイパンケーキ』

【材料】２人分
- ソイドリンク・・・200ml
- オートミール・・・100g
- 卵・・・2個
- ベーキングパウダー・・・小さじ１

【作り方】
① ボウルにオートミールとベーキングパウダーを入れよく混ぜる。
② ①に、溶き卵・豆乳を入れ、泡立て器でよく混ぜ、
オートミールが水分を吸うまで５～１０分ほど置く。
※お好みですが、今回は舌触りをよくする為、
ハンドブレンダーで撹拌しなめらかにしました

アレンジ：
ソイドリンクをライスドリンクカカオに変えるとチョコレート味に♪