



牛乳応援「#クラーク博士のアイスクリーム」プロジェクト



豊平区キャラクター
こりん・めーたん



学校給食がなくなる春休みや、季節的に牛乳の生産量が多くなる春先にかけて、生乳が捨てられてしまうおそれが出ています。毎日の食を支える北海道の牛乳を守るため、札幌で最初にアイスクリームを食べたクラーク博士のレシピをもとに、アイスクリームを作って、楽しく牛乳を消費しましょう！「#クラーク博士のアイスクリーム」プロジェクトに、ご協力ください！

参加方法



お申し込みはこちら

- ①「道新りんごステーション」ホームページの申込フォームより必要事項を入力の上、送信。
- ②後日、森永乳業の牛乳をお届けします。
- ③チラシ裏面のレシピをもとに、アイスクリームを作ろう！
- ④道新りんごステーションの公式アカウントをフォローし、「#クラーク博士のアイスクリーム」をつけて、インスタグラムまたはツイッターに投稿しよう！

申込期限 2022年4月5日（火）

～クラーク博士とアイスクリーム～

明治9年に札幌農学校の初代教頭に着任したクラーク博士は、牧場や牛舎を作り、乳製品を作る加工場も作りました。明治10年に、クラーク博士が出席した晩餐会で出されたのが、札幌で最も古いアイスクリームの記録です。冷凍庫のない時代でしたから、氷に塩を混ぜて超低温の氷水を作り、アイスクリームを作っていました。



主催  道新りんごステーション

札幌市豊平区平岸6条13丁目7-18
電話 0120-128-348

協力 森永乳業北海道市乳営業部、豊平区

道新りんごステーションは「とよひらまちづくりパートナー」として、地域の学校や町内会などの地域団体の皆さんといっしょにまちづくり活動に取り組んでいます



「#クラーク博士のアイスクリーム」レシピ

材料 2人分

- ・卵黄 1個分
- ・グラニュー糖 30g
- ・牛乳 大さじ3
- ・生クリーム（純乳脂） 100ml
- ・バニラエッセンス 少々
- ・塩 300gくらい
- ・氷 1kg

用具

- ・ボウル 大
- ・ボウル 小
- ・泡立て器 1本
- ・木べら 1本

1 小さいボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、泡立て器で砂糖のざらざらがなくなり、白っぽくなるまで混ぜます。



2 ①に牛乳を少しずつ加えて混ぜます。



3 大きいボウルに氷と塩を3：1くらいの割合で入れ、軽くかき回します。
※氷と塩はあとから追加する分を残しておいてね。



4 ③の上に②のボウルを重ねて、生クリームとバニラエッセンスを加え、泡立て器で混ぜます。
※よく冷えるように、氷の中に小さいボウルを埋め込みましょう。



5 ④が固まってきたら、木べらに持ちかえてアイスクリームの固まりをこそげ取るように全体をゆっくりと混ぜます。
※氷が溶けてきたら、適量を塩と共に大きなボウルに足しましょう。



お好みの固さになったら
できあがり！
※チョコチップやコーンフレークをのせたり、フルーツと一緒に混ぜて作ってみよう。自分の好みの味にアレンジして楽しんでくださいね。



～アイスクリームこぼれ話～ 氷と塩を入れてかき混ぜると、氷が急速に溶けて、-20度程度の氷水ができます（凝固点降下の原理）。冷凍庫のない時代には、この氷水で、アイスクリームを作っていました。昭和の初めころまでは、アイスクリームに生クリームとバニラエッセンスは使われておらず、シャーベットに近いものでした。

ずーっと お得に牛乳を応援しよう！ 「毎週1本プレゼント」キャンペーン実施中！



ミルク生活
139円
(税込150円)



カラダ強くするヨーグルト
(飲むタイプ・食べるタイプ)
139円
(税込150円)



毎週6本以上の宅配お申込みで、
お好きな商品を、ず〜〜っと
毎週1本プレゼント！

特典

このチラシを見た方、
2週間分無料！！

※クレジットカードまたは口座引き落としでのお支払いで、3ヶ月以上継続していただける方が対象です

地域をつなぐ
道新りんごステーション

※お届け先はご自宅前に牛乳箱を置けるお宅に限らせていただきます。
※宅配エリアは豊平区全域、南区澄川エリア、白石区（一部）です。
※新規でお申し込みの方が対象です。

札幌市豊平区平岸6条13丁目7-18
電話 0120-128-348

お申し込みはこちら→

