



ヨンジーガムロ

楊枝
甘露

簡単レシピ





香港発祥・台湾で人気爆発中!
新感覚、飲むアジアンスイーツ

ヨンジーガムロ

いまアジアは空前絶後の
“楊枝甘露(ヨンジーガムロ)ブーム”!
香港発祥のデザート
「楊枝甘露(ヨンジーガムロ)」が
台湾で進化を遂げて
ドリンクタイプで登場。

濃厚マンゴーとタピオカの
弾ける食感がクセになる、
新感覚でトロピカルなご褒美デザート!
そのまま飲んで楽しんだ後は、
アレンジレシピで楽しもう!

イチオシレシピ

牛乳と割るだけ！！

グラスに注ぐだけで、
超簡単にアジアンスイーツ！
牛乳で割ると、濃厚クリーミー。



本商品：牛乳=2:1
の分量で割るのが
おすすめ！



CAFE & DESSERT RECIPE

カフェ & 簡単デザートレシピ



01



冬にぴったりのホットデザート ホットヨンジー

一口食べれば身体がぽかぽか。
タピオカとマンゴーチャンクの食感が
新感覚の新感覚ホットデザート。
これからの季節にもぴったりの
お家デザートにいかがですか？

簡単
レシピ

温かい
デザート

【材料】(2杯分)

- ・ ヨンジーガム口 250cc
- ・ 牛乳 50cc
- ・ マンゴーチャンク 100g
- ・ グレープフルーツ果肉 2房を細かくした物

ホットヨンジー

冬にぴったり！
グレープフルーツの酸味とマンゴーの甘みが
美味しい ホットスイーツ。

【作り方】

- ①マンゴーチャンクを鍋に入れてへらで軽く潰しながら加熱する。
- ②ヨンジーガム口と牛乳を①に入れて温める。
- ③器に盛りグレープフルーツ果肉をのせるれば完成！

※お好みでシナモンパウダーを入れても美味しいですよ♪

02



タピオカ入りの新食感デザート ヨンジープリン

マンゴー味のプリンとタピオカの
ぷるんぷるん食感が新感覚のデザート！
マンゴーの甘酸っぱさと生クリームが
ベストマッチな簡単ご褒美デザート。

ご褒美
デザート

【材料】(2個分)

- ・ヨンジーガム口 250cc
- ・粉ゼラチン 5g
- ・水 50cc
- ・生クリーム 100cc
- ・マンゴーチャンク 小6個
- ・ミント 2枚

【作り方】

- ①水50ccを耐熱容器でゼラチン5gと混ぜ電子レンジ（500w）で30秒加熱する。
- ②ヨンジーガム口を鍋で80度程に温め①を入れて混ぜ、型に流して粗熱を取り、2時間ほど冷ます。（氷水で粗熱をとってもよい）
- ③生クリームを泡立て器でとろみが出るまで混ぜる。（6分立て）
- ④プリンをお皿に盛り付けて、生クリーム、マンゴーチャンク、ミントの順に盛り付ければ完成！

ヨンジープリン

濃厚マンゴープリンとタピオカの食感が新感覚!!
ぷるんぷるんの簡単スイーツ♪

03



ヨンジーとミルクの贅沢ラテ ヨンジーラテ

冬のおうちカフェタイムにぴったり♪
材料2点でできる、簡単おうちカフェメニュー！
ちょっぴり特別な日飲みたくなる、
贅沢ドリンクです。

材料
2つ

おうち
カフェ

【材料】(1杯分)

ヨンジーガム口	150cc
牛乳	50cc

ヨンジーラテ

冬のおうちカフェタイムにぴったり♪
プチ贅沢なヨンジーでリラックスタイム。

【作り方】

- ①ヨンジーガム口を耐熱容器（コップ）に入れて電子レンジで温める。（500wで1分～1分30秒）
- ②牛乳も同様に温める。（30秒程度）
- ③②をミルクフォーマーで泡立てる。泡立て器でも良い。
- ①に③を優しく注ぎ入れるたら完成！

04



マンゴーとココナッツミルクのご褒美アイス

ヨンジーアイス

濃厚マンゴーとココナッツミルクがトロピカルで
milkyな味わい!材料を混ぜて型に流し込む
だけで作れる、簡単アイスクャンディー!
パーティーデザートとしてもオススメです♪

簡単
レシピ

冷たい
デザート

【材料】(4本分)

- ・ヨンジーガム口 300cc
- ・ココナッツクリーム 100cc
- ・マンゴーチャンク 10個

※ココナッツクリームの代わりに水切りヨーグルトでも可

【作り方】

- ①マンゴーチャンクを小さいくカットする。
- ②ヨンジーガム口とココナッツクリームをボウルで軽く混ぜる。(マーブル状)
- ③②をアイスクリーム型に入れ、①も同じ型に入れる。
- ④冷凍庫に2時間程度いれて凍らせる。(製氷皿でも良い)
- ⑤凍らせたアイスを型から外せば完成!

ヨンジーアイス

濃厚マンゴーとココナッツミルクがmilkyな味わい。

パーティーフードレシピ





ヨンジーガムロ&アサイーの贅沢デザート! ヨンジーフルーツポンチ

食卓が一気に華やかに! ヨンジーガムロの
オレンジとアサイーのパープルが目を引く、
パーティーを彩るフルーツごろごろポンチ!

パーティー
デザート

【材料】

★ヨンジープリン

- ヨンジーガムロ 200cc
- ゼラチン 5g
- 水 50g

- アサイーEPOFe (フルッタフルッタ商品) 1本
- スパークリングワイン 500ml
- りんご 1/2個
- オレンジ 1個
- ミックスベリー 200g
- シナモンスティック 2本

【作り方】

★ヨンジープリン

- ①水50gを耐熱容器でゼラチン5gと混ぜ電子レンジ(500w)で30秒加熱する。
- ②ヨンジーガムロを鍋で80度程に温め①を入れて混ぜ、型に流して粗熱を取り、2時間ほど冷ます。
- ③りんごを縦に4等分して薄くスライスする。オレンジを縦半分にカットしスライスする。
- ④ボウルにアサイーエポフェとスパークリングワインを入れ混ぜる。
- ⑤④に①とミックスベリー、シナモンスティックを入れて混ぜる。
- ⑥ヨンジープリンを一口大にカットして入れたら完成!

ヨンジー フルーツポンチ

食卓が一気に華やかに!
パーティーを彩るフルーツポンチ!



お好みのアペタイザーにディップして楽しめる

ヨンジーチーズソース

パーティーフードの定番、クラッカーの
ディップにピッタリのヨンジーチーズソース。
材料3つでできる簡単絶品ソースです！

簡単
レシピ

材料
3つ

【材料】

ヨンジーガム口 100cc

クリームチーズ 200g

パプリカパウダー

【お好みで】

リンゴ、ブドウ

ローズマリー

ドライフルーツ

粒こしょう

ソーセージ

クラッカー

ヨンジー チーズソース

お好みのアペタイザーに！
パーティーフードにぴったりの
ヨンジーチーズソース

【作り方】

- ①クリームチーズを常温で柔らかくする。
- ②ヨンジーガム口と混ぜる。
- ③パプリカパウダーを少々ふるったら完成！



ヨンジーガム口とあんこの甘さがベストマッチ！

ヨンジーサンド

ヨンジーガム口は、和菓子にも合うんです！
ヨンジーガム口のさっぱりとした甘みと
あんこの甘さがベストマッチ！

パーティー
デザート

【材料】(4個分)

ヨンジーガム口 150cc
麴甘酒（水分少なめ） 50ml
粉寒天 2g
粒あん 200g
クロワッサン 4個

ヨンジーサンド

ヨンジーガム口のさっぱりとした甘みと
あんこの甘さがベストマッチ！

【作り方】

- ①ヨンジーガム口、麴甘酒、粉寒天を鍋に入れて混ぜながら加熱する。
- ②沸騰したら火を止めて型に入れ粗熱をとって冷蔵庫で冷やす。
- ③クロワッサンをオーブントースターで温める。横半分まで切れ込みを入れる。
- ④クロワッサンに粒あん、ヨンジー寒天をはさんだら完成！



シーフードグリルと相性抜群！簡単絶品ソース！ ヨンジーアンチョビソース

おうちのグリル料理がレストランメニューに
大変身する簡単絶品ソース！見た目も華やか
で、パーティーにピッタリです。

簡単
レシピ

万能
ソース

【材料】

ヨンジーガム口 50cc
ケッパー (オリーブでも可) 5g
アンチョビペースト 3g
塩こしょう 適量
ライム 1個

※お好みでマンゴーチャンクを追加しても美味しいですよ！

ヨンジー アンチョビソース

グリルしたシーフードにピッタリ！
グリル料理がレストランメニューに大変身する
簡単絶品ソース！

【作り方】

- ①ケッパーをみじん切りにする。
- ②アンチョビペースト、ヨンジーガム口を混ぜて①を加えて塩こしょうで味を調える。
- ③ライムを果汁を絞り入れたら、完成！