



\\ まだまだ ほかに<sup>メシ</sup>もパイニア飯あるよ /

## WEBでレシピを公開中

本レシピに掲載されていない最新レシピも  
ご紹介しています!



おいしさ無限大!  
WEBをチェック



# パイニアメ

## 魔法のシロップ アレンジレシピ



## PINEAPPLE CANDY MAGIC SYRUP MAKER

# パインアメシロップ アレンジレシピ

王道メニューから 驚きのおもしろメニューまで  
楽しめるパインアメ<sup>メシ</sup>レシピを集めました!



パンにかける

## もくじ

基本のパインアメシロップの作り方.....	3
パインアメ◎バターチーズトースト .....	4
パインアメ◎グラノーラバー.....	5
パインアメ◎パンケーキ .....	6~7
混ぜるだけパインアメ◎トライフル.....	6~7
パインアメ◎フォンデュ .....	8
ポテチ&おさつチップのパインアメディップ .....	9
パインアメ de 酢豚.....	10
パインアメの魔法◎絶品照り焼きチキン.....	11
賛否両論パインアメ塩ラーメン.....	12
コンビニチキンにパインアメディップ .....	13
パインアメ◎ジンジャーエール .....	14~15
パインアメ◎ビール.....	14~15
生ハムとパインアメのカナッペ .....	16
カマンベールチーズのパインアメナッツがけ .....	17
パインアメ◎ピクルス .....	18
あわ玉 de ねりあめ .....	19

アイスにかける



シンプルに  
そのままかけても  
おいしい!



じゃりり

### ◎ アイコンの見方

難易度 ★★

レシピの難易度です。  
白星が少ないほど簡単に作れます。

🕒 調理時間：約 5 分

調理時間の目安です。  
シロップを作る時間は含まれません。

## 基本のパインアメシロップの作り方

本レシピはこの「基本のパインアメシロップ」を予め作っていただき  
料理に合わせた量のシロップを使用して調理します。

※フォンデュ (P.8)、ドリンクレシピ (P.14~15)、あわ玉 de ねりあめ (P.19) を除く。

### ◎ 基本のパインアメシロップ材料

シロップの目安量：大さじ4強

シロップの目安量：大さじ6強

- ・パインアメ …10個
- ・水…約25ml

- ・パインアメ …15個
- ・水…約35ml



### 作り方



① パインアメと水をシリコン容器に入れる。



② 電源プラグをコンセントに差し込み、電源ダイヤルを「強」に合わせて加熱する。



③ 焦げつかないようにスプーンなどで時折混ぜながら約35~40分加熱する。



④ 基本のパインアメシロップのできあがり。

※シリコン容器が空のまま加熱しないでください。

※パインアメと水は同時に加熱してください。

※加熱中は本体・シリコン容器ともに熱くなっていますので、触れないようご注意ください。

※金属製のナイフなどは、シリコン容器にキズがつく可能性がありますので使用しないでください。

※焦げつかないように様子を見ながら加熱してください。

ヘルシーオイシー! 手軽に朝のエネルギーチャージ

## パインアメ◎グラノーラバー

### ● 材料 (約24×17.5×5cmのバット 1台分)

- ・市販のグラノーラ (またはオートミール) … 200g
- ・ナッツとドライフルーツ … 150g
- ・パインアメシロップ … 大さじ5



### 作り方

- ① ナッツは軽く砕いておく。
- ② グラノーラ、ナッツ、ドライフルーツをボウルに入れて混ぜる。
- ③ ②にパインアメシロップを2回くらいに分けて入れて混ぜる。
- ④ クッキングシートを敷いたバットに③を入れて、スプーンまたはマッシャーで押し固める。
- ⑤ 180℃のオーブンで約10分焼く。

※バットやオーブンがない場合は、アルミホイルの上に③を平たくのせてしっかり固めてからトースターで焼いてもOK。

- ⑥ 粗熱がとれたら、冷蔵庫で5分くらい冷やし、食べやすい大きさにカットする。

※グラノーラの種類によって油分が違うため、固まりにくいことがあります。固まりにくい場合はナッツなどの具材を減らしてお試しください。



難易度 ★★★

🕒 調理時間: 約5分

背徳の味。甘さと酸味としょっぱさのハーモニー

## パインアメ◎バターチーズトースト

### ● 材料 (1人分)

- ・食パン … 1枚
- ・バター … 適量
- ・とろけるチーズ … 適量
- ・粗挽き黒コショウ (お好みで) … 少々
- ・パインアメシロップ … お好みの量

パインアメで  
チーズが固まりやすいから  
早めに食べてくだパイ



### 作り方

- ① バターを常温に戻しておく。
- ② 食パンにバターをたっぷり塗り、チーズもたっぷりのせてトースターでこんがり焼く。
- ③ ②の食パンを皿に取り出し、パインアメシロップ (お好みの量) を回しかける。お好みで粗びき黒コショウを振る。



難易度 ★★★

🕒 調理時間: 約35分

ご近所ハワイアン◎みんな大好きパインアメの味がパンケーキに!

## パインアメ◎パンケーキ

### ◎材料(2人分)

#### フルーツマリネ

- ・お好みのフルーツ  
(生パイナップル、バナナなど) … 適量
- ・パインアメシロップ … 大さじ2

- ・サラダ油 … 適量
- ・生クリーム … 100ml
- ・砂糖 … 大さじ1½
- ・パインアメシロップ … 大さじ2

#### パンケーキの生地

- ・ホットケーキミックス … 150g
- ・卵(M) … 1個
- ・牛乳 … 50ml
- ・無糖ヨーグルト … 70ml



### 作り方

- ①カットしたフルーツにパインアメシロップを加えて混ぜ、フルーツマリネを作る。
- ②ボウルに生クリームと砂糖を入れ、泡立て器で七分立てにする。
- ③別のボウルにパンケーキの生地の材料を全て入れ、混ぜ合わせる。
- ④予熱したフライパンに薄くサラダ油を塗り、③の生地をを弱火で焼いて、パンケーキを作る。
- ⑤④のパンケーキに②の生クリームと①フルーツマリネをトッピングし、パインアメシロップをたっぷりかけて出来上がり。

難易度 ★★★

①調理時間: 約30分

カットして混ぜるだけの簡単スイーツ! お子様と一緒に作って♪

## 混ぜるだけパインアメ◎トライフル

### ◎材料(2人分)

#### フルーツマリネ

- ・お好みのフルーツ  
(生パイナップル、柑橘類など) … 適量
- ・パインアメシロップ … 大さじ2

- ・市販のスポンジケーキ(またはカステラ) … 100g
- ・生クリーム … 100ml
- ・砂糖 … 大さじ1½
- ・洋酒(お好みで) … 適量
- ・お好みのフルーツ … 適量
- ・ミントの葉 … 適量
- ・パインアメシロップ … 大さじ4

### 作り方

- ①スポンジケーキは1.5cm角に切り、お好みのフルーツは食べやすい大きさにカットする。
- ②カットしたフルーツの一部にパインアメシロップを加えて混ぜ、フルーツマリネを作る。
- ③ボウルに生クリーム、砂糖を入れ、好みで洋酒を加えて六分立てに泡立てる。
- ④器に①のスポンジケーキを敷き、パインアメシロップをたっぷり塗り、③と①のフルーツを層状に敷き詰めていく。
- ⑤残りのスポンジケーキをのせ、パインアメシロップを塗り、③と②を彩りよくトッピングしたら出来上がり。

難易度 ★★★

①調理時間: 約30分



難易度 ★★★

🕒 調理時間：約 5 分

パインアメシロップの味わいを最もストレートに味わえる！

## パインアメ◎フォンデュ

### ● 材料 (2人分)

- お好みの食材 (バケット、フルーツなど) … 適量
- コーンスターチ (あれば) … 少量

A

- パインアメ … 10 個
- 水 … 25ml

### 作り方

- ① 「パインアメ魔法のシロップメーカー」のシリコン容器にAを入れ、「強」で約35～40分加熱してパインアメシロップを作る。
- ② 食材を食べやすい大きさにカットする。
- ③ ①のアメが溶けたら、弱にする。  
※ コーンスターチを加えると、とろみがついて食材に絡みやすくなる。
- ④ 食材をフォンデュして食べる。

※1時間以上連続で使用しないでください。続けて使用したい場合は、本体の加熱部が冷めてからご使用ください。

ライソン社員イチオシの食べ方

## ポテチ&おさつチップのパインアメディップ

### ● 材料 (1～2人分)

- 市販のポテトチップス、おさつチップス … 適量
- クリームチーズ … 60g
- 塩 … 少々
- ガーリックパウダー (お好みで) … 少々
- パインアメシロップ … 大さじ1
- 粗挽き黒コショウ (お好みで) … 適宜

パインアメシロップだけ  
つけてもおいしいですー



### 作り方

- ① クリームチーズを室温に戻しておく。
- ② ボウルにクリームチーズを入れ、塩 (とお好みでガーリックパウダー) を振って混ぜ合わせる。
- ③ ②を器に盛りつけて、パインアメシロップをかける。お好みで粗挽き黒コショウをかける。
- ④ ポテトチップス、おさつチップスをディップして食べる。



難易度 ★★★

🕒 調理時間：約 10 分

パイナップルは入っていないけれど、パインな酢豚できました

## パインアメ de 酢豚

### 材料 (2人分)

- 豚肉 … 200g
- 玉ねぎ … 1/2 個
- パプリカ … 1 個
- サラダ油 … 大さじ 1
- 片栗粉 … 大さじ 1
- ごま油 … 小さじ 1

A

- しょうゆ … 大さじ 1
- 酒 … 大さじ 1

B

- パインアメシロップ … 大さじ 3
- ケチャップ … 大さじ 1½
- しょうゆ … 大さじ 1
- 酢 … 大さじ 1/2
- 水 … 40ml
- 片栗粉 … 小さじ 1

### 作り方

- 豚肉を一口大に切り、Aを絡ませる。
- パプリカ、玉ねぎを一口大に切って、ラップしてレンジで1分半～2分加熱する。
- Bの材料を合わせておく。
- ビニール袋に片栗粉と①の豚肉を入れて揉み込んでから、サラダ油を熱したフライパンで豚肉を炒め焼きにして、皿に取り出す。
- 同じフライパンに③のたれを入れ、中火で加熱しながら混ぜる。
- たれが混ざったら豚肉を戻し入れ、パプリカ・玉ねぎを入れ、強火で煮絡める。
- とろみがついたら仕上げにごま油をかけて出来あがり。



難易度 ★★★

調理時間：約20分



難易度 ★★★

調理時間：約20分

ライソン社員 最高評価の味わい

## パインアメの魔法◎絶品照り焼きチキン

### 材料 (2人分)

- 鶏肉(もも) … 1枚
- 塩コショウ … 少々
- 片栗粉(または小麦粉) … 大さじ 1
- サラダ油 … 小さじ 2
- バター … 10g
- レタス … 適量
- プチトマト … 適量

A

- パインアメシロップ … 大さじ 3
- しょうゆ … 大さじ 2
- 酒(または白ワイン) … 大さじ 1
- おろしにんにく … 小さじ 1/2
- おろし生姜 … 小さじ 1



### 作り方

- 鶏肉は厚みがあるところに切り込みを入れ、全体に塩コショウを振る。
- Aの材料を混ぜ合わせておく。
- レタスは千切りにする。プチトマトはヘタを取る。
- ①に片栗粉をまぶし、フライパンにサラダ油を入れ中火にし、鶏肉の皮を下にして3～4分焼く。
- 皮に焼き色がついたらひっくり返し、フタをして、弱火で5～6分蒸し焼きにする。
- キッチンペーパーで余分な脂を拭き取り、中火にし、バターと②を加え、とろみがつくまで煮絡める。
- 器にレタスを敷き、食べやすい大きさに切った鶏肉を盛り、プチトマトを添える。鶏肉に残ったたれをかける。  
お好みでパインアメシロップを少し加えるとパインアメ度がアップします。

難易度 ★★★

調理時間：約20分

## カップラーメンをパイナップルで味変!感動のまるやかさ 賛否両論パイナップル塩ラーメン

### ● 材料 (1人分)

- ・市販のカップラーメン (塩味) … 1個
- ・熱湯 … 適量
- ・パイナップルシロップ … 大さじ 1½~2
- ・生パイナップル (お好みで) … 少々



### 作り方

- ① カップラーメンのフタを開け、麺の上にパイナップルシロップを入れてから、カップ麺の内側の線まで熱湯を注ぐ。
- ② カップ麺の出来上がり時間になったら完成。軽く混ぜて食べる。  
お好みで刻んだ生パイナップルにパイナップルシロップ (分量外) を絡めて、スプーン 1 杯程度トッピングする。



難易度 ★★★

🕒 調理時間: 約 5 分



難易度 ★★★

🕒 調理時間: 約 10 分

## ザ・ズボラ飯! コンビニチキンをパイナップルで味変! コンビニチキンにパイナップルディップ

### ● 材料 (2~3人分)

- ・コンビニの唐揚げ・チキン … 適量
- A
- ・パイナップルシロップ … 大さじ 2
  - ・ケチャップ … 大さじ 1
  - ・しょうゆ … 大さじ 1
  - ・おろしにんにく … 少々
  - ・粗挽き黒コショウ … 少々
  - ・酢 … 小さじ 1/2

パイナップルシロップだけ  
つけてもおいしいですー



### 作り方

- ① Aの材料を混ぜ、器に移す。
- ② コンビニの唐揚げやチキンに①のソースを添えて食べる。

無糖の炭酸で割っても  
おいしいですー



難易度 ★★★

① 調理時間：約 5 分



難易度 ★★★

① 調理時間：約 5 分

パイナップルの爽やかな甘さが合います

## パイナップル🍍 ジンジャーエール

### ● 材料 (1人分)

- ・ジンジャーエール … 150ml
- ・氷 … 2～3個
- ・カット生パイナップル、ミントの葉 (お好みで) … 適量

A

- ・パイナップル … 10個
- ・水 … 30ml

焦げつかないように  
混ぜながら溶かして  
ください

### 作り方

- ①「パイナップル魔法のシロップメーカー」のシリコン容器にAを入れ、「強」で約35～40分加熱しパイナップルシロップを作る。
- ② 冷えたグラスに氷を2～3個入れ、①を全量入れる。
- ③ ジンジャーエール50mlをグラスに沿わせながらゆっくり注ぎ、軽く混ぜてから、残りの100mlを注ぐ。  
お好みでミントの葉をのせたり、刻んだ生パイナップルを混ぜる。

爽やかさと甘みをプラス♪飲みやすい!

## パイナップル🍍ビール

### ● 材料 (1人分)

- ・ビール … 350ml

飲み過ぎ注意ですー

A

- ・パイナップル … 10個
- ・水 … 30ml



### 作り方

- ①「パイナップル魔法のシロップメーカー」のシリコン容器にAを入れ、「強」で約35～40分加熱しパイナップルシロップを作る。
- ② 十分に冷えたグラスに①を全量入れる。
- ③ ビール1/3をグラスに沿わせながらゆっくり注ぎ、シロップと軽く混ぜる。
- ④ 残りのビールを勢いよく注ぎ、軽くステアする。



難易度 ★★★  
 調理時間：約5分

バゲットの代わりに食パンやクラッカーでもOK  
**生ハムとパインアメのカナッペ**

● 材料(2人分)

- バゲット(1.5cmの厚さにスライス) … 4切れ
- 生ハム … 4枚
- パインアメシロップ … 適量
- 粗挽き黒コショウ(お好みで) … 少々
- パセリ(お好みで) … 少々



作り方

- ① バゲットをトースターで軽く焼く。
- ② ①に生ハムをのせ、パインアメシロップをかける。  
お好みで粗挽き黒コショウ、パセリをかける。



難易度 ★★★  
 調理時間：約5分

ナッツをのせるだけ。ナッツとパインアメがめっちゃ合う  
**カマンベールチーズの  
 パインアメナッツがけ**

● 材料(4人分)

- カマンベールチーズ … 1個
- ミックスナッツ … 適量
- パインアメシロップ … 適量



作り方

- ① カマンベールチーズにナッツをのせて、パインアメシロップを好きなだけかけます。



難易度 ★★★  
 調理時間：約 20分  
 ※漬ける時間を除く

## お野菜もパイナップルで食べやすく優しい味に パイナップルピクルス

### 材料（2~3人分）

- お好みの野菜（ミニトマト、パプリカなど）… 適量
- 黒コショウ（ホール）… 10粒
- 赤唐辛子（お好みで）… 1本

- A**
- パイナップルシロップ … 大さじ 6
  - 酢 … 100ml
  - 塩 … 小さじ 1/4

### 作り方

- ① プチトマトは洗ってヘタを取り、水気を取っておく。その他野菜は角切りにする。
- ② **A** の材料を小鍋※に入れ、ひと煮立ちさせてから人肌程度に冷ます。  
 ※シロップメーカーのシリコン容器ではありません。ご家庭の鍋をご使用ください。
- ③ 熱湯消毒したピンに野菜を入れ、お好みで種を取った赤唐辛子、黒コショウを入れて、②の液を注ぐ。
- ④ 容器にフタをして、冷蔵庫で冷やす。1時間程度で出来上がり。

パイナップル「あわ玉」を溶かしたら「パイナップルアメ」と違った大発見！

## あわ玉 de ねりあめ

### 材料（2人分）

- A**
- パイナップル「あわ玉」… 5個
  - 水… 20ml
- 割り箸… 1膳（割っておく）



### 作り方

- ① 「パイナップルアメ魔法のシロップメーカー」のシリコン容器に**A**を入れ、「強」で約30分あわ玉が溶けるまで加熱する。
- ② スプーンで適量をすくって2本の割り箸にのせ、割り箸をクルクル回す。
- ③ 空気を含んで柔らかい口当たりになったら出来上がり。  
 そのままでも美味しいし、パンやミルクせんべい、南部せんべいなどにのせてもGOOD！  
 ※使用するアメの味によって、色が変わる場合があります。



難易度 ★★★  
 調理時間：約 35分

※あわ玉を溶かす時間を含む