

## 手作りバター の 作り方

純生クリームだからこそできる手作りバター！  
 作りたてを味わえるのは手作りならではです。

**用意するもの** (食パン1枚にぬれるくらいのバターができます。)

- タカナシ★特選★  
 北海道純生クリーム47 (あるいは42) 30ml (大さじ2)
- フタつきの容器 (100ml くらい入るもの)
- わりばし



### 作り方

① 清潔なフタつきの容器によく冷やしたクリームを入れて、フタをします。  
 音がなくなるまで上下にふります。

※クリームが体温などで温まるとバターにならないことがあります。  
 氷などで容器を冷やしながらやりましょう。



② フタをあけて、わりばしでかきまぜ、出てきた水分をコップに移します。  
 これを3回くりかえします。

※出てきた水分はバターミルク。栄養たっぷりです。



③ 容器にのこった黄色いかたまりがバターです。

※できたバターは、必ず作ったその日に食べきましょう！

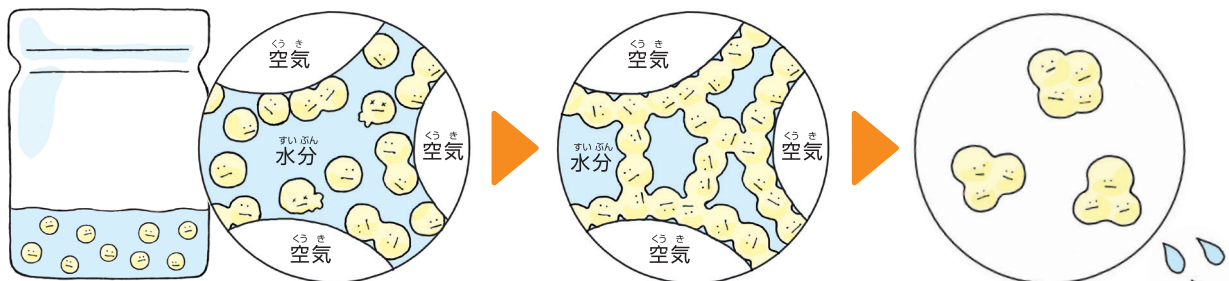
### おうちの方へ【バター作りの注意点】

- ・クリームは、必ず「種類別 クリーム」のものをご使用ください。  
 「乳又は乳製品を主要原料とする食品」や「植物性脂肪」のものではバターができません。
- ・できるだけ乳脂肪分42%以上の高脂肪のものをご使用ください。



●種類別：クリーム ●乳脂肪分：47.0%  
 ●原材料名：クリーム(乳成分を含む、国内製造)  
 ●内容量：200ml ●賞味期限：上部に記載

### どうしてバターができるの？



クリームの中には脂肪がはいって  
 います。その脂肪はうすい膜で  
 囲まれていて、振ると、膜が破れて、  
 中の脂肪同士が繋がります。

さらに振ると、脂肪が  
 つながって間に空気が  
 はいった状態になります。

この状態からさらに振り  
 つづくと、水分が離れて、  
 もっと脂肪同士がくっつき  
 ます。  
 これがバターになります。