

# 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いりましょう。



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りましょう！

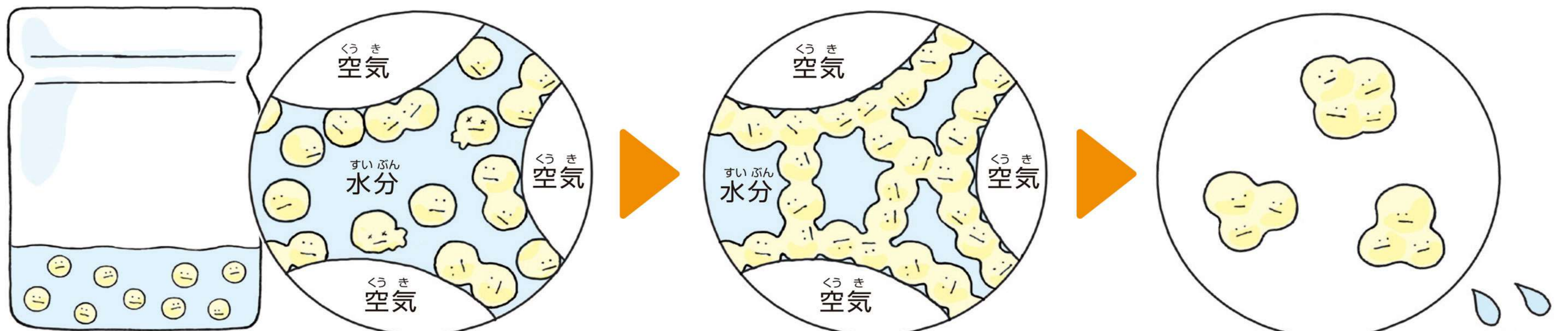


●種類別: クリーム ●乳脂肪分: 47.0%  
●原材料名: クリーム(乳成分を含む、国内製造)  
●内容量: 200ml ●賞味期限: 上部に記載

## 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。

## 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、  
中の脂肪同士がつながります。

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  
続けると、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。