

# デリシヤス レポート part2



## 明治 ミルクチョコレート



手づくりに最適な  
伝統のピュアチョコレート

明治のミルクチョコレートはピュア(純)チョコレート。  
カカオ成分として、カカオマスとココアバターだけで  
つくられているので、手づくりチョコの原料にもぴったり!

### 簡単! スッキリ! 冷たいショコラオレンジ

材料(2杯分 ※約440ml) ・明治ミルクチョコレート…1枚(50g) ・オレンジ…1切(飾り用)  
・オレンジジュース……………250ml

- 1 陶器コップに明治ミルクチョコレートを細かく割って入れる。
- 2 ①のコップにオレンジジュースを注ぎ、電子レンジ(500W)で3分間温める。
- 3 温めたジュースをよくかき混ぜる。
- 4 氷を入れたコップに③を入れ良くかき混ぜる。オレンジを飾ってできあがり。



## ロッテ チョコパイとカスタードケーキ

ふわっとりケーキに2種類のクリームが入った「カスタードケーキ」と、クリームをはさんでチョコでコーティングした「チョコパイ」。ひと手間かければホットなおしゃれスイーツに!

### Let's 温チョコパイ! 焼きカスタード!

**温 チョコパイ**

**焼 カスタード**

**材料(1個分) 1食・160kcal**  
・チョコパイ…1個・カスタードケーキ…1個

**作り方**

- 温チョコパイ  
電子レンジにて加熱:500wで10秒
- 焼きカスタード  
オーブンにて焼く:800Wオーブンで2分

まるで生ケーキのような口どけの温チョコパイです。サクふわケーキにとろりクリームが楽しめる。焼きカスタードとセットどうぞ!

## ひろこの トライクッキング

このメニュー美味しそう! そう思ってレシピを見て…う～ん、よくわからない…??  
そんな方にぎゅーとらのシェフひろこが作り方を動画でレクチャーします!

### たっぷりの根菜で定番煮物

QRコードを読み込んでください

#### 基本の筑前煮

材料(4人分) 1食・214kcal

- ・鶏もも肉…150g
- ・酒…大さじ1/2
- ・れんこん…100g
- ・人参…100g
- ・ごぼう…100g
- ・こんにゃく…100g
- ・干しいたけ…4個
- ・さやいんげん…8本
- ・ごま油…大さじ1
- ・だし汁…1カップ
- ・砂糖…大さじ1
- ・みりん…大さじ1-1/2
- ・酒…大さじ2
- ・特選丸大豆しょうゆ 大さじ1-1/2

**作り方**

- 1 鶏もも肉は一口大のそぎ切りにし、酒をふりもみこむ。
- 2 れんこんは1cm厚さのいちょう切りにし、人参・ごぼうは乱切りにする。れんこんとごぼうは水にさらす。こんにゃくは一口大に切り、茹でてあく抜きをする。
- 3 干しいたけは水につけて戻し、軸を取り2切れのそぎ切りにする。さやいんげんはへたを取り茹で、3cm長さに切る。
- 4 鍋にごま油を熱し、さやいんげん以外の材料を炒め、肉の色が変わったらAを加えて中火で5分煮る。
- 5 しょうゆを加え、約20分煮る。
- 6 さやいんげんを加えてひと混ぜしたらできあがり。

### さつまいもから出る水分を利用します! 甘さ控えめでやさしい味わいです

QRコードを読み込んでください

#### もっちり 鬼まんじゅう

材料(4人分) 1食・280kcal

- ・さつまいも…350g
- ・砂糖…60g
- ・白玉粉…10g
- ・牛乳…大さじ2
- ・薄力小麦粉…100g
- ・塩…少々

**作り方**

- 1 さつまいもは皮をむき、1cm角に切り約10分水にさらす。ザルにあげて水気をきる。
- 2 ①に砂糖をまぶして30分おく。(さつまいもから水分が出てきても捨てない)
- 3 白玉粉と牛乳を練り混ぜ、②に混ぜる。
- 4 ③に薄力小麦粉、塩を加えよく混ぜる。
- 5 熱した蒸し器に、クッキングシートをひき、④を並べ15分蒸したらできあがり。

15 minutes

ぎゅーとら / ワンワン  
**スタッフのオススメ!!**



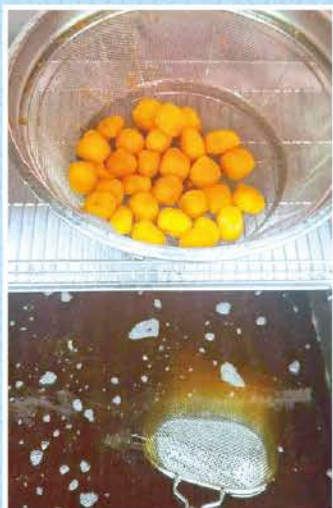
**神田久志本店スタッフオススメ!**

**ひとくちいかフライ**

野菜部  
 岩坂チーフ

柔らかくもっちりしたイカは  
 タレとの相性がよく、様々な料理に  
 アレンジしやすいのもポイント。  
 中でも甘酢あんかけは、  
 おすすめメニューのひとつです。

6月の発売以来売れ続け、一時欠品するほどのヒット商品。  
 小さなお子様にも食べやすい一口サイズが好評で、魚介  
 類離れ世代からもおいしいと大人気です。



あんかけのタレを絡めて  
 パンチの利いた味付けて  
 召し上がってください!!



カントン  
 手で切れる / 財布に入れやすくなりました。  
 ※一枚ずつ切り取り取り出しください

- たまごを含む500円以上(税込)のお買い物の際、1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- ご利用日を過ぎた場合は無効となります。
- 本券を現金化することはできません。
- 地物の郷・おおきなコーナーの商品は除きます。
- ※コピー・複製は使用できません。

- ※「商品券」「たばこ」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
- 1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- 本券を現金化することはできません。
- ご利用期間を過ぎた場合は無効となります。
- ※コピー・複製は使用できません。

- たまごを含む500円以上(税込)のお買い物の際、1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- ご利用日を過ぎた場合は無効となります。
- 本券を現金化することはできません。
- 地物の郷・おおきなコーナーの商品は除きます。
- ※コピー・複製は使用できません。

- ※「商品券」「たばこ」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
- 1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- 本券を現金化することはできません。
- ご利用期間を過ぎた場合は無効となります。
- ※コピー・複製は使用できません。

- たまごを含む500円以上(税込)のお買い物の際、1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- ご利用日を過ぎた場合は無効となります。
- 本券を現金化することはできません。
- 地物の郷・おおきなコーナーの商品は除きます。
- ※コピー・複製は使用できません。

- ※「商品券」「たばこ」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
- 1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- 本券を現金化することはできません。
- ご利用期間を過ぎた場合は無効となります。
- ※コピー・複製は使用できません。

- たまごを含む500円以上(税込)のお買い物の際、1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- ご利用日を過ぎた場合は無効となります。
- 本券を現金化することはできません。
- 地物の郷・おおきなコーナーの商品は除きます。
- ※コピー・複製は使用できません。

- ※「商品券」「たばこ」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
- 1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- 本券を現金化することはできません。
- ご利用期間を過ぎた場合は無効となります。
- ※コピー・複製は使用できません。

- ※「商品券」「たばこ」「雑誌」のみには、ご利用いただけません。
- 1回のお買い物で1枚ご利用いただけます。
- その他の割引券との併用はできません。
- 本券を現金化することはできません。
- ご利用期間を過ぎた場合は無効となります。
- ※コピー・複製は使用できません。

