

2025年1月6日(月)

ご家族、ご夫婦、恋人と。小さな雪かき体験が「愛」を深める
ハッピーバレンタインギフトに『雪菓記(ゆきかき)』
1月8日(水)より販売開始

国産米 100%のおせんべい・おかきを新潟の工場より直送の株式会社新潟味のれん本舗(本社:新潟県長岡市/代表取締役 浅川慎一)は、小さな雪かき体験型スイーツ「雪菓記(ゆきかき)」を、2025年1月8日(水)より販売します。



雪菓記ご購入サイト:

<https://www.ajinoren.co.jp/shop/g/g2882/>



■「雪菓記(ゆきかき)」の特長

その1: 米菓づくりで培ったおいしさへのこだわりと技術力を結集した焼き菓子【スノーボール】

弊本舗は創業以来、国産米 100%に徹した商品づくりを行っています。その一番の理由はおいしさのためです。お米の風味を存分に感じられるおせんべいを作るために日頃家庭で食べられている“ご飯”と同等品質のお米を使用し、受け継がれた職人技で本当においしいおせんべいづくりこだわってきました。「雪菓記」は米菓づくりで培ったおいしさへのこだわりと技術力を結集した、お米の可能性を広げる焼き菓子です。

その2: 雪国・新潟の冬に欠かせない小さな「雪かき」体験をお届け

弊本舗の故郷、新潟・長岡は豪雪地帯として知られており、「雪かき」は冬の日常生活の一部です。「雪菓記」は雪に見立てたホワイトチョコパウダーの中に埋まっている、国産米 100%の焼き菓子「スノーボール」を付属のスcoopスプーンで掘り起こす、小さな「雪かき」体験ができます。パウダーをちょっぴりにしてバターの香りとマカダミアナッツ入り「スノーボール」そのものの味を楽しむのもよし、たっぷりのホワイトチョコレートパウダーとのマリアージュを楽しんでもよし。食べるときのパウダー量はお好みでお召し上がりください。

その3: 特別な人へのバレンタインギフトにおすすめ

世界各地で「恋人たちの日」として祝われている「バレンタインデー」。愛を告白するのに絶好なこの日に「雪菓記」を贈れば、お店で買えない希少性に加え、一緒に探して味わう「体験」もプレゼントできます。楽しい共同作業でおいしい笑顔になったら、二人の距離が縮まり、愛も深まること間違いなし!です。

*** 報道関係の方のお問い合わせ先 ***

株式会社は一べすと舎 TEL:03-5614-2790

商品画像データをご入用の際は右記にご連絡いただければ送付いたします。 e-mail: fujii@harvestsha.jp

*** 商品に関する消費者の方のお問い合わせ先 ***

株式会社新潟味のれん本舗 フリーダイヤル:0120-585-383(平日 9時~17時半) <https://www.ajinoren.co.jp/shop/>

2025年1月6日(月)

■『雪菓記』商品詳細

弊本舗で国産米 100%の生地にかかみアナツツといえ『かかみアナツツおかき』が人気ですが、新しい年の始まりにお米の可能性を広げる「スノーボール」をお届けします。雪に見立てた、たっぷりのホワイトチョコレートパウダーから掘り出す楽しさも味わえます。



●『雪菓記』

専用箱／126g 入

箱サイズ:

直径 15×高さ 5cm

1,890 円(税抜 1,750 円、送料別)

●アレルギー28 品目:

乳成分・アーモンド・大豆・ マカダミアナツツ

<https://www.ajinoren.co.jp/shop/g/g2882/>



■残ったパウダーも残さず召し上がれ！！アレンジレシピのご紹介

米粉 100%の「スノーボール」を楽しんだあとは、残ったパウダーも残さずお召し上がりください。かんたんレシピでいつもよりワンランクアップの朝食やデザートを楽しめます。

●レシピ1 トーストしているときの香りも食欲をそそる「ホワイトチョコトースト」



- ① 食パンに柔らかくしたバターまたはマーガリンをたっぷり塗る
- ② ホワイトチョコパウダーをお好きなだけかけてトーストする

●レシピ2 混ぜるだけで美味しさアップ「爽やかな甘さのヨーグルト」



- ① ヨーグルトにホワイトチョコパウダーをお好みで混ぜる
(目安はヨーグルト80gにパウダー10g 程度)
- ※スノーボールを砕いて入れると食感も楽しめます

●レシピ3 お好きな具材にお好きな量を「ホワイトチョコディップ」



- ① ホワイトチョコパウダーと牛乳を 2:1 の割合で混ぜる
- ② 50℃程度のお湯で湯せんし、チョコがとけるまで混ぜる
- ③ 冷ましてトロトロになったらパンや ビスケット、フルーツなどをお好みでディップ！