

2024年4月18日

## ハートのクリーム「ビスコ」でありがとうを伝えよう こどもの日・母の日に『家族笑顔週間』として ハートのクリーム「ビスコ」を贈るアレンジレシピ提案 ～デコレーションレシピアイデアをSNSでも紹介～

江崎グリコ株式会社は、今年発売 91 周年を迎えた乳酸菌クリームサンドビスケット「ビスコ」から、クリームの形がハートになった「ビスコ」を、2024 年 4 月 16 日（火）より全国にて限定発売しています\*。こどもの日や母の日がある時期に限定発売するハートのクリーム「ビスコ」は、こどもの日と母の日がある週を『家族笑顔週間』と位置付け、ありがとうを伝えるきっかけになるようなアレンジレシピを提案します。

\*取り扱い店舗の在庫状況に応じて順次、ハートのクリーム「ビスコ」へ切り替わります。在庫がなくなり次第終了とさせていただきます。

### ■ 家族の笑顔が見たい♡『家族笑顔週間』にハートのクリーム「ビスコ」でありがとうを伝えよう

「ビスコ」は、生きて腸に届く乳酸菌、食物繊維、カルシウム、ビタミン B1、ビタミン B2、ビタミン D を含む、乳酸菌クリームサンドで、発売から 91 周年を迎えるロングセラーブランドです。これまで子どもたちのすこやかな成長を応援するため、親子に寄り添ったさまざまな企画を行ってきました。

5 月はこどもの日や母の日があり、家族の大切さを実感することが多い月。そして、こどもの日や母の日は特別に感謝や愛情を伝えることで、お互いの笑顔をいつも以上に見ることができる日。そんな家族の笑顔が溢れる時に“ハートのクリーム「ビスコ」が、ありがとうを伝えるきっかけになれば”という思いを込め、こどもの日と母の日がある週を『家族笑顔週間』として、家族で楽しめるハートのクリーム「ビスコ」を使ったアレンジレシピをご提案します。

お子さまのすこやかな成長に寄り添う「ビスコ」は、これからも笑顔になれる時間をお届けしてまいります。



ハートのクリーム「ビスコ」を使ったアレンジレシピ

## ■簡単にできる！いっぱい愛情を届けるアレンジレシピ

そのままでも十分華やかなハートのクリーム「ビスコ」ですが、メッセージを入れて母の日にプレゼントしたり、みんな楽しく作ったりすることができる、アレンジレシピをご提案します。身近に手に入るもので華やかなアレンジをして「ビスコ」で日頃の感謝を伝えてはいかがでしょうか。

使用する「ビスコ」



黄色いハートのマークが目印

<対象パッケージ>



<ハートのクリームイメージ>



## アレンジレシピ

### <ビスコとケーキのようなデコレーションで特別感を演出アレンジレシピ>

身近に手に入るプリンやフルーツで華やかなデコレーションを楽しみながら、チョコレートペンで「ママ♡」などお母さんへのメッセージを入れ、ケーキのようなデコレーションで特別感を演出。お母さんの喜ぶ顔を見ることができるアレンジレシピです！



#### 【使用食材】

ビスコ<いちご>（1袋）、プッチンプリン1点、生クリーム、いちご、ブルーベリー、エディブルフラワー（食用花）、チョコレートペン

#### 【所要時間】

5～10分程度

#### 【作り方】

- ①ビスコのビスケットを、ハートのクリームがきれいに残るように丁寧に剥がす。
- ②ビスコのクリーム部分にチョコレートペンでメッセージを描く。
- ③器にプッチンプリンをのせ、生クリームやフルーツなどを飾りビスコをのせる。

#### 【ワンポイントアドバイス】

・ビスコを置く食材には、プリンの他にゼリーやアイスクリームもおすすめです。



## <お母さんの好きなフルーツとお母さんへのメッセージを入れて愛いっぱいデコレシピ>

カップケーキやフルーツを使って華やかなデコレーションを楽しみながら、チョコレートペンで「ママすきだよ」などお母さんへのメッセージを入れた、世界に一つだけのオリジナルレシピ。「ママすきだよ」や「ママありがとね」など、家族と一緒にメッセージを考えるのも愛が溢れる時間に。そしてママは感動すること間違いなしです！



### 【使用食材】

ビスコ<いちご> (1袋)、ビスコ (1~2袋)、カップケーキ、生クリーム、チョコレートペン、いちご、みかん、パインなど

### 【所要時間】

10~15分程度

### 【作り方】

- ①ビスコのビスケットを、ハートのクリームがきれいに残るように丁寧に剥がす。
- ②ビスコのクリーム部分にチョコレートペンでメッセージを描く。
- ③カップケーキに生クリームやフルーツを飾りビスコをのせる。

### 【ワンポイントアドバイス】

・使用するフルーツは冷凍フルーツでも！



### ハート型のクリームをきれいに残すビスケットのはがし方、ワンポイントテクニック！

クリームとビスケットの間にスプーンを入れ、ゆっくりスプーンを動かしてはがします。もしくは、2枚のビスケットをそれぞれ逆に回転させるようにゆっくりひねります。そうすると、ハート型のクリームがきれいに残りやすくなりますのでお試しください。 \*ハート型のクリームは状態により形が崩れることがあります。



### 通常「ビスコ」でもハートの形が作れる！

「ビスコ」のビスケットをめくってハートの形にこつつけた、「ビスコ」の食べ方アレンジです。



**【レシピ監修】**

**パーティーフードプランナー 江口由夏さん**

大学卒業後、イギリスとフランスで料理・製菓・ケータリングを学び、帰国後はカフェや料理教室の講師として働く。

海外での経験やこれまでの料理の仕事を生かしたフードやドリンク、スタイリングの提案、子どもはもちろん大人も HAPPY になれる空間づくりを得意とする。



**■ アレンジレシピは SNS で 4 月 26 日（金）より公開**

今回ご紹介した2つのアレンジレシピは、ビスコ公式 SNS アカウントにて、4月26日（金）、5月3日（金）に公開します。



【公式 SNS】 @bisco\_cp

公式 X [https://twitter.com/bisco\\_cp](https://twitter.com/bisco_cp)

公式 Instagram [https://www.instagram.com/bisco\\_cp/](https://www.instagram.com/bisco_cp/)

■ 商品概要

商品名	ビスコ	ビスコ ＜発酵バター＞	ビスコ ＜いちご＞	ビスコ ＜メープル＞
パッケージ				
内容量	5枚×3パック	5枚×3パック	5枚×3パック	5枚×3パック
価格	オープン価格			
商品特長	<p>・クリームがハートになった限定商品。「ハートのクリーム！」と記載のある商品が対象です。</p> <p style="text-align: right;">＜対象パッケージ＞    ＜通常パッケージ＞</p> <p>・生きて腸に届く乳酸菌と食物繊維を配合した乳酸菌クリームサンドビスケットです。</p> <p>・サクッとしたビスケットに、素材の風味を生かしたクリームをサンドしました。</p> <p>・カルシウム、ビタミン B1、ビタミン B2、ビタミン D がたっぷりです。</p> <div style="text-align: right;">   </div>			
発売日	2024年4月16日(火)			
ブランドサイト	<a href="https://cp.glico.com/bisco/">https://cp.glico.com/bisco/</a>			
公式 X (旧 Twitter)	@bisco_cp ( <a href="https://twitter.com/bisco_cp">https://twitter.com/bisco_cp</a> )			
公式 Instagram	@bisco_cp ( <a href="https://www.instagram.com/bisco_cp/">https://www.instagram.com/bisco_cp/</a> )			