

報道関係者各位

親子のコミュニケーションにもピッタリ！

夏休みはたべっ子どうぶつの製菓型で手作りお菓子を作ろう

子供でも簡単に作れるレシピを公開

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰)は株式会社ギンビス(所在地：東京都中央区、代表取締役社長：宮本周治)の人気ビスケット菓子「たべっ子どうぶつ」を起用した手軽に使える製菓シリーズを使ったレシピを公開いたします。



使用したアイテムはこちら：<https://www.kai-group.com/fun/collaboration/tabekko/>

株式会社ギンビスの大人気ビスケット菓子「たべっ子どうぶつ」は、2023年に発売45周年を迎える、子どもから大人まで愛されるロングセラー商品です。お菓子そのものだけではなく、パッケージに描かれたキャラクターにもファンが多いブランドで、今回公開されるWEBサイトではそのキャラクターのお菓子が簡単にできるレシピを紹介しています。

クッキー型とチョコ型を使っていつもとは少し違うレシピを夏休みの機会に試してみてください。

貝印は、今後も皆様の調理シーンを楽しく豊かにするアイテムをお届けし、充実したキッチンライフを提供してまいります。

レシピ

【クッキー型×サンドイッチ】

レシピURL：<https://www.kai-group.com/fun/recipe/detail/1027/>

クッキー型を使ったかわいいサイズのサンドイッチです。食パンを抜き型で抜き、スタンプ型で押すだけでかわいいキャラクターの模様を簡単に再現できます。

■材料

- ・サンドイッチ用食パン
- ・スライスチーズ
- ・マヨネーズ
- ・ハム
- ・海苔
- ・ブドウ(添えるもの)

■作り方



①抜き型で食パン、ハム、チーズ、海苔を型抜きする。



②スタンプ型でしっかり押さえてつけて模様を付ける。



③食パンの内側にマヨネーズを塗り、具材を挟む。

【シリコン型×グミ】

 レシピURL : <https://www.kai-group.com/fun/recipe/detail/1028/>

近年人気が高まっているグミは、意外と手に入れやすい食材で手軽に作る事ができ、子どものお菓子作りのシーンにぴったり！
使用するジュースを変えることで好みの味に変えることができるのも魅力です。

■材料

- ・好みのジュース100g
(オレンジ、ブドウ、グレープフルーツなど)
- ・グラニュー糖60g
- ・水あめ40g
- ・粉ゼラチン10g
- ・水30g
- ・レモン汁15g


■作り方


①シリコン型に薄く油
(分量外)を塗る。



②水に粉ゼラチンを振り入れしっかりとふやかす。



③小鍋にジュース、グラニュー糖、水あめを入れて火にかける。沸騰させて少しとろみがついてくるまで煮詰める。

④火を止めて、②のゼラチンを崩して加え完全に溶かす。

⑤レモン汁を加えて混ぜたら、注ぎやすい容器に移す。



⑥トレーの上にシリコン型
を乗せ、静かに注ぐ。冷蔵庫
で2時間以上冷やす。

【シリコン型×フローズンヨーグルト】

 レシピURL : <https://www.kai-group.com/fun/recipe/detail/1029/>

ヨーグルトを使った夏にぴったりのひんやりスイーツです。
生クリームを入れることでなめらかな仕上がりになります。冷蔵庫に入れるとプリプリ食感の硬めのゼリーにもなります。

■材料

- ・プレーンヨーグルト100g
- ・生クリーム100g (動物性35or36%)
- ・グラニュー糖50g
- ・粉ゼラチン10g
- ・水30g
- ・冷凍フルーツ (盛り付け用)
マンゴー、ブルーベリー、ラズベリー、イチゴなど


■作り方


①水に粉ゼラチンを振り入れしっかりとふやかす。

②小鍋にヨーグルトと生クリーム、グラニュー糖を入れて火にかける。
(沸騰させないように)

③火を止めて、①のゼラチンを崩して加え完全に溶かす。



④注ぎやすい容器に移す。

⑤トレーの上にシリコン型を乗せ、
静かに注ぐ。冷凍庫で2時間以上冷やす。



レシピ

【板チョコ型×チョコパイ】

レシピURL : <https://www.kai-group.com/fun/recipe/detail/1030/>

パイシートをトースターで焼き、生クリームを絞ってチョコを乗せたアレンジです。パイシートは冷凍のものを、チョコはテンパリング不要のものを使用しているため、失敗なく簡単に作ることができます。

■材料

・テンパリング不要なコーティングチョコレート
(ミルク、ホワイト)

・冷凍パイシート 1枚
・ホイップクリーム 適量



■作り方



①耐熱容器にチョコレートを入れ、500Wの電子レンジで20秒ずつかけ、少しずつ溶かしていく。

②トレーの上にシリコン型を乗せ、静かに流し込み、冷蔵庫で冷やす。(1時間程度)

③パイシートをめん棒で少し伸ばし、丸い型でくり抜き、フォークで穴をあける。

④アルミホイルを上にかぶせてトースターでうすすら焼き色がつくまで焼く。

⑤粗熱が取れたら、ホイップクリームを絞り、その上に板チョコを1枚乗せる。

【板チョコ型×チョコマシュマロサンド】

レシピURL : <https://www.kai-group.com/fun/recipe/detail/1031/>

電子レンジで温めたマシュマロをアスパラガスビスケットでサンドしチョコを乗せたアレンジです。

ビスケットとマシュマロの食感の違いを楽しむことができます。

■材料

・テンパリング不要なコーティングチョコレート
(ミルク、ホワイト)

・マシュマロ
・ギンビス ミニアスパラガス



■作り方



①耐熱容器にチョコレートを入れ、500Wの電子レンジで20秒ずつかけ少しづつ溶かしていく。

②トレーにシリコン型を乗せ、静かに流し込み、冷蔵庫で冷やす。(1時間程度)

③ミニアスパラガス4本に溶かしたチョコレートを塗り、接着する。

④耐熱皿にオープンシートを置き、マシュマロを離して並べる。500Wの電子レンジで約20秒加熱する。

⑤フォーク等で取ってアスパラガスの上に乗せ、チョコを付けたアスパラガスで挟む。

たべっ子どうぶつレシピ



<レシピ考案者 プロフィール>

料理家・フードコーディネーター
酒匂ひろ子

料理家、料理教室主宰、菓子製造業。エコール辻東京校フランス・イタリア料理マスターカレッジ卒業。料理教室HIROKO'S KITCHENでは手に入りやすい身近な食材を使い「作りやすいレシピ」「カジュアルなおもてなしスタイル」をご提案。オーダー制のアイシングクッキーやケーキは唯一無二。企業のレシピ開発やスタイリング、雑誌、web媒体においても活躍中。

レシピで使用した商品

クッキー抜き型セット (000DL8100/000DL8101)

(らいおんくん・かばさん・ぱんださん/ぞうさん・うさぎさん・さるさん)

価格：各800円(税抜) / 各880円(税込)

たべっ子どうぶつのキャラクターのクッキーを作れる、抜き型とスタンプ型のセットです。細かい表情をスタンプで簡単に表現することができます。らいおんくん・かばさん・ぱんださん、ぞうさん・うさぎさん・さるさんの2つの組み合わせで展開。

シリコンチョコ型 (000DL8102)

価格：1000円(税抜) / 1100円(税込)

たべっ子どうぶつの9種類のキャラクターのチョコレートを一度に作れるシリコン型です。チョコレート以外にも、グミや氷作りにも使えます。

板チョコ型 (000DL8103)

価格：1000円(税抜) / 1100円(税込)

たべっ子どうぶつの12種類の絵柄が入った板チョコレートを作れるシリコン型です。1枚でそのまま渡すことも、割って渡すこともでき、プレゼントにもぴったりです。



貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰

<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

TEL：0120-016-410 (フリーアクセス・ひかりワイド)

<https://www.kai-group.com>