



トレンドスイーツを塩でアレンジ！

あましお

「天塩やきしお」SUMMER塩スイーツキャンペーン

<https://www.amashio.co.jp/cp/shiosweets/>

～マリトッツォ 塩キャラメル味などオリジナル塩スイーツレシピを公開～

株式会社天塩(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:鈴木 恵)は、さらさらでお菓子作りに使いやすい「天塩やきしお」を使用した夏の塩スイーツレシピを、公式サイトにて公開いたします。

さらに、オシャレなカトラリーが当たるキャンペーン『トレンドスイーツを塩でアレンジ！「天塩やきしお」SUMMER塩スイーツキャンペーン』を7月21日(水)より開催します。スイーツを見るとわくわく心が踊る方など、ふるってご応募ください。

製菓にも適した「天塩やきしお」は塩カドが無く、まろやかでコクのある味わいが楽しめる塩ですので、夏のお菓子作りにぜひお試しください。

キャンペーン：<https://www.amashio.co.jp/cp/shiosweets/>



<トレンドスイーツを塩でアレンジ！「天塩やきしお」SUMMER塩スイーツキャンペーン 概要>

■キャンペーン期間

2021年7月21日(水)～2021年8月12日(木) 17:00迄

■プレゼント内容

「天塩やきしお」350g×1袋と「ケーキサーバー」1個、
「デザートフォーク&スプーン」各2組をセットで20名様。

■応募条件

スイーツを見ると、わくわく心が躍る方

■応募方法

株式会社天塩 公式サイト内、キャンペーンページから
メールアドレス、お名前(漢字)、フリガナ、郵便番号、ご住所、
電話番号、年齢を明記して、ご応募ください。

<https://www.amashio.co.jp/cp/shiosweets/>

■当選発表

・発表は発送をもってかえさせていただきます。(2021年8月下旬頃発送予定)

■注意事項

- ・当キャンペーンのご応募は、日本在住の方に限らせていただきます。
また、賞品のお届け先も日本国内に限らせていただきます。
- ・当選に関するお問い合わせには、応じかねます。ご了承ください。
- ・当選の権利は、応募者ご本人のみ有効です。譲渡やご当選者以外の方への発送はできません。
- ・賞品のデザイン、仕様は変更になることがあります。ご了承ください。
- ・諸事情により賞品の発送時期は変更する場合があります。
- ・個人情報(抽選や発送等、当キャンペーンの目的に利用いたします)。
- ・(株)天塩、赤穂化成(株)およびその家族の応募はできません。



【SUMMER塩スイーツレシピ集】

①マリトッツォ 塩キャラメル味

ロールパンで簡単に今話題のマリトッツォを！塩キャラメルクリームをたっぷり挟んで♪

【材料】(4個分)

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| ・ロールパン 4個 | ・水 大さじ4 |
| ・「天塩やきしお」 小さじ1/3 (2g) | ・生クリーム(乳脂肪40%以上) 200ml |
| ・グラニュー糖 50g | ・グラニュー糖 15g |

【作り方】

- ①ロールパンは横に切り込みを入れておく。
- ②鍋に天塩やきしお、グラニュー糖(50g)、水を入れ火にかけ、キャラメル色になったら火を止める。
- ③②に大さじ2の生クリームを加え混ぜ、氷水をはったボールに入れ、粗熱をとる。
- ④ボールに残りの生クリーム、グラニュー糖(15g)を入れ、泡立て器でツノが立つまで泡立てる。
- ⑤④に③を加え、さらに泡立て器で泡立てる。
- ⑥⑤を4等分し、①の間に挟む。



②あましおちゃんとなかまたちのソルトクッキー

あましおちゃんとなかまたちがクッキーに！
ビニール袋を使った簡単生地をご紹介します。
みんなで楽しくお絵かきクッキーを作ろう！

【材料】(作りやすい分量)

- | | |
|-----------------------|------------------|
| (A) | |
| ・「天塩やきしお」 小さじ1/2 (3g) | |
| ・薄力粉 120g | |
| ・アーモンドプードル 60g | ・色粉(赤、青) 適量 |
| ・バター(食塩不使用) 90g | ・抹茶 適量 |
| ・砂糖 60g | ・チョコペン(茶、白、赤) 適量 |

【作り方】

- ①Aを合わせてふるう。
 - ②ビニール袋にバター、砂糖を入れて揉み込む。①を入れて混ぜ、平に伸ばして冷蔵庫で約10分ほど休ませる。
 - ③半分に分け、一方はさらに3等分に分ける。3等分に分けた生地それぞれにそれぞれ、赤、青、抹茶で色をつける。
 - ④あましおちゃんと仲間たちの形に作り、160℃に温めたオーブンで20分ほど焼く。冷めたらチョコペンで仕上げる。
- ※クッキー生地は手で形を作ると溶けやすいので、形を作った後、冷蔵庫で休ませてから焼くと綺麗に仕上がります♪



③大人のソルトペッパー チーズケーキ

混ぜるだけ簡単！お酒にも合う大人のチーズケーキです。

【材料】パウンド型1台分(19cm×6.5cm×6cm)

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| ・バター(食塩不使用) 20g | ・「天塩やきしお」 小さじ1/2 (3g) |
| ・クリームチーズ 200g | ・粗挽き黒こしょう 小さじ1/2 |
| ・砂糖 100g | ・バルメザンチーズ 大さじ1 |
| ・卵 2個 | ・薄力粉 30g |
| ・生クリーム 100g | ・レモン汁 大さじ2 |

【作り方】

- ①ボールに室温に戻したバター、クリームチーズを入れてよく混ぜ、なめらかになったら砂糖を3回に分けて加え、混ぜる。
 - ②溶き卵を数回に分けて加え混ぜ、生クリーム、天塩やきしお、粗挽き黒こしょう、バルメザンチーズの順に加えて混ぜる。
 - ③ふるった薄力粉を加えてさっくりと混ぜ、レモン汁を加えてさらに混ぜる。
 - ④オーブンシートを敷いた型に流し入れ、180℃に温めたオーブンで30分焼き、160℃に温度を落としてさらに30分焼く。
- 型から取り出し、しっかりと冷やす。

※塩とチーズと黒胡椒の効いた大人のチーズケーキです。ワインやウイスキーに薄くスライスして合わせると、おしゃれなおつまみに！



④和菓子 天塩

赤穂の「海」、「塩」を表現した和菓子をご提案します。

まわりはあんこと薄力粉を合わせたこなし生地。中は優しいミルクあんに、赤穂の塩をほんのり効かせて仕上げます。

【材料】	(B)
・白こしあん 60g	・白こしあん 120g
(A)	・薄力粉 10g
・「天塩やきしお」 小さじ1/3	(C)
・生クリーム 大さじ1	・砂糖 大さじ1
・コンデンスミルク 小さじ1	・湯 大さじ2
	・色粉(青) 適量

【作り方】

- ①耐熱容器に白こしあんを入れてラップをせず、600wのレンジに2分ほどかける。そのまま冷ます。
- ②①にAを入れて混ぜ、ビニール袋に入れて縛る。
- ③Bを混ぜ合わせ、かたく絞った布巾のうえに数個にちぎって並べ、蒸し器に入れて強火で15分蒸す。蒸し上がった布巾を使ってこね、ラップに包んで冷ます。
- ④Cを混ぜて砂糖を溶かし、手蜜をつくる。
- ⑤③の粗熱が取れたら、④を手に付けながら好みの柔らかさまでこねる。半分に分け、一つは色粉で色付ける。それぞれで漉し出し、そぼろを作る。
- ⑥底面に、短く出たそぼろを箸でとって土台を作り、②のビニールの端を切ってあんを絞る。その周りに箸でそぼろをまとめてとり、餡に箸を刺すようにしてそぼろをつけていく。



⑤カラフルカップケーキソルトクリーム

SNS映え間違いなし！ホットケーキミックスで作れるカップケーキ。

優しいミルクソルトクリームをカラフルに飾ったら、プレゼントにもぴったりの映えスイーツの出来上がり！

【材料】(6個分)	(トッピング) ※参考
・バター(食塩不使用) 60g	・カラフルラムネ
・砂糖 50g	・マーブルチョコ
・卵 1個	・ミニミンツ
・ホットケーキミックス 100g	・ラズベリー
・牛乳 40ml	・ブラックベリー
(A)	・ブルーベリー
・生クリーム 200ml	・アメリカンチェリー
・コンデンスミルク 大さじ2	・エディブルフラワー
・「天塩やきしお」 小さじ1/6 (1g)	
・色粉(お好みで) 適量	

【作り方】

- ①ボウルにバターを入れてハンドミキサーでクリーム状にし、砂糖を加えてすり混ぜる。溶いた卵を3回に分けて加え、その都度混ぜる。
- ②ホットケーキミックスをふるい入れ、ゴムベラで切り混ぜる。牛乳を加えてさらに混ぜる。
- ③マフィン型に分け入れ、180℃に温めたオーブンで15分～20分ほど焼く。
- ④ボウルにAを入れて氷水の上で泡立てる。好みの色に色粉で色付けする。星口金を着けた絞り出し袋に入れる。
- ⑤しっかりと冷めた③の上に④を絞り、好みのトッピングで飾る。



〈本キャンペーンに関するお問い合わせ〉

キャンペーン事務局

グループ企業：赤穂化成株式会社 マーケティング部

担当：野中 TEL.090-1677-1244

〈株式会社天塩について〉

社名：株式会社 天塩

本社所在地：〒169-0073 東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル

ホームページ：<https://www.amashio.co.jp/>