

NEWS

電子レンジでプチクレープが手軽に楽しみながら作れるキット 「わたしがパティシエ レンジでプチクレープキット」新発売

このたび、株式会社 永谷園(社長:町田 東、東京都港区)は、電子レンジで手軽に楽しみながらクレープが作れるキット「わたしがパティシエ レンジでプチクレープキット」(税込 298 円)を 2009 年 8 月 24 日(月)より、全国で新発売いたします。

近年、食育や内食回帰の高まりから、料理やお菓子作りが楽しめる玩具“クッキングトイ”が注目を集めています。そこで、作る楽しさに重点を置き、お子様がお菓子屋さんになった気分が味わえる「わたしがパティシエ」シリーズを立ち上げました。第 1 弾として、お子様に人気の高いクレープが、火を使わず安全に作れる本商品を開発しました。本商品を通し、食のおいしさ、楽しさを伝えてまいります。



商品概要

商品名	わたしがパティシエ レンジでプチクレープキット
表示内容量	50g (ミックス粉 29g、ホイップクリーム粉 21g)
商品内容	クレープミックス粉、ホイップクリーム粉、 クレープ皿、トンボ、台
荷姿	5P × 4B
希望小売価格	298 円(税込)
賞味期間	12 カ月
発売年月日	2009 年 8 月 24 日(月)
発売地区	全国

セット内容

クレープ皿 (ちよつぱい 直径14cm) トンボ 台 (組み立てて使う) ミックス粉 (ふくる 1袋 つかい切りタイプ) ホイップクリーム粉 (ふくる 1袋 つかい切りタイプ)

用意する道具

<クレープ用>
● 大きいボール…1個
● 溶かす器…1本
● 計量カップ…1個
● 計量スプーン(大さじ)…1本 (生地を量る用)

<ホイップクリーム用>
● 小さいボール…1個
● 計量スプーン(大さじ)…1本 (牛乳を量る用)
● スプーン…1本 (まぜる用)

用意する材料

<クレープ用>
● 牛乳…50ml (1/4カップ)

<ホイップクリーム用>
● 牛乳…40ml (大さじ3杯弱) ※必ず冷えた牛乳をお使い下さい。

商品特長

- ・ 火を使わず電子レンジで、卵と牛乳を用意するだけで手軽にプチクレープ(直径 14cm)が 5 枚作れます。
- ・ 専用の型とトンボが付いているので失敗せずに楽しくパティシエ気分が味わえます。
- ・ 牛乳と混ぜるだけで、お子様の手でも手軽に作れる粉末ホイップクリームの素が付いています。

作り方



- ① 大きいボールに、卵と牛乳を入れ、よくまぜる。
「ミックス粉」を加え、ダマがなくなるまでよくまぜる。



- ② クレープ皿に①を大さじ2杯弱流し込む。
クレープ皿のくぼみにトンボを合わせて立てる。
クレープ皿の取っ手を持ち、トンボをゆっくりまわして、
生地をすみずみまで広げる。



- ③ 組み立てた台を電子レンジの中央に置く。
台の中央にクレープ皿をのせて加熱する。
(加熱の目安: 500W、600W とともに1分)



- ④ 加熱後、すぐには取り出さず 30 秒ほど冷ましてから、
クレープ皿をひっくり返し、クレープをつまみではがす。



- ⑤ ホイップクリームを作る。
小さいボールに「ホイップクリーム粉」と冷たい牛乳を入れ、
スプーンで約2分間よくかきまぜる。



- ⑥ 仕上げに、④のクレープに⑤のホイップクリームをのせる。



- ⑦ 包んだら、できあがり。