



手ごしら
職人の味



【学生考案】なつ菓子屋のお菓子で作る！

アレンジレシピ

arranged recipe

第1弾

懐かしいお菓子にひと工夫！
美味しいレシピが出来上がりました！



「ポン菓子」で作る サクサク チョコパフ

オススメ：★★★★☆

●材 料： なつ菓子屋のポン菓子、板チョコレート

- 作り方： 1) 溶かしたチョコと、ポン菓子を絡めよくかき混ぜる
2) 容器にクッキングシートを敷いて、流し入れる
3) 冷蔵庫で冷やして固めて、好きな形にカットして完成

ポン菓子のほんのりしょうゆ味とチョコレートがアメージングマッチ！！
ボリューム感もあり、食べ盛りのお子様のおやつに最適です！



「みそパン」で作る お手軽 ひとくちピザ

オススメ：★★★★★

●材 料： なつ菓子屋のみそパン、とけるチーズ、玉ねぎ、ピーマン、ケチャップ

- 作り方： 1) みそパンにケチャップを塗る
2) 好みの具材、チーズをのせ、オーブンで約5分間焼く

みその甘みとケチャップとの相性が良く本格的なピザの味を楽しめます！
味がしっかりしているからそのまま焼いてもおいしい一品！



「えびせんべい」で作る なんちゃって海老丼

オススメ：★★★★☆

●材 料： なつ菓子屋のえびせんべい、卵、ニラ、長ネギ、麵つゆ、砂糖

- 作り方： 1) ニラと長ネギを食べやすい大きさに切る
2) ボウルに卵を溶き、①を入れ、麵つゆと砂糖で味をつける
3) 熱したフライパンに②を入れ、固まらないように手早く混ぜる
4) 卵が固まる前に、えびせんべいを割り入れて軽く火を通し、
炊きたてのご飯に盛りつけて完成

びっくりするほどしっかり「海老」の味がします！
忙しい日の晩ご飯に、お手軽メニューとしてぜひお試しください。

なつ菓子屋は「渋谷レックス株式会社」のオリジナルブランドです。

〒960-0113 福島県福島市北矢野目字戸ノ内1番地
TEL (024) 553-0548 (代) FAX (024) 553-5735

