



親子で手作り! バレンタインスイーツ

国産
素材 1kg

水稲もち米:国産
レンジトースター 煮る

868 次:3月
回:2回
越後製菓
CO-OP コープきんぎょ
共同開発

切り餅
シングルパック
1kg(約20~22個)★

国産水稲もち米使用、杵つき
製法の切り餅。賞味期間:2年
(110kcal・食塩相当0g/1個48g平均重量)



1個ずつに脱酸素剤を入れ
賞味期間を印字しています
餅側面に切り込み入り

いつもおトク
本体 598円
(税込 646円)

946 森林資源を守る
エシカル
明治
ミルクチョコレート
50g×10★



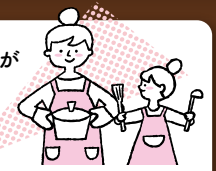
ミルクとカカオの香りが
調和したチョコ。乳
(283kcal・食塩相当0.065g/1枚50g)
賞味期間:1年

個包装
10枚入
砂糖:外国製造
大容量おトク
本体 980円
(税込 1,058円)



もちとろチョコ大福

レンジで少し加熱して食べると、中のチョコが
溶けてもちとろ食感を味わえます♪



材料 (2人分)

- 868 CO-OP コープきんぎょ 切り餅シングルパック …… 2個
- 946 ミルクチョコレート …… 70g
- 生クリーム …… 大さじ2
- 砂糖 …… 小さじ2
- 片栗粉 …… 小さじ1+1/2
- ココアパウダー …… 適量

作り方

- ① チョコレート50gは細かく刻んでボウルに入れる。残りの20gは餅で包む用に小さく割って9等分にする。
- ② ①のボウルに4等分に切った餅、生クリーム、砂糖を加えてラップをふんわりとかけ、レンジ(600W)で約1分半、餅がやわらかくなるまで加熱し、スプーンでよく混ぜる。さらにレンジで約30秒加熱して均一になるまで混ぜ、片栗粉を加えて混ぜ合わせる。
- ③ ココアパウダーを敷いた皿に②を取り出して粗熱を取り、9等分する。①の包む用のチョコレートで包んで丸め、ココアパウダーを全体にまぶす。