

簡単! すぐにできる!
これ一つでお菓子づくりもラクラク

メイプル風味大学いも



《材料》2〜3人分

さつまいも……………2〜3本
油……………適量
シュガートースト……………大さじ2
メイプル風味

《作り方》

- ①さつまいもは適当な大きさに乱切りし、水にさらしてからキッチンペーパーで水気を拭き取ります。
- ②170℃に熱した揚げ油にさつまいもを入れます。きつね色になり、竹串がスッと通るまで揚げます。
- ③フライパンに②とシュガートーストを入れ、弱火で手早く絡めます。

水にさらして
さつまいもの
あくを抜きます



クリームが
溶けやすいから
すぐに絡まるわ



おいちい〜



フランスパンdeラスク



《材料》2人分

フランスパン……………½本
シュガートースト……………適量
メイプル風味

《作り方》

- ①フランスパンは好みの大きさに切り、シュガートーストを塗ります。
- ②アルミホイルの上に①を並べ、オーブントースターで約2分焼きます。
- ③焼き上がったらオーブントースターから取り出し、粗熱をとります。冷めるとサクサクの状態になります。

※オーブンの種類によって焼き時間を調整してください。

お麩のこんがり焼き

きつね色に
なったら
焼き上がり



冷めたほうが
サクサクしておいしい



《材料》2人分

麩……………10〜20個
シュガートースト メイプル風味……………適量

《作り方》

- ①麩にシュガートーストを塗ります。
- ②アルミホイルの上に①を並べ、オーブントースターで1分〜1分30秒焼きます。
- ③少し焦げめがついたらオーブントースターから取り出し、冷めます。

今回の商品



パンに塗って
焼くだけの
トースト用クリーム



※ぜったいじまん商品とは
組合員さんと職員の声から品質、
味、価格に絶対の自信が持てる普段
使いの商品を選びました。上のマ
ークが目印です。

CO・OPシュガートースト
メイプル風味

共同購入 2月1回 198円
店舗 通常価格238円
(1/27〜2/29 198円)

甘くて香ばしいメイプル風味は 幅広い世代に親しみやすい味

一般的なシュガートーストは「バターを塗ってから砂糖をまぶし、それをオーブントースターで焼く」という方法で作りますが、「CO・OPシュガートースト メイプル風味」は、塗って焼くだけで簡単にシュガートーストを作ることができます。焼くと、メイプルの香ばしい香りが広がり、外はカリカリ、中はふんわりとした食感が楽しめます。子どもから大人まで幅広い世代に食べやすい味わいです。

忙しい朝に
大活躍ね!



自信を持って
オススメします



日本生活協同組合連合会
齋藤 寛真さん(左)
コープCSネットドライ食品課
担当係長 西本 靖

1日の活動源となる朝食には、体の中で消化吸収が早く、時間をかけずに脳の働きを活発にする「砂糖」を摂ることが効果的だといわれています。「CO・OPシュガートースト メイプル風味」は、忙しい朝にすばやくエネルギー補給ができる食事としても最適。また、バナナに塗ったり、お菓子づくりなどにもご利用いただけます。姉妹品の「焼きチョコ風味」も人気です。

ぜったい
じまん
商品
みんながオススメ

「お試し隊」が行く!!

このコーナーでは、「お試し隊」に参加した組合員さんが「ぜったいじまん商品」をいろんな角度からチェックします。「お試し隊」の声を参考に、まだ食べたことのない商品や調理法を試してみませんか?



組合員の皆さん
(左上から時計回りに)
井元 珠知代さん、大倉 みちるさん、辰田 ひろみさん、
佐々木 雅美さん、金崎 亮子さん、今田 香絵さん、
会香ちゃん