

チョコが器になっちゃった！プチプライスな料理グッズで豪華スイーツを作ろう♪



バレンタインシーズンは華やかなチョコレートスイーツが街にあふれています。素敵だけどなかなか手が出ない…ということもありますが、プチプライスな料理グッズを使って手作りできればうれしいもの。そこで今年は「氷のうつわ」と「ヨードリップ」で簡単に作れて、見た目もゴージャスな「チョコの器のトライフル」のレシピをご紹介します。チョコの器にまずびっくり。水切りヨーグルトとフルーツが爽やかにマッチします。インスタ映えもOK。

「チョコの器のトライフル」 >> 作り方 「クックパッド KOKUBO」で公開 <https://cookpad.com/recipe/4909811>

					
チョコを湯せんで溶かし、「氷のうつわ」に入れます。	冷蔵庫で冷や固め型を外すとチョコの器ができます。	スポンジケーキを小さくカットして中にしきめます。	「ヨードリップ」で前もってヨーグルトを水切り。	水切りしたヨーグルトをのせます。	フルーツを飾ってできあがり♪
<p>●「氷のうつわ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎氷のうつわが作れる製氷器。 ◎麺、フルーツ、アイスをのせて楽しめます。 <p>耐冷・耐熱温度：-20～100度 オープン価格 (参考価格 税別 195円 税込 211円) KOKUBO 発売中 日本製</p> <p>http://kokuboshop.com/goods/kitchen/delijoy-kitchen/kk-221.html</p>			<p>●「ヨードリップ」</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎水切りヨーグルトが手軽に作れる容器。 ◎濃厚クリーミーなデザート、パン、サラダに <p>耐冷・耐熱温度：-20～120度 オープン価格 (参考価格 税別 215円 税込 232円) KOKUBO 発売中 日本製</p> <p>http://kokuboshop.com/goods/kitchen/delijoy-kitchen/kk-181.html</p>		

その他、プチプラ料理グッズを使ったバレンタインおすすめレシピ (2017年1月17日ニュースリリースより再掲)

					
https://cookpad.com/recipe/4259756	https://cookpad.com/recipe/4259752	https://cookpad.com/recipe/4259750	https://cookpad.com/recipe/4259738	https://cookpad.com/recipe/4259730	https://cookpad.com/recipe/4259729

>> [KOKUBO オンラインショップ] 発売中 <http://kokuboshop.com/goods/kitchen/delijoy-kitchen>

＜お問い合わせ＞ ●一般のお客様：(株)小久保工業所 本社 TEL.073-487-1811 和歌山県海南市野上新 201-9
[ホームページ] <http://kokubo.co.jp> [Facebook] <https://www.facebook.com/kokubopress>
●メディア関係者様：(株)小久保工業所 東京営業所 (広報/大田) TEL.03-5205-1811 メール: press@kokubo.co.jp
東京都中央区日本橋 2-3-6 日土地日本橋ビル 8F ※メディア様向け取材、写真、サンプルのご提供を承ります。