

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♪



●「氷のうつわ」  
 ◎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。  
 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

<http://kokuboshop.com/goods/kitchen/delijoy-kitchen/kk-221.html>



●「ヨードリップ」  
 ◎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  
 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

<http://kokuboshop.com/goods/kitchen/delijoy-kitchen/kk-181.html>

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)

					
<a href="https://cookpad.com/recipe/4259756">https://cookpad.com/recipe/4259756</a>	<a href="https://cookpad.com/recipe/4259752">https://cookpad.com/recipe/4259752</a>	<a href="https://cookpad.com/recipe/4259750">https://cookpad.com/recipe/4259750</a>	<a href="https://cookpad.com/recipe/4259738">https://cookpad.com/recipe/4259738</a>	<a href="https://cookpad.com/recipe/4259730">https://cookpad.com/recipe/4259730</a>	<a href="https://cookpad.com/recipe/4259729">https://cookpad.com/recipe/4259729</a>

>> [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](mailto: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。