

お料理トレンドてんご盛り！美容によくておいしい「夏レシピ」

美容によくて、おいしくて、健康的で、おしゃれで、バリエーション豊か。今どき話題のお料理には女性の様々な願望が詰まっています。そんな思いをかなえる、夏にぴったりのレシピをご紹介します。美容や健康に良いと言われるすいか、アボカド、ココナッツオイルやオリーブオイル、新しいスタイルが人気のジャーサラダや豆腐クリームなどお料理トレンドを満載。小久保工業所から発売している便利なキッチンツールを使うと手軽にきれいに作れます。体によくて簡単で目にも楽しいレシピに気分が上がります。食欲が減退しがちな夏にお勧めです。

>>「クックパッド KOKUBO キッチン」でレシピ公開中！ <http://cookpad.com/kitchen/10079089>



「すいかフロート」

<トレンド> 夏においしいすいか。その中に含まれるリコピン、β-カロテン、シトルリンは美肌やアンチエイジングに効果あり。手もみで手軽にジュースにして、アイスフロート、さくらんぼをトッピングしてみても。すいかの酸味とアイスの甘さがお口の中で絶妙なハーモニーとなつてとろけます。

<ツール>



「さくらんぼ用種抜き Cherry Pitter」  
税込 3,240 円  
種が簡単に取れます

「アイスクリーム スcoop」  
税込 1,944 円  
簡単にすくえます

「手もみジューサー」  
税込 232 円  
手もみでジュースが作れるシリコン製袋



「アボカドチーズトースト」

<トレンド> 手もみしたアボカドをトーストに乗せて、美容にいいと話題のココナッツオイルかオリーブオイルをかけます。動物型のチーズで楽しく。

<ツール> 「手もみジューサー」も使用



「豆腐スタンプ」アニマル  
税込 232 円  
豆腐用のスタンプ。スライスチーズも型抜きできます

「マヨジョーズ」  
税込 205 円  
マヨネーズをきれいな3本ラインでひけます。



「ジャー&リボンサラダ」

<トレンド> サラダはジャーが今年のスタイル。野菜はピーラーでリボン状にお洒落にスライス。



「2way ピーラー」  
税込 1620 円

「なみなみスライス」  
税込 211 円



「プチゆでたまご」  
税込 211 円

「ふりふりドレッシング」  
税込 211 円

「ふりふりチップス」  
税込 205 円



「豆腐クリーム」

<トレンド> お豆腐をクリーム状にするだけで、野菜のディップ、パスタソース、ポテトサラダなど様々な料理に使えると話題に。木綿豆腐を軽く水切りして白みそ・牛乳を入れて「手もみジューサー」でもむだけ。低カロリーで野菜もおいしく。

<ツール>



「手もみジューサー」  
税込 232 円  
ジュース以外に豆腐クリームなども手軽に作れます。片付けもさっと洗って簡単

<キッチンツール> 小久保工業所より発売中 ※オープン価格 全て税込参考価格【KOKUBO 公式オンラインショップ】 <http://kokuboshop.com/>

<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 <http://kokubo.co.jp>
- 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。