

## ヨーグルトの雛人形「ヒナマックス(●ー●)」が作れちゃう！ ケーキや鍋もめっちゃおいしい「ヨードリップ」新レシピ♪



健康志向とおいしさが人気のヨーグルト。最近はそのまま食べるだけでなく、ひと工夫した様々な楽しみ方が広がっています。水切りヨーグルトもそのひとつ。専用器「ヨードリップ」に入れて冷蔵庫に一晩置くだけで驚くほどクリーミーに。デザート、パン、サラダ等に使えます。新レシピでアイスバーの雛人形「ヒナマックス(●ー●)」、「ヨーグルトのショートケーキ」をご紹介します。また水切りで出るホエー(乳清)は栄養豊富で、鍋やスープに入れるとコクが出てぐっとおいしくなることが明らかに。「ヨードリップ」で新しいおいしさが広がります。

### ●水切りヨーグルトの雛人形「ヒナマックス(●ー●)」



- 1.「ヨードリップ」にヨーグルトを一晩入れて水切り
- 2.「ゆきポン」型に1を入れフルーツを埋める
- 3.フタをして冷蔵庫で数時間固める
- 4.皿にひっくり返しフルーツとジャムで顔を作る

●「ヨードリップ」  
ヨーグルトを水切りする専用器  
容量：約 200ml 参考価格  
税別 215 円 税込 232 円

●製氷器「ゆきポン ブラザーズ」  
雪だるま型アイスバー 2本取り、フタ付  
参考価格 税別 195 円 税込 211 円  
小久保工業所 発売中 オープン価格



### ●「ヨーグルトのショートケーキ」

「ヨードリップ」愛用者お勧めレシピ。生クリーム代わりに水切りヨーグルトを使用。市販のスポンジケーキを使用すると簡単で、さわやかおいしい！

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

>> KOKUBO 公式オンラインショップで発売中「ヨードリップ」 <http://kokuboshop.com/goods/kitchen/delijoy-kitchen/kk-181.html>



### ●「ホエー鍋」

水切りヨーグルトで出る  
**ホエー(乳清)**を活用！  
料理に入れるとコクが出て  
驚くほどおいしくなります。



- 「ホエードリンク」  
ハチミツを入れて
- 「キャベツのホエー漬」  
塩レモンを添えて
- 「ホエー野菜スープ」  
野菜とホエーでコクが

#### <お問い合わせ>

●一般のお客様：株式会社小久保工業所 本社 TEL.073-487-1811 和歌山県海南市野上新 201-9

●メディア関係者様： ※メディア様向け取材、写真、サンプルのご提供を承ります。

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 <http://kokubo.co.jp>