



## バレンタインは、おうちで「ヌン活」を楽しもう♡

メレンゲスティックでメルヴェイユ、パブロバなど話題のスイーツを手軽に作ってアフタヌーンティー♪

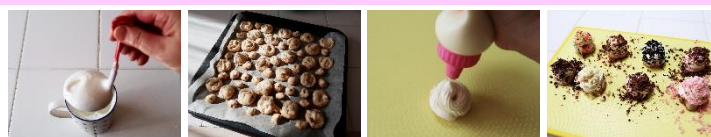


2~3段重ねのスタンドにスイーツやサンドイッチを美しく盛りつけ、紅茶を楽しむ、イギリス発祥のアフタヌーンティーが人気です。最近では、重箱に和食をあしらったものなど、新しいバリエーションも増えています。様々なお店を訪れては、個性を凝らしたアフタヌーンティーを楽しむ活動＝「ヌン活」がブームです。しかし気軽にお出かけできないときは、家で手作りして楽しむ「おうちヌン活」をお勧めします。KOKUBOから発売している料理グッズ「メレンゲスティック」や「ふりふりクリームメーカー」を使うと、メレンゲやホイップクリームを簡単に作れるので、スイーツ作りもぐっとお手軽になります。

フランス北部やベルギーのお菓子「メルヴェイユ」は、焼いたメレンゲにクリームをのせ、チョコなどをトッピングしたものです。家で作って楽しむバレンタインスイーツにぴったりです。オーストラリアやニュージーランドのお菓子「パブロバ」は、メレンゲの軽さ、クリームのコク、フルーツの爽やかさが、口の

中で絶妙なハーモニーとなって広がります。見た目も華やかです。アフタヌーンティーに欠かせない「きゅうりのサンドイッチ」は、「食パン用抜き型セット」を使うと、可愛いくまの形に作れます。料理グッズは簡単で楽しいので、親子クッキングにもお勧めです。スイーツを手作りして、めでなごらいただく「おうちヌン活」は、誕生日など、おうちイベントの盛り上げにも最適です。

## メルヴェイユ

(作り方) <https://cookpad.com/recipe/7081273>

フランス北部やベルギーで親しまれているお菓子。「メレンゲスティック」で卵白に砂糖を加えながら泡立て、メレンゲにします。大小、丸く絞り出して、オーブンで焼きます。「ふりふりクリームメーカー」で泡立てたホイップクリームをのせます。チョコやナッツをトッピングして出来上がり。

## 「メレンゲスティック」

オープン価格

(参考価格) 税込 181円)

KOKUBO 発売中

マグカップに卵白を入れ、上下に動かすだけで、きめ細かいメレンゲが作れます。

## パブロバ

(作り方) <https://cookpad.com/recipe/7081140>

オーストラリアやニュージーランドで親しまれているお菓子。「メレンゲスティック」で卵白に砂糖を加えながら泡立て、メレンゲにします。丸い形にしてオーブンで焼きます。「ふりふりクリームメーカー」で泡立てたホイップクリームをのせます。フルーツをトッピングして出来上がり。

## 「ふりふりクリームメーカー」

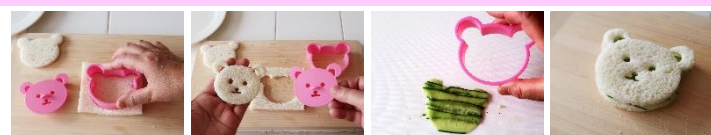
オープン価格

(参考価格) 税込 214円)

KOKUBO 発売中

容器に生クリームを入れてシェイクするだけでホイップクリームに。そのまま絞れます。

## くま型きゅうりのサンドイッチ

(作り方) <https://cookpad.com/recipe/7081054>

英国式アフタヌーンティーには欠かせない、きゅうりのサンドイッチ。「食パン用抜き型セット」を使えば、くまの形に作れます。薄い食パンをくま型で抜き、バターをぬります。きゅうりは薄くスライスして調味し、少し重ねて並べ、くま型で抜きます。重ねると、可愛いらしいサンドイッチに。

## 「食パン用抜き型セット」

オープン価格

(参考価格) 税込 176円)

同 発売中

くまの形のサンドイッチが作れる抜き型。ハムやチーズなどの具もくまの形にして可愛く。

>> 【KOKUBO オンラインショップ】 発売中 <https://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 〒640-1161 和歌山県海南市野上新 201-9  
[ホームページ] <https://kokubo.co.jp> [広報サイト] <https://kokubopress.com>

●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)

〒103-0027 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。