



## おうちで作って楽しめるトレンド料理。グッズを使うと簡単きれい！夏休みの親子料理にも♪

キラキラの琥珀糖（こはくと）や、あっと驚くゴージャスなトースト、食感がやみつきになる韓国おにぎりチュモッパ…。食のトレンドのひとつに、なじみのある食材を新しい切り口でフォーカスし、そのおいしさ、奥深さを再発見する傾向があります。例えば食パンは、切込みを入れてバターやはちみつをたっぷりしみこませて味を深めたり、デコレーションして見た目ごと楽しんだり。そこで、KOKUBO から発売中の料理グッズを使って、簡単に、パッと目をひくトレンド料理を作る方法をご紹介します。普通は四角い和菓子も、丸い氷を作る製氷トレイ「ゆきポンプちまる氷」を使うと丸くかわいく作れます。休日のおやつタイムや、夏休みの親子料理にもお勧めです。>> **【レシピ】クックパッドKOKUBOで公開中** <https://cookpad.com/kitchen/10079089>

## 琥珀糖ボンボン

(作り方) <https://cookpad.com/recipe/7265989>

砂糖と粉寒天を固める琥珀糖。シャリッとした食感と色が人気。「ゆきポンプちまる氷」で直径3cmのきれいな丸型に。

## 水ようかんボンボン

(作り方) <https://cookpad.com/recipe/7265949>

●「ゆきポンプちまる氷」

普通は四角い水ようかんを、かわいい丸型に作れます。小さな白玉だんご入り。「ゆきポンプちまる氷」で固めるだけ。

## パフェトースト

(作り方) <https://cookpad.com/recipe/7265911>

●「食パンカットガイド」

●「ハニートースト cutter」

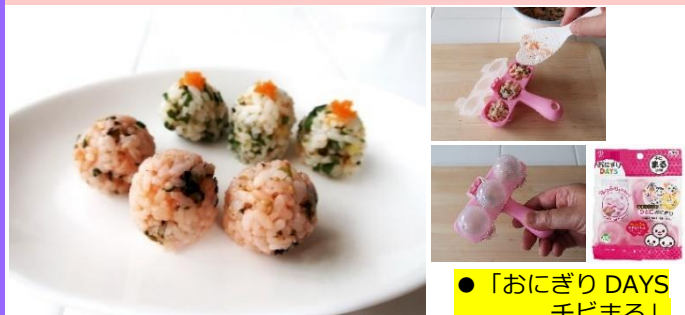
厚めの食パンに、切込みを入れてはちみつをしみこませて。アイス、バナナ、ナッツなどをトッピングしてパフェ風に。

## あんバターモンブラントースト

(作り方) <https://cookpad.com/recipe/7265876>●「シトラス皮削り」  
●「直ぬりバタースティック」

バターを冷凍して「シトラス皮削り」で削ると、雪が降り、白い山のように。「直ぬりバタースティック」は持ちやすい。

## チビまるチュモッパ (おにぎり)

(作り方) <https://cookpad.com/recipe/7265829>

●「おにぎり DAYS チビまる」

やみつきになる美味しさの韓国おにぎり。「おにぎり DAYS チビまる」で簡単にミニサイズの丸型に。子供にも大人気。

## トルネードポテトベイク

(作り方) <https://cookpad.com/recipe/7265765>

●「くるりん cutter」

じゃがいもを「くるりん cutter」でらせん状にカット。揚げてもおいしいけれど、オーブンで焼くと、よりヘルシーに。

>> **もっと詳しく… (リリース)** [https://kokubopress.com/newsrelease/20220729\\_kokubo\\_trend-cooking](https://kokubopress.com/newsrelease/20220729_kokubo_trend-cooking)>> **【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、画像、サンプルのご提供を承ります。