



使用したTokyu Store Plus

ココがあり、とろけるような食感のみかん

※写真はイメージです。

「手紙のついた果物」
お日様たっぷりココらまみかん
※天候の状況により入荷が無い場合がございます。

生産者からの手紙はこちらから▼

QRコード

※写真はイメージです。

Assam アッサム
アッサム茶葉100%
使用。甘い香りと濃厚な味わい。

まろやか生乳ヨーグルト
生乳80%以上使用
香料・安定剤不使用。

トッピングシリーズ
アーモンド
料理のバリエーションが広がります。サラダ・パスタ・ケーキなどにどうぞ。

みかんのマフィン

混ぜすぎても大丈夫！
みかんと紅茶がほんのり香る、
しっとりふわふわマフィン

材料

- マフィン型 6個分(7~8cm) 2個
- 薄力粉 (ベーキングパウダーと合わせてふるう) 100g
 - ベーキングパウダー 小さじ1
 - 無塩バター(室温に戻す) 50g
 - グラニュー糖 70g
 - 卵(室温に戻す) 1個
 - Tokyu Store Plus まろやか生乳ヨーグルト 70g
 - 塩 ひとつまみ

Tokyu Store Plus 「手紙のついた果物」 お日様たっぷりココらまみかん

- フリリング用 (房から取り出し2cm位に刻む) 中2個
- 薄切り(約2mm厚の横薄切り) 6枚

Tokyu Store Plus リーフティーアッサム

(細かく刻んでヨーグルトに混ぜる) 小さじ2

Tokyu Store Plus トッピングシリーズ アーモンド

適量

作り方

- ① ボウルにバターを入れて泡立て器で柔らかくしたら、グラニュー糖を加えてすり混ぜる。
- ② 塩、卵を加えて滑らかになるまでさらに混ぜる。
- ③ 茶葉を混ぜたヨーグルトを半量加え、さらに合わせてふるった薄力粉とベーキングパウダーも半量加え、ダマにならないよう早く混ぜる。
- ④ 残りのヨーグルトと粉を順に加え、粉っぽさがなくなり生地にツヤが出てくるまで混ぜる。
- ⑤ フリリング用のみかんを加えてサツと混ぜる。
- ⑥ マフィン型にグラシンカップを敷き、生地を入れて軽く台にたたきつけてならす。アーモンドを周囲に散らし、みかんの薄切りを中央に置く。
- ⑦ 170°Cに予熱したオーブンで30分焼く。焼き上がったら型から外して冷ます。冷めたら、粉砂糖(分量外)を振る。

里いものスイートポテト

里いもクリームのかさしい甘さとねっとり感が
くせになる♪ 苦味の少ない青汁が相性GOOD!

材料

- プリンカップ 6個分
- Tokyu Store Plus 「手紙のついた野菜」
もっちり里いも(伊予美人) 正味300g
- 冷凍パイシート (バターを使用しているもの) 1枚150g×2枚
- 無塩バター 20g
- 生クリーム 30cc
- 砂糖 60g
- 卵黄 1個
- トッピング
Tokyu Store Plus 九州産の野菜100%使用 青汁 適量
- ゆで小豆 適量
- きな粉 適量



作り方

- ① [もっちり里いも(伊予美人)]は、皮付きのまま水から、竹串がスッと刺さるくらいの柔らかさまで茹でる。
- ② パイシートを10cm角の正方形に切り(6枚使用)、中央に約2cmの切り込みを入れたら、プリンカップに敷き込む。
- ③ ②のパイシートより一回り小さくカットしたオープンペーパーを②に敷き、その上に15g程度の重石(パイウエイまたは小豆など)を乗せ、200°Cに予熱したオーブンで15分焼く。一旦取り出して重石を外し、さらに5分焼く。
- ④ ①の皮をむいてつぶし、砂糖、バター、生クリーム、卵黄の順に加え、滑らかなクリーム状になるまで混ぜる。
- ⑤ ④を絞り袋に入れ、③に詰める(スプーンで詰めてもOK)。
- ⑥ 170°Cのオーブンで20分焼く。
- ⑦ 冷めたらゆで小豆をトッピングして、盛り付ける際に青汁ときな粉を振る。金箔(分量外)を乗せると華やかに。

使用したTokyu Store Plus

生産者からの手紙はこちらから▼

QRコード

※写真はイメージです。

「手紙のついた野菜」
もっちり里いも(伊予美人)

九州産の野菜100%使用 青汁

九州産の大麦若葉、ケール、明日葉、ゴーヤを使用しています。



Tokyu Store Plusの
人気食材を使って



子どもといっしょに作る

ハレの日 スイーツ



年末のおうち時間、旬の食材を使って、親子でスイーツ作りを楽しみませんか? 教えてくれたのは、料理研究家の並木麻里さん。誰でも簡単に、失敗なく作れる、そしてもちろんおいしい、3種のおすすめレシピを紹介してくれました。「お子さんには「混ぜる」工程をお願いすると、喜んでお手伝いしてくれると思いますよ」と並木さん。季節を感じる手作りスイーツで、ワクワクの1日を♪

りんごのキャラメルチーズケーキ

見た目は豪華! でも簡単♪ 濃厚チーズに
甘酸っぱくほろ苦いりんごのキャラメリゼがマッチ

材料

- 直径18cmの底が抜ける丸型 1つ分
- グラハムクラッカーまたはビスケット[プレーンなもの] (砕いて粉状にする) 70g
 - 無塩バター(湯煎で溶かして、砕いたクラッカーに混ぜる) 30g
 - クリームチーズ(室温に戻す) 300g
 - グラニュー糖 70g
 - Tokyu Store Plus 桜川農場 平飼いたまご 卵黄のみ2個分
 - 生クリーム 大さじ2
 - Tokyu Store Plus シチリア産ストレート有機レモン果汁 大さじ1
 - サワークリーム 200cc
 - 粉砂糖 20g
- りんごのキャラメリゼ
Tokyu Store Plus 「手紙のついた果物」 花田農園の愛情たっぷりりんご (サンふじまたはジョナゴールド) (皮をむいて8等分のくし切りに) 3個分
- グラニュー糖 120g
 - 無塩バター 15g

作り方

- ① りんごのキャラメリゼを作る。厚手の鍋かフライパンにグラニュー糖と水大さじ3(分量外)を入れて中火で熱し、焦げつう茶色になってきたら、お湯80cc(分量外)とバター、りんごを加えて、途中一度裏返ししながら5分程煮る。りんごが煮えたらパットに取り出し冷ましておく(1/3は飾り用に残す)。煮汁はソースとして使用するの取っておく。
- ② 型にハケで溶かしバター(分量外)を塗る。型の底にバターを混ぜたグラハムクラッカーを平らに敷き込み、冷蔵庫で冷やしておく。
- ③ ボウルにクリームチーズを入れ、グラニュー糖、卵黄、生クリーム、レモン果汁を順に加え、滑らかになるまで混ぜる。
- ④ ③に①のりんごを放射線状に並べる。
- ⑤ ④に③を流し込み、ヘラで平らにならし、180°Cのオーブンで約30分焼く。
- ⑥ ボウルにサワークリームと粉砂糖を入れて湯煎で柔らかくして混ぜる。
- ⑦ ⑤が焼き上がったら一旦取り出し、⑥を流し入れ、再びオーブンで2分焼く。
- ⑧ 焼き上がったら型に入れたまま冷まし、冷蔵庫で一晩冷やす。
- ⑨ 型から抜き、好みの大きさにカットして、①の飾り用のりんごソースを添え、シナモン(分量外)を振って盛り付ける。

使用したTokyu Store Plus

生産者からの手紙はこちらから (サンふじ)▼

QRコード

※天候の状況により入荷が無い場合がございます。

「手紙のついた果物」
花田農園の愛情たっぷりりんご (サンふじ・ジョナゴールド) ※写真はイメージです。

生産者からの手紙はこちらから (ジョナゴールド)▼

QRコード

シチリア産ストレート有機レモン果汁

レモン本来の風味を感じるストレート果汁。料理のほかお菓子作りにも。

桜川農場平飼いたまご

陽が差し込む環境でのびのびと育てられたたまごです。



料理研究家 並木麻里さん

10代の頃から様々なジャンルの料理教室に通い、国際線客室乗務員時代には、世界各国の料理を食べ歩いて勉強。製菓は加藤千恵先生に師事し、ディプロマ取得。ソムリエ・国際中医薬膳師。現在は自宅出張で料理教室を主宰。プライベートでは、毎朝3つのお弁当を作る、二人娘の母。

Instagramはこちらから▶

Tokyu Store FOOD STATION

宮前平駅前店

素材にこだわった美味をお届け

OPEN

11.20 Fri. 9:00 OPEN

営業時間 9:00~23:00

東急田園都市線宮前平駅 改札出てすぐ!

※写真は全てイメージです。

商品は東急ストア・プレッセ各店にてお求めください。

※一部取扱のない店舗がございます。

お問い合わせ

東急ストア お客様相談室

☎03(3714)2480(直通)
(受付時間 10:00~18:00)

東急ストア 検索

https://www.tokyu-store.co.jp

QRコード