

みかんのマフィン

混ぜすぎても大丈夫！

子どもと
いっしょに

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)

薄力粉
(ベーキングパウダーと一緒にふるう) 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」お日様たっぷりコクうまみかん
フィリング用
(房から取り出しひき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せる) 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

- 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。
- 塩、卵を加えて滑らかになるまでさらにもん。
- 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、ダメにならないよう手早く混ぜる。
- 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。
- フィリング用のみかんを加えてサッと混ぜる。
- マフィン型にグラシングカップを敷き、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。
- 170°Cに予熱したオーブンで30分程焼く。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

里いもクリームのや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



生産者からの
手紙はこちから



使用したTokyu Store Plus



生産者からの
手紙はこちから



作り方

- 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。
- 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。
- 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(パイウェイトまたは小豆など)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。
- ①の皮をむいてつぶし、砂糖、バター、生クリーム、卵黄の順で加え、滑らかなクリーム状になるまで混ぜる。
- ④を絞り袋に入れる、③に詰める(スプーンで詰めてもOK)。
- 170°Cのオーブンで20分焼く。
- 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)を乗せて華やかに。

子どもと
いっしょに

※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)

※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)

商品は東急ストア・
プレッセ各店にて
お求めください。

※一部取扱い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>



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

東急園都市線宮前平駅
改札出てすぐ!



商品は東急ストア・
プレッセ各店にて
お求めください。

※一部取扱い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>



Tokyu
Store
Plus

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

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[ブレーンなもの](碎いて粉状にする) 70g
無塩バター(湯煎で溶かして、碎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

- 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、焦げてうす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、途中一度裏返しながら5分程煮る。りんごが煮えたらバットに取り出し冷ましておく(1/3は飾り用に残す)。汁はソースとして使用するので取っておく。
- 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ckerを平らに敷き込み、冷蔵庫で冷やしておく。
- 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。
- ②に①のりんごを放射線状に並べる。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

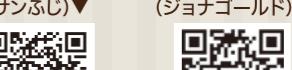
見た目は豪華！でも簡単♪濃厚チーズに

甘酸っぱくほろ苦いりんごのキャラメリゼがマッチ

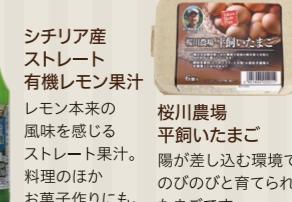
使用したTokyu Store Plus



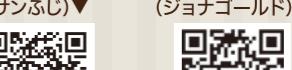
生産者からの
手紙はこちから



※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
手紙はこちから



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。現在は自宅や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、二人の母。

Instagramは
こちらから▶

