

# 手作りバレンタインにもおすすめ♡

スイーツからお食事メニューまで！

手軽に作れるチョコレート味のアレンジメニューをご紹介します

ケンコーマヨネーズ株式会社（東京本社：東京都杉並区、代表取締役社長：島本 国一）は、バレンタインデーやホワイトデーなどのギフトシーズンに向けて、手軽に作れるチョコレート味のレシピをまとめたページを開設し、当社商品サイトに本日公開しました。

スイーツメニューからお食事メニューまで幅広いアレンジをご紹介します。当社商品を使うことで、簡単に作ることができます。今月14日はバレンタインデー。大切な人にチョコレートやプレゼントを贈り、絆を深める日です。この機会にぜひ手作りのチョコレート味メニューを楽しんでみませんか？

**手軽に作れる「チョコ味レシピ」特集ページはこちら**



バターソース

## ベリーココアマフィン

『バターソース』は、液状なのでスイーツにも使いやすい！  
バターを溶かす必要なく、簡単に美味しいマフィンが作れます。



パンプキンサラダS

## ベリーとナッツのココアパンプキンクックケーキ

具材を重ねるだけですぐにできる！カットしたときの美しい断面で写真映えも抜群です。



バターソース

## 甘じよっぱ！チョコフォンデュ

バター風味が香る、甘じよっぱいチョコソースがやみつきになる！お好きな食材にディップしてお召し上がりください。



パンプキンサラダS

## チアシードチョコソースのかぼちゃプリン

かぼちゃプリンに、スーパーフードとよばれているチアシードを使ったチョコソースをあわせました。ぶちぶちとした食感がくせになります。





ハニーバターソース

**マシュマロとチョコレートのトースト  
ハニーバターソース**

甘じょっぱいソースの味わいとマシュマロのふんわりとしたクリーミーな甘さがくせになります！



バターソース

**チョコとマシュマロのホットサンド バター風味**

焼いてとろ〜りとしたチョコとマシュマロがたまらない美味しさ。バターソースの塩味が全体の味を引き締めます。



大豆でつくったカスタードフィリング

**チョコソースとナッツの米粉ワッフル**

チョコソースの濃厚なコクと甘味とも相性のよいカスタードフィリングを使用。豆乳ならではの優しい甘さで素材の味をいかします。



パンプキンサラダ

**そびえ立つパンプキンのアートウィッチ®**

見た瞬間に伝わるボリューム感、鮮やかな色合いと美しい模様でインパクト抜群。まるでアートのような断面の、かぼちゃを究極に楽しむサンドイッチです。チョコソースをかけて召し上がれ！

冬のレシピ



手軽に作れる  
チョコ味レシピ

当社商品サイトでは、季節にあわせたおすすめレシピをご紹介します。

<https://www.kenkomayo.com/pro/r/r901013/>

「本資料に関するお問い合わせ先」

ケンコーマヨネーズ株式会社 経営企画本部 広報・IR課 Mail: kouho@kenkomayo.co.jp