

## 大人気お菓子アーティストまんなたぬきさん考案 おうちバレンタインにぴったりな “すみっこぐらしスイーツタワー”レシピ動画を公開！

貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治)は、大人気お菓子クリエイターまんなたぬきさんとコラボレーションし、おうちバレンタインにぴったりな“すみっこぐらしスイーツタワー”のレシピ動画を公開いたします。また、貝印公式Twitterでは、クイズに答えてすみっこぐらしアイテムが当たるキャンペーンを開催中です。ぜひ奮ってご応募ください。



(C)2021 San-X Co., Ltd. All Rights Reserved.

★使用したアイテムはこちら★<http://www.kai-group.com/ks/rd/2079/10>

2月14日のバレンタインが近づいてまいりました。新型コロナウイルスの影響でおうちで過ごす時間が増えた今年のバレンタインは、いつもより少し手の込んだお菓子作りに挑戦してみたいかでしょうか。貝印では、繊細なキャラクターのお菓子で人気のまんなたぬきさんとコラボレーションし、すみっこぐらしを起用した今年のバレンタインにぴったりなスイーツのレシピ“すみっこぐらしスイーツタワー”を考案しました。

カラフルで立体的なすみっこたちが仲良く集まり、今にも動き出しそうな楽しい作品で、大人も子どもも癒やされる仕上がりとなっています。見た目の可愛さはもちろん、味もばっちり美味しいレシピ“すみっこぐらしスイーツタワー”に大人も子どもも夢中になれるはずです。

そんなかわいいスイーツをどなたでも作っていただけるようレシピを動画にまとめて公開いたします。一見難しそうに見えますが、抜き型や立体チョコ型などすみっこぐらしのフォルムが簡単に作れる製菓アイテムを使えばだれでも気軽に挑戦することができます。型抜きやデコレーションは工作感覚で楽しんでいただけるので、お子様とのおやつ作りにもぴったりです。

ぜひこの機会に“すみっこぐらしスイーツタワー”で癒やしのおうちバレンタインを過ごしてみてください。

## おうちバレンタインにぴったりな“すみっこぐらしスイーツタワー”が誰でも作れる！？スペシャルレシピ

**【1.立体チョコを作る】**

- ① チョコペンをお湯に入れ、やわらかくなるまで溶かす
- ② 【立体チョコ型 すみっこぐらし】のくぼんだ部分を目印に、顔の部分をチョコペンで描く
- ③ 「しろくま」以外の各キャラクターを、それぞれの色のチョコペンを使って塗りつぶす  
※型の前面・背面両方を塗る  
※「とかげ」はブルー、「ぺんぎん？」はグリーン、「ねこ」はホワイトとイエローを混ぜたもの、「とんかつ」はオレンジとホワイトを混ぜたものを使う
- ④ 冷蔵庫で5分間冷やす
- ⑤ クーベルチュールホワイトチョコを湯煎にかけて溶かし、冷蔵庫から出した型(前面)に流し入れる
- ⑥ 型(背面)を重ね合わせ、ハートと星のマークが重なっていることを確認し、型を数回振る。チョコレートがいきわたっていないところがあれば、その部分を下にして数回振る  
※チョコレートの状態は「しろくま」が確認しやすい
- ⑦ 型の前面を上にして、冷蔵庫で5分間冷やす
- ⑧ 5分たったら型をひっくり返し、今度は型の前面を下にして、2時間以上冷蔵庫で冷やす
- ⑨ チョコレートが完全に固まったら、軽くひねってから型を外して、チョコレートを取り出す

**材料**

- ・カラーチョコペン  
(ホワイト、イエロー、オレンジ、グリーン、ブルー、ピンク、チョコ)  
各2本ずつ
- ・クーベルチュールチホワイトチョコ  
80g

**【2.小さなチョコを作る】**

- ① チョコレートをそれぞれ湯煎にかけて、完全に溶かす
- ② スプーンでチョコレートをすくい、【シリコンチョコ型 すみっこぐらし】に流し入れる
- ③ 冷蔵庫で1時間ほど冷やして固める
- ④ 固まったら、型を軽くひっぱって広げながらチョコレートを取出し、チョコペンでハートのシュガーパーツをくっつける

**材料**

- ・クーベルチュールチョコ 70g
- ・クーベルチュールホワイトチョコ 70g
- ・チョコペン (立体チョコの余り)

**【3.ベースのクッキー台と抜き型クッキーを作る】**

- ① ボウルにマーガリンを入れなめらかになるまでゴムベラで練る
- ② きび砂糖を加え、ハンドミキサーで混ぜ合わせる  
(白っぽくクリーム状になるまで)
- ③ 卵黄とはちみつを加え、ハンドミキサーでムラ無くしっかり混ぜ合わせる
- ④ 薄力粉を一気に加え、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる
- ⑤ ある程度粉っぽさがなくなったら、手でこねてひとまとめにする
- ⑥ 生地を4つに分け、麺棒でのばす  
※使わない分はラップで包んで、1ヶ月程冷凍保存可能
- ⑦ クッキー台用に生地を大きさの違う円い型(直径15cm,12cm,9cm,6cm)でくり抜く  
※クッキングシートを円にくり抜き、それに合わせてナイフでクッキー生地を切ってもOK!
- ⑧ 抜き型クッキー用に生地を【抜き型セット すみっこぐらし(ぺんぎん?、ねこ、とかげ)】で型抜きをし、スタンプで顔をつける
- ⑨ 150度に予熱したオーブンで13分間焼く

**材料**

- ・薄力粉 220g
- ・卵黄 1個分
- ・マーガリン 90g
- ・はちみつ 20g
- ・きび砂糖 30g



**【4.抜き型クッキーにアイシングでデコレーションをする】**

- ① 卵白と粉砂糖を大きめのボウルに入れ、ハンドミキサーで3分間ほど混ぜ合わせ、アイシングクリームを作る  
※食紅で色付けする場合は小皿に取り分けながら色付けをする
- ② 顔など細かい部分を描くクリームはそのままコルネに詰める  
体を塗るクリームは、色付けをしたら水を加えて、クリームがとろとろの状態にすると使いやすい  
※クッキングシートを三角形にカットしてくるくる巻くとコルネ(小さな絞り袋)が作れる
- ③ スプーンや製菓用のはけを使ってクッキー全体に薄くアイシングクリームを塗り、30分ほど乾かす
- ④ 乾くと手足や顔のスタンプ部分が少し浮き上がってくるので、それを目印にコルネに詰めたアイシングで細かい部分を絞る

**材料**

- ・卵白 1個分
- ・粉砂糖 220g
- ・型抜きセットで焼いたクッキー
- ・食紅 (あれば)

**【5.組み立てる】**

- ① ホイップクリームを使って、土台のクッキーをタワー型になるよう大きいサイズから順番にくっつける  
※後ろに中心を少しずらすとパーツが置きやすい！
- ② 1〜4でつくったパーツをタワーに配置する  
※立体チョコ→シリコンチョコ→クッキーの順で下から上に順番に置くと置きやすい  
※倒れやすいクッキーなどのパーツはクリームでくっけると安定しやすい  
※配置は自由にアレンジしても楽しい！

**材料**

- ・ホイップクリーム
- ※多めに作ったアイシングクリームでも代用OK

**可愛いお菓子がSNSで大人気！お菓子クリエイター・まんなたぬきさん****コメント**

おうちで過ごすバレンタインでもみなさんと楽しんでいただけるような、カラフルで華やかなデコレーションを考えてみました。チョコレートは、型に流し込んで固めるだけでとっても可愛く出来上がります。

また、難しいイメージのアイシングクッキーですが、クッキー生地を作るときに余った卵白で、手軽に作れるレシピになっています。食紅を用意すれば、特別な材料は必要ありません。細かくクリームの固さを調節しなくても大丈夫。スタンプクッキーの印を見ながらデコレーションすれば、簡単に可愛いアイシングクッキーが完成します。もちろんアイシングなしでも可愛いタワーに仕上がりますよ。

ぜひ、おうちバレンタインに多くの方にチャレンジしていただくと嬉しいです。

**プロフィール**

趣味として始めたアイシングクッキーを中心に、可愛くてわくわくするお菓子を制作してSNS上で発信するお菓子クリエイター。キャラクターとお菓子の可愛さを最大限に引き出したお菓子が多くのファンから愛されている。

●まんなたぬきさんのSNSでもレシピ動画を2月5日(金)に公開！

公式Twitterアカウント：<https://twitter.com/maaco414>

公式Instagramアカウント：<https://www.instagram.com/maaco414/>

公式YouTubeチャンネル：<https://www.youtube.com/channel/UCBtfqSqX1FUhA7qbSTpJ8TQ>

**すみっこぐらしクイズで当たる！SNSでキャンペーンも開催中**

バレンタインにあわせ、すみっこぐらしアイテムが当たるキャンペーンをTwitterで開催中。ぜひ商品を当てて、まんなたぬきさん考案のすみっこぐらしスイーツタワー作りに挑戦してみてくださいね。

参加方法：貝印公式Twitter (@kai\_corporation) をフォローし、すみっこぐらしに関するクイズに回答ツイートで応募完了です

期限：2月14日(日)23:59まで

当選者数：クイズに正解した方に、抽選で10名様

当選商品：抜き型セット すみっこぐらし(ぺんぎん?、ねこ、とかげ)

立体チョコ型 すみっこぐらし、シリコンチョコ型 すみっこぐらしのセット

キャンペーンツイートURL：[https://twitter.com/kai\\_corporation/status/1349627257136979971?s=20](https://twitter.com/kai_corporation/status/1349627257136979971?s=20)





## “すみっコぐらしスイーツタワー”が作れる！ すみっコぐらしの製菓アイテム

### 抜き型セット すみっコぐらし（ぺんぎん？、ねこ、とかげ）

価格：700円(税抜)

ぺんぎん？、ねこ、とかげの3つのキャラクターの抜き型とスタンプ型のセットです。  
すみっコたちの細かい表情をスタンプで簡単に作ることができます。



### 立体チョコ型 すみっコぐらし

価格：700円(税抜)

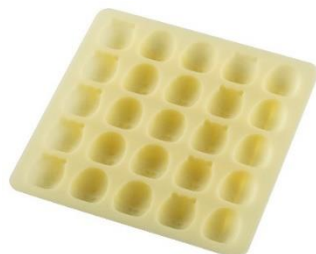
半分の面にチョコを流し入れ、両面を合わせて振ることで立体のチョコレートが作れる型です。  
つくる過程だけでなく、できあがりのチョコレートもフィギュアのように楽しむことができます。  
しろくま、とんかつ、ぺんぎん？、ねこ、とかげのメインキャラクター5種類を一度につくれます。



### シリコンチョコ型 すみっコぐらし

価格：850円(税抜)

すみっコぐらしのメインキャラクターの形のチョコレートを一度につくれるシリコン型です。  
板チョコ約3枚分の分量で、25個つくれるので大量生産にぴったり。チョコレート以外にグミや氷づくりにも使えます。



### **【貝印株式会社】**

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長：遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>